

FAMILIAREN TRADIZIOA

Azkaineko Txopinondo sagardotegia urte osoan egoten da zabalik. Familiaren tradizioari jarraituz, ohiturazko moldeko sagardoa ekoizten dute. Dominic Lagacec sagarnogilea familiaren hirugarren belaunaldiko kidea da.

Txopinondo sagardotegia Azkainen (Lapurdi) dago, plazatik bost minutura. Urte osoan egoten da zabalik, eta hainbat ekimen antolatzen dituzte: txotx bazkariak eta afariak, bisita gidatuak eta dastatzeak, besteak beste. «Sagarnoa botilaratu eta bezeroen artean banatzen dugu», Dominic Lagacec sagardogilearen hitzetan.

Sagardoa ez ezik, sagarraz egindako Txopinondo markako beste hainbat produktu ere banatzen dituzte: Txopito sagar muztioa, Patxaka, Manzina, ospina eta Berrogei ur bizia. «Gipuzkoako sagarnotegiek in alderatuz gero, hori da gure bereizgarri nagusia: ez dugu sagarnoa soilik egiten», azpimarratu du Lagacec.

Halaber, txotx ibiltaria alokatzen dute: 30 litroko sagardo upela txotxarekin, hozkailua eta gas botila bat.

Haritz edo gaztaina egurrez egindako upeletan egiten dute sagardoa, botilaratu aurretik. Botilak tapoi haridunaz estaltzen dituzte. «Euskal Herriko lehenengo sagarnotegia gara sagarno botilak estaltzeko kapsula hariduna erabiltzen duena», azaldu du Lagacec.

Sagardoaren Lurralde elkarte-kidea da Txopinondo sagardotegia. «Sagarnoaren kultura Euskal Herri osoaren ondare eno-gastronomikoa dela uste dugu. Bestalde, sagarnoa hitza gure komunikazio guztietan erabiltzen dugu, eta edozein hizkuntzatan,

patxaran, dantzari, talo... hitzak bezala».

Aurtengo sagar uzta ez da ona izan Txopinondo sagardotegian. «Udaberria hezea izan da, eta uda, lehorra; ondorioz, sagar gutxiko urtea izan da», Lagacecek BERRIARI urtarrilaren 8an esan zionez. «Gipuzkoan uztarekin arazoa dutenean, hemen ere berdin gertatzen zaigu».

Horregatik, sagardotegi ugari bezala, eurek ere lehengaita atzerri-rik ekarri behar izan dute aurtengo ere. Normandiatik (Frantzia), hain zuzen ere. «Gure sagarrek in antzekotasun handia daukate hangoek, garratzak eta azidoak baitira». Handik ekarri dute euren ekoizpena egiteko lehengaita gehiena: %70, hain zuzen ere. Eta horiek in lortu dituzten produktuak kalitate handikoak direla nabarmendu du Lagacecek.

Sagar gehiena Normandiatik ekarri dute aurtengo, baina iraganeko ezzen horrela, Euskal Herrian sortzen zen sagar soberakina Normandiara eramaten baitzen. «Duela mende bateko egoera egungoaren kontrakoa zen, Normandian sagarrari etekin gehiago ateratzen zitzaioelako», dio Lagacec sagardogileak.

Gaur egun, ordea, Euskal Herrian ateratzen zaio probetxu handiago sagarrari, eta horregatik sortu da aurkako egoera hori. «Ekoizle guztiok nahiko genuke hemengo sagararekin soilik lan egin, baina hori ez da posible, sagarnoaren truke hain gutxi ordaintzen denetiko».



UPELAK. Dominic Lagacec, Txopinondo sagardotegiko upelen artean. GAIKKA/ROZ



Euskal Sagardoa
Sidra Natural del País Vasco

SAGARDOA
EUSKO
Labela
duen BAKARRA,
%100
BERTAKO
sagarrarekin
BAKARRIK
egina

hazi

LAGA, FRANTZIA ETX. SAGARDOA BERRIARIARI
DARREKORREK, URTEA 1. AURRITIA



SAGARDOA. Txopinondo sagardo botilak. NICOLAS MOLLO

2014
Ekoizlearen arteko
SAGARDOAREN

UXARTE
SABAR
LEZAGA
BERREARTUA
BALDO
ABICIZIA

ASTARRE
OLA
LANDEO
PETRITEGI
ETEA
ETXEBARRIA

KOOSKIA
KANDI
TXASSURU
ANOTA
AITE
IBARRAGIBRE

URRITANTE
CALONGE
LARRARTE
TEINDURRI ITURRI
ITXERETA
DURETXINI

IZETA
SATXOTA