



GARBITZEA. Sagardo botila ondo garbitu behar da sagardoa botilaratu baino lehen. GAIZKA IROZ

## HONDARRIK GABEKO SAGARDOAREN ATARIAN

Sagardoa egiteko erabiltzen den makinerian etengabe berrikuntzak daude.

**E**z da horrenbeste urte pasatu sagardotegitan makinak sartzen hasi zirela. Oso sektore tradizionala izan da, eta berrikuntzak sartu eta modernizazioaren bidea hartzeak erreparoa ere sor zezakeen. Baina beharra argia zen.

Egun, prozesu osoa automatizatzen da. Prozesu hori bitan banatzen da: alde batetik, sagardogintza bera, eta, bestetik, botilaratzea.

Makineria gero eta presentegoko egoteak hauek herrira hurbiltzea ere ekarri du, eta gero eta gazte kodrila gehiago animatzen dira

etxean sagardoa egitera. Hala azaldu digu Astigarragako Simak enpresako Iñigo Egimendiak. «Beharrezko tresnak ipini, eta norberak etxerako sagardoa egitea ez da horren zaila. Makinerian egin beharreko inbertsioa ere ez da horrenbestekoa. Xehagailua, tolarrea eta kupela 1.000 euroren

truke eskura litezke. Oso modan dago», adierazi du Egimendiak.

Profesionalek askoz ere makineria gehiago erabiltzen dute. Erraztasunagatik eta legeak ere horrela eskatzen duelako. Izan ere, sagardoa botilaratzeko eman beharreko lehen pausoa botila bera garbitzea da, derrigor egin beharrekoa. Botila aurrez erabilia izan edo ez, botila garbitu behar da, eta garbigailua beharrezkoa da.

Bigarren pausoa botila betetzea da, botila betetzeileak egiten du lan hori. Hirugarrena, tapoia jaretzea da, eta gero etiketa. Azkenik, kaxetan sartzea. Azken pauso hori ez da kasu guztietan modu automatikoan egiten.

Makinak etengabe hobetzen direla dio Egimendiak, «egun automatizazio maila altua lortu denez, batez ere kalitatean, azkartasunean... hobetzen da». Baina bada ate joka datorren makina bat: sagardoa iragazteko makina. Ardoa egin, sagardoa egin edo txakolina egin makinerian alde gutxi dago, detalle txikiak dira. Egun, batzuen eta besteen artean ematen den alde nagusia iragazte prozesua da. «Hemen, oraindik ez da sagardoa guztiz garbi egoterik onartzen, hondarra izatea eskatzen zaio. Ardoan, berriz, alderantziz gertatzen da, ez da hondarririk onartzen». Eta erabaki kontua da, sagardoa ira-

### Tapoiaren funtzioa da sagardoaren karbonikoa mantentzea, besteak beste

gazteko makina merkatuan baita. «Badira sagardoa oso garbi utziko luketen makinak, eta etorkizunean, iritsiko dira guztiz garbi utziko dutenak, distiratsu. Etorkizuna hor dago, iragazketa tangenzialean. Bertakoek ez dute sagardo garbia eskatzen, baina kanpoko merkatuak eskatuko du».

### Senide ahaztua

Botilaratze prozesuko elementu garrantzitsua da tapoia, baina maiz ahaztua da. Eta gezurra badirudi ere tapoi mota ugari dago.

Jatorrian elementu naturala erabiltzen zen. Gipuzkoako Kortxo Tapoitegiko Aurora Sierrak azaldu digu aldekaren arrazoiak: «Tapoiaren helburuetako bat da sagardoaren karbonikoa mantentzea. Aglomeratuarekin probak egiten hasi ginen, eta oso emaitza ona izan du sagardoaren merkatuan, karboniko naturala mantentzen duelako. Kortxo naturalean poroetatik ihes egitea errazagoa da. Ekozkoak beste tapoi batzuekin ere ari dira: silikonazkoak alde batetik, eta kautxo eta kortxoaren konbinazioak bestetik.

Kortxoak nolakoak izan behar duen erregulatzen duen legediarik ez dago, norberak aukeratzen du tapoi bat edo beste bat erabiltzea. Tapoi mota eta tamaina asko dago, eta botila bakoitzari dagokion egokiena aukeratu behar da. «Normalean tapoian dirua gastatzea kosta egiten zaio jendeari, batez ere kontsumitzaile txikiari. Tapoia garrantzitsua da zaporea bere horretan mantentzeko eta edariaren ezaugarriek ihes ez egiteko», azaldu du Sierrak.

Zein tapoi erabiliko den aukeratzeari ez zaio garrantzirik ematen, baina gero gaitz guztien erria botatzen zaio: edariak kortxo zaporea duela esateko ohitura dago, baina kortxo txarra dela eta apurtu egiten dela ere. Mitoak apurtzen hasteko ordua da: «Zapore hori sarri ez da kortxo zaporea, hezetasun zaporea baizik. Tapoiak inguruko guztia hartzen du, eta upategiak hezetasun arazoak baditu eta ez bada behar beste ona, poroa zabalduago badu, usaiak sar daitezke. Baina, upategian arazoaren bat dagoen seinale ere bada».

Eta kortxoak hausten denean, «ekoizle txiki askok aspaldiko ohitura dute: kortxoak egostea, sartzerakoan biguna egon dadin. Baina zabaltzerakoan hautsi egiten da. Hala ere, oraingo tapoiek ez dute horrelakorik behar», eta bitla irekitzeko zer erabiltzen dugun ere kontuan hartu behar da. «Kortxo torlojuak ez dira bizi osorako! Aldatu behar dira», esan du Sierrak.



LEGEDIA. Kortxoak zein motakoa izan behar duen dion legerik ez dago. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS