

# Upeletik botilara

**XIX. mendean egin behar da atzera sagardo botilaren historia ezagutzeko**  
 ■ Hasieran, buztinezko ontziak eta lakrez itxitako tapolak erabili ziren

ELKATE gastronomikoetako ek euren izena serigrafatua zuten botilak eramaten zituzten sagardotegiak, urte osorako sagardo bila joaten zirenean. 1920. urte inguruan, hiru laurdenerako botilek hartu zuten indarra, baina gerra ondorengo krisiarekin, kanpotik etortzako txanpain botilak erabili ziren sagardoa botilaratzeko, birziklatze prozesu bati hasiera emanaz. Mota horretako botilak 80ko hamarkada arte erabili zituzten. Botila merkea zen eta, aldi berean, sendoa.

Gaur egungo sagardo botila 1985. urte inguruan hasi ziren egiten. Sagardogileek, ados jarrita, berezko diseinua eman zioten sagardo botilari. Sagardogileen ekimenari esker, beraz, botila berezi bat du egun sagardoak, kalitateko edari guztiek bezalaxe. Aurrekoak baino arinagoa da, 75 zentilitrokoa eta berdea.

Sagardo botilaren eboluzioan badira beste puntu aipagarri batzuk: edukierari dagokionez, adibidez, denborarekin txikiagotuz joan da, litrotik hiru-laurdenera heldu arte. Otordu batean ireki eta erraz bukatzeko aukera ematen du, geroko ezer utzi gabe. Egungo botilaren muturraren diseinua ere berezia da, sagardoa ahal den hobe-kien botatzeko egina dago eta. Aurrerapausoetan, ezin ahaztu dugu sagardo botila txikia, 33 zentilitrokoa; botila handiarekin batera hasi ziren erabiltzen, baina ez du arraskasta handirik izan.

## • Botilaratu aurretik

Sagardoa botilaratu baino lehen, ibilbide luzea egin behar du sagarrak: lehenik bildu,

matxakan sagarra jo ondoren, ordu batzuetan beratzen utzi, eta dolarean zapaldu. Hortik ateratako muztioa egur edo altzairu herdoilgaitzeko upeletan sartu, eta bi irakinaldi izaten ditu: lehena motza, zakarra eta zaratsua; bigarrena, berriz, geldiagoa, isila eta luzea. Arken irakinaldiko muztioari sagardoa deitzen zaio. Arkenean, ibilbide luze horren ondoren, upeletik botilara pasatzen da sagardoa.

Botilaratu aurreko prozesuaren iraupena upelaren taiminari lotua dago. Ontzia

txikia bada, sagardoa barrika edo bukoian sartu eta bi edo hiru hilabetera botilaratu eta edateko prest izango da. Upel handietan sartutako sagardoak, berriz, bospasei hilabete edo gehiago beharko ditu botilaratu aurretik.

Txotzeko sagardoaren eta botilakoaren arteko ezberdintasunei dagokionez, argi eduki behar da sagardoa txotxetik edaten denean, urtarrila eta apirila bitartean, oraindik erabat egin gabe dagoela eta gero nolakoa izango den tankera hartzeko baino ez dela edaten. Botilaratuta ere osa-

Geur egun erabiltzen den sagardoaren botila 1985. urte inguruan hasi ziren egiten

tze-prozesuan jarraitzen du, eta orduantxe ditu dastatzeko ezaugarri organoleptiko egokiak: kolorea, zaporea, txinparta, usaina...

Miguel Angel Saenz Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-

ko enologoak esan digunez, «upeleko sagardoa ia puntu-puntu dago, baina botilaratu eta handik 20-30 egunera hasten dira agerian jartzen benetako sagardoaren propietate eta ezaugarriak.»

## • Botilaratzea, ilbeheran

Sagardogile gehienek, ohiturari jarraituz, ilbeheran egiten dituzte sagardoari lotutako lan guztiak. Zientifikoki frogatuta ez badago ere, praktikak erakutsi du hobe dela hala egitea. Botilaratzeko, ba-



