

**Dominic Lagadec** Codirector de Sagardun, experto catador de sidra y co-artífice del creciente prestigio de esta bebida tan nuestra

# «La sagardoa tiene un mercado potencial de 110 millones de habitantes»

**B. D.** Donostia

ESTE SAGARDOGILE de Urruña es partidario de que a esta bebida tan nuestra la llamemos por su nombre: «Sagardoa-sagardoa», y no sidra, porque «no son la misma bebida», aclara. Su distintivo es llamarse sagardoa, al igual que «el txakoli o el patxaran, que no se traducen a otros idiomas. Me parece fundamental para dar entidad al producto, sea en castellano, inglés o ruso». **Dominic se encuentra frente a una kupela de Petritegi, catando la sagardo berria. ¿Qué sensación le da al sorbo?** (Mmmm) En boca tenemos un producto muy equilibrado, que radica entre la acidez, que proporciona refresco inmediato en

la punta de la lengua, y el amargor, que va a prolongar esa impresión en el fondo de la boca. Es un producto ideal para los momentos de sed y para comida ligera.

**Además de llamarle por su nombre, ¿cuál es la siguiente medida para su revalorización?**

En establecimientos de cata o de txotx, transmitir la educación de la cata al igual que se hace con el vino. Llegará el día en que se haga. Luego ya iremos aportando más complejidad: la txinparta, el cordón, etc.

**¿Otra clave?**

Establecer una diferenciación de producto basada en el reconocimiento de la marca, según los gustos del cliente; así como tener



Dominic, catando la sagardo berria. R. Plaza

un sistema de reserva. Hoy por hoy, sólo conocemos dos iniciativas que han puesto en la etiqueta la proporción de manzana utilizada, algo muy corriente en el vino.

**¿Mercado potencial de la sagardoa?**

110 millones de habitantes: toda la Península y toda Francia. Además, en Francia no saben dónde clasificar la sagardoa, porque, después de años llamándola cidre, ahora se han dado cuenta de que su grado de acidez volátil es mucho mayor, de 1,5 gramos por litro. Es una bebida original por muchos factores que están aflorando, por qué no decirlo, a la par que los intereses económicos.

**¿Nos copiarán la sagardoa?**

Puede ser. En Normandía una cooperativa se ha hecho con el 80 % de la producción de manzana y de sidra de la región. Partiendo de que su estrategia es diversificar según los nichos de mercado existentes, podrían intentar copiar nuestra sidra y venderla en Euskal Herria, donde se consumen 15 millones de litros. Normandía está a 800 kilómetros y el transporte es barato. Por otro lado, me consta que en Euskadi se está vendiendo sidra asturiana en formato de botella de sagardoa. Tan sólo la etiqueta de atrás delata la diferencia.