

TXURRUTTTT.....

SAGARRONDO: Sagarrak ematen dituen fruta-arbola.

KIZKI: 60 zentimetro inguruko makila, muturrean iltze bat duena eta sagastian sagarrak banan-banan lurretik biltzeko erabiltzen dena.

SAGAR: Sagarrondoaren fruitua, itxura biribilezkoa, mami sendokoa eta urtsua, jateko edo sagardoa egiteko erabiltzen dena.

KOPA: Sagarrak biltzeko erabiltzen den kirtendun zumezko ontzia.

OTARRE: Sagarrak biltzeko erabiltzen den kirtenik gabeko zumezko ontzia.

SAGARDOTEGIA: Sagarra sagardo bihurtzeko baliabideak dituen, sagardoa egiten, dastatzen eta saltzen den lekua.

SAGARTOKI: Joaldia egiteko sagarra uzten den tokia.

SAGARRA JOTZE: Eskuz edo mekaniko sagarra lehertzea.

MATXAKA: Sagarra jotzeko makina, sagarra lehertu ahala sagar-patsa askara joaten da.

PISOIA: Sagarra jotzeko edo lehertzeko erabiltzen den zurezko mailu handia.

DOLARE: Sagardoa ekoizten den eraikina edo lekua.

PATSA: Sagarra jo ondoren geratzen de sagar txikitua.

PRENTSA: Behin sagarra matxakan lehertu ondoren, estutu eta zukua ateratzeko makina.

TINI: sagardo berria dolaretik jaisten denean, upelera bideratu aurretik, bertan kokatzen den egurrezko barrika erdia.

PITTARRA: ZIZARRAekin egindako aurreneko sagardoa, aurreneko joaldikoa. Zuku oso gutxi izaten duenez ura nahasten zitzaion. Orain ez da egiten.

MUZTIO: Estututako sagarrak ematen duen zukua, hartzidurak edo irakinaldiak medio sagardoa bilakatuko dena.

R. ZABALA

SAGARDOTEGIA



TXURRUTTTT.....

ZIZARRA: Ondo heldu gabeko sasoi-hasierako eta zuku gutxiko sagar ale txikia.

UPATEGIAK: Upelak (Kupelak) dauden tokia.

BARRIKA: Sagardoa gordetzeko erabiltzen den ontzirik txikiena.

KUPELA: Sagardoa egiteko 1.000 litro baino edukiera handiagoko edukiontzia.

URRE KOLORE: Sagardoaren kolorea.

SAGARDO ZAHAR: lazko sagardoa.

SAGARDO BERRI: Aurtengo sagardoa. Horregatik, "Gure sagardo berria" esanez hasten da sagardotegien denboraldia.

AMA: Sagardoan geratzen den hondarra.

BARRIKOTEA: Neguaren hasieran ospatzen zen afari-jaia, sagardo-gintzako lanak bukatu ondoren egiten zena.

TXURRUT: Oraingo Txotx hitza erabili aurretik erabiltzen zen hitza, ahoz zabalka esanda, kupela ireki behar zenean sagardoa probatzeko gonbidapen gisa.

TXOTX: Sagardotegian txotx garaian kupel bat ireki aurretik sagardogleak ozen botatzen duen deia da.

TXOTXA: Kupelaren aurrean gaudela, probatzeko irekitzen den zuloa ixteko erabiltzen den ziria.

TXINPARTA: Txotxetik edo botilatik sagardoa edalontzira botatzerakoan ateratzen den gas karbonikoa.

RZABALA
SAGARDOTEGIA



TXURRUTTT.....

SAGARRONDO: Árbol frutal que da manzanas.

KIZKI: palo de madera de unos 60 centímetros al que se coloca un clavo en la punta, y que se utiliza para recoger, una a una, las manzanas que están en el manzanal.

SAGAR: Fruto del manzano, de forma redondeada, carne compacta y jugosa, apropiada para comer y producir sidra.

KOPA: Recipiente de mimbre con asa utilizado para recoger manzanas.

OTARRE: Recipiente de mimbre sin asas utilizado para recoger manzanas.

SAGARDOTEGIA: Lugar en el que se dispone de material y maquinaria para elaborar sidra, así como para probarla y venderla.

SAGARTOKI: Lugar en el que se deja la manzana para ser golpeada.

SAGARRA JOTZE: Golpear la manzana, de forma manual o mecánica, y dejarla machacada.

MATXAKA: Máquina utilizada para machacar la manzana que se recoge machacada o hecho una pasta.

PISOIA: Maza de gran tamaño que se utiliza para golpear y machacar la manzana..

DOLARE: Edificio o lugar en el que se elabora la sidra.

PATSA: Pasta de sidra machacada que surge al ser golpeada.

PRENTSA: Una vez que la manzana ha sido machacada, máquina que se utiliza para prensar y obtener el zumo.

TINI: Barrica de madera abierta en la que se coloca el zumo que se obtiene una vez realizado el prensado, antes de ser llevada a las barricas cerradas.

PITTARRA: Primera sidra que se obtiene con las manzanas sin todavía haber madurado suficientemente y con muy poco zumo. Al tener tan poco zumo se suele mezclar con agua. Actualmente no se elabora este tipo de sidra.



TXURRUTTT.....

MUZTIO: Zumo que se obtiene de la manzana y que gracias a la fermentación se transformará en sidra.

ZIZARRA: Primer fruto del manzano, poco maduro, de tamaño pequeño y con muy poco jugo.

UPATEGIAK: Lugar donde están las barricas.

BARRIKA: Recipiente más pequeño en el que se guarda la sidra.

KUPELA: Recipiente de más de 1000 litros en el que se recoge la sidra para su proceso de elaboración.

URRE KOLORE: Color dorado propio de la sidra.

SAGARDO ZAHAR: Sidra del año anterior.

SAGARDO BERRI: Sidra del año. Es lo que se dice al comienzo de la temporada cuando se inaugura: GURE SAGARDO BERRIA.

AMA: Poso que queda en el fondo de la sidra.

BARRIKOTEA: Cena festiva que se celebraba al comienzo del invierno una vez haber finalizado los trabajos de elaboración de la sidra.

TXURRUT: Palabra utilizada por parte del dueño de la sidrería al abrir la kupela para, en voz alta, invitar a los presentes en la misma a degustar la sidra. Es muy anterior a palabra TXOTX, actualmente utilizada.

TXOTX: Palabra utilizada, en voz alta, para invitar a probar la sidra en el momento anterior a abrir una de las barricas (=kupelak).

TXOTXA: barilla de madera que se utiliza para taponar el agujero de la barrica, y que se quita para poder servir la sidra a los presentes en la sidrería.

TXINPARTA: Gas carbónico que se produce al golpear contra el baso la sidra servida tanto desde la botella como desde la barrica.

R. ZABALA

SAGARDOTEGIA