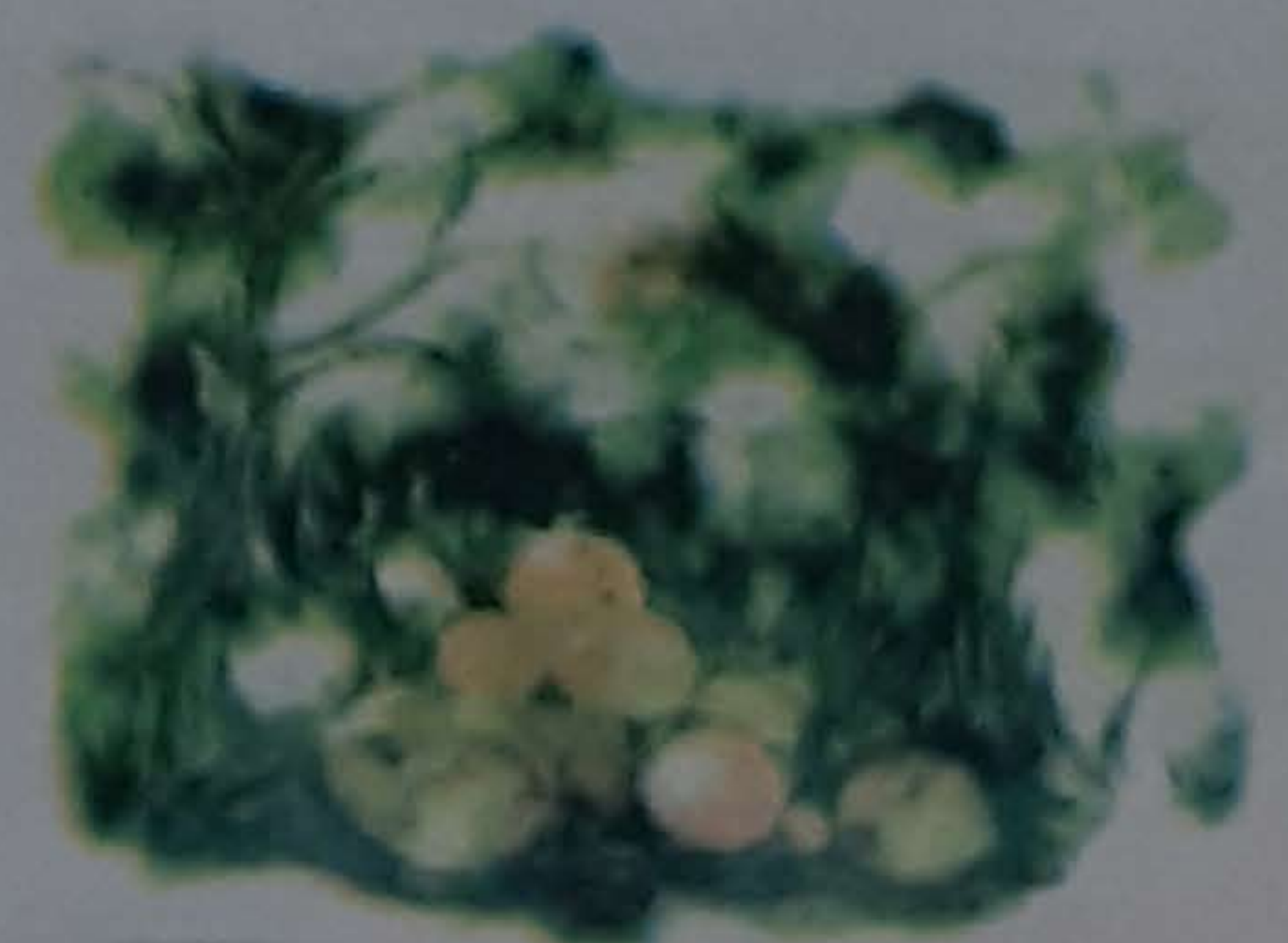
Historian sagardoa botilaratzeko erabili diren botila ezberdinak.

EDURNE KOCH

# EIZMENDI

## SAGARDOTEGIA

Osinaga auzoa  
 ☎ 943 55 64 05  
 HERNANI



tik bat hotz eta presio barometriko handiko ilbeherako egun bat aukeratzen da; baldintza horiek baretu egiten baitute sagardoa eta, horrela, hondakin eta zakarrak nahastu gabe eta txinparta sortzen duen gasa galdu gabe eusten baitzaio ontzitik botilaratzean.

Sagardo botilak tenperatura aldaketarik gabeko toki fresko eta ilunean jaso behar dira. Lurpeko sotoak dira horretarako egokienak, botila hartu eta zuzenean edateko moduko tenperaturan egongo baita. Beste edari askorekin gertatzen den bezalatsu, sagardoaren ezaugarriak nabarmen daitezten, 13-15 graduko tenperaturan mantendu behar da. Botila etzanda gorde behar da; horrela, kortxoia beti sagardoz bustita egongo da eta heze mantenduko da, aireari sartzen utzi gabe.

Botilaratu eta  
20-30 egunetara  
jartzen dira egarian  
sagardoaren  
ezaugarriak

Botilako sagardoak urtebete irauten du, nahiz eta bi urtean txartzen ez diren sagardoak ere izan. Iraupen luze hori, hala ere, botila gordezen den tokiko baldintzen baitan dago. Denborarekin, zapore mikatz eta minak eta desegokiak diren prozesuak hasi, eta sagardoa edanezin bihurtzen da.

Sagardo botiletako kondarrei dagokienez, garai batean, botila ipurdiko ama edo kondarra desagertarazteko, sagardo botila ireki aurretik astintzea komeni zela esaten zuten. Gaur egun, berriz, ama urriagoa da eta, baldin badu, ez da beharrezkoa botila astintzea. Botila irekitzean ama gora lgotzen bada, nahikoa da edalontzira botatzen hasi aurretik ama kentzea, eta behean gelditzen bada, berriz, goian geratutakoa edan eta kito.



••• Txotx denboraldia bukatu da. Iritsi da sagardoa botilatik edateko garai.

JAGOBA MANTEROLA / ANDER GILLENIA

# L I Z E T A G A

## T O L T R E A

## S A G A R D O A K

edan eta eman edatera

Sagardoaren Ibilbidea, 1 - GARTZIATEGI BASERRIA  
☎ 943 46 82 90 - Faxa: 943 46 24 33 - ASTIGARRAGA