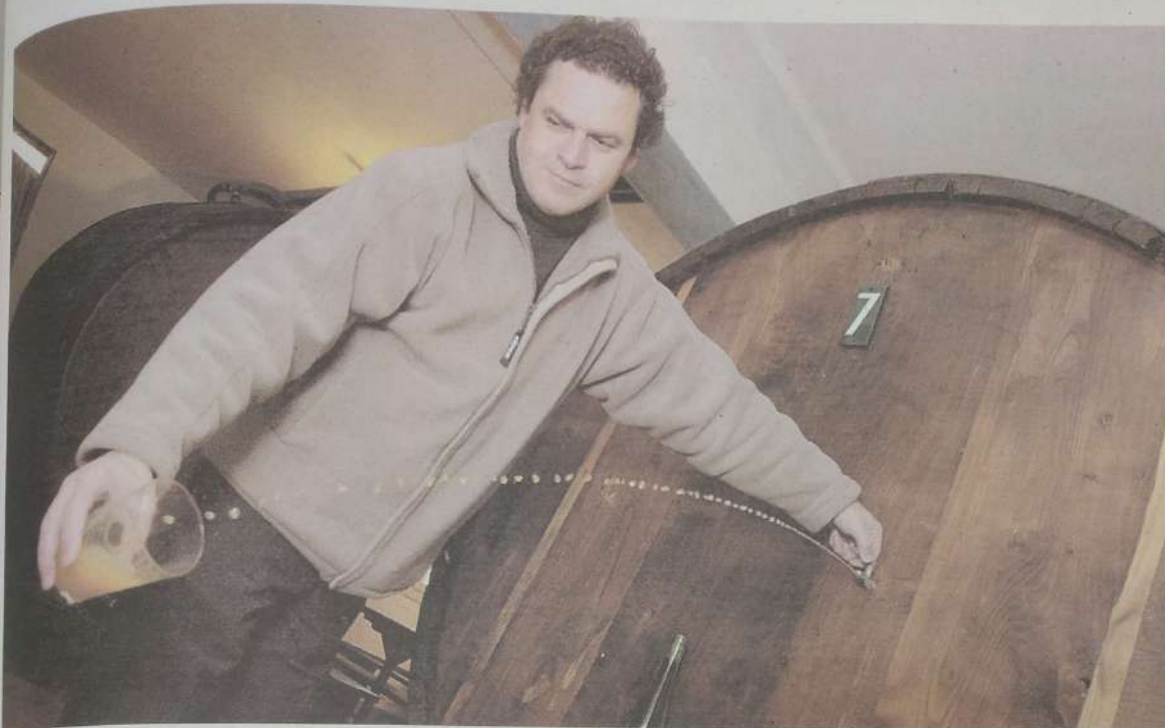


DOMINIQUE LAGADEC SAGARDUNEKO ORDEZKARIA



BOB EDME

«Produkzioaren %10era iritsi nahi dugu»

Dominique Lagadec Azkaineko Txopinondo sagardotegiko da eta Sagarduneko ordezkaria. Itxaropentsu ageritu zaigu bere inguruan egiten den sagardoaz hitz egiteko.

Ba al dago sagardoa egiteko ohiturarik Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan? Sagardo egiteko baino gehiago, sagarretik eratorritako edaria egiteko ohitura dago. Eraldaketa hori lau mane-
retan egiten da. Lehena, antzina-
nako baserrietan, eta pitarra
aleztuzogu; sagar lehorrak ure-
tan beratuz egiten da zukua.
Bigarrena, Britainia eta Nor-

mandiako teknika erabiliz, *cidre* egiten da; burbuilak izaten ditu honek. Hirugarrena, sagarmuztio pasteurizatua da; eta laugarrena, sagardoa; batik bat Bizkaia eta Gipuzkoa aldean egiten den sagardoaren antzera produzitzen dena.

Zenbat sagardotegi daude? Eta non daude? Gaur sei sagardotegi daude zabalik eta lanean. Lapurdiko lurraldean: Biriatuan, Camino Berri; honek botilaratutako sagardoa produzitzen du, jatetxean edateko. Azkainen, Txopinondo dago; sagar zuku pasteurizatua, patxaka, sagargoa eta zenbait ozpin egiten ditu, eta sagardote-

gia ez ezik bere produktuak saltzen dituen denda dauka. Baionan, *Sagarmuin* jatetxeak bere sagastietatik hartutako sagarrak erabiltzen ditu edaritarako.

Nafarroa Beherean, Lasan Aldakurria dago; bere sagastiak erabiltzen ditu *cidre* produzitzeko, eta horretaz gain, *ozpina* eta muztio pasteurizatua egiten du. Jatsun Bordathio dago; honek *cidre* produzitzen du, baita muztioa eta *ozpina* ere. Donaixin Eztigar; sagar autoktonoekin *cidre* erdi lehorra eta muztioa produzitzen ditu, botilatan soilik. Zuberoan, oraingoz, ez dago kanpora begirako produkzioa duenik.

Zein da *cidre* eta sagarnoren arteko desberdintasuna? Legearekin arazoak izan dituzue, ezta? Hala da; Frantziako Estatuan, sagarrarekin egindako edari orok lege-arauen pean egon behar du. Hau da, produktua merkaturatu sartu ahal izateko konposizio analitiko eta produkzioari begirako zenbait neurri bete behar ditu. Sagarnoa eta *cidre* merkaturatzean, *azido lurrunkor* izeneko substantziaren kantitatea desberdina da. Bada, *cidre* litro batean, *azido lurrunkor*ren kantitatea gehienez gramu batekoa behar du izan, edaria legearen barnean egiteko. Sagarno litroan, berriz, 1,2

eta 2,2 gramo artean egoten da *azido lurrunkor*ren maila, eta horrek ematen dio freskotasuna edariari. Beraz, Frantziako Estatuan sagarnoi ezin zaio legalki *cidre* deitu, eta betidanik duen izena gorde dugu, beste hizkuntzetara itzulpenik ez duen izena alegia.

Arazoak arazo, sagardotegira joaten al da jendea? Sagardotegiak 90eko hamarkadan jarri ziren martxan inguru honetan, eta horrekin aipatu egitasmo berriak abian jarri ziren. Edaria egiten duten sagardotegiez gain, sagardoa zerbitzatzeko erretegi anitz ireki dituzte, eta Euskal Herriatik at sagardotegiak ugartzen ari dira. Horrek guztiak euskal gastronomiak eskari handia duela esan nahi du.

Txotx garaia hastear dago. Ekimen berezirik prestatu al duzue egun horretarako? Txopinondo sagardotegikook hilaren 13an ekitaldi pribatua antolatuko dugu. Dena den, urtarrilaren 25ean Baxenabarreko eta Lapurdiko sei sagardogileak uzta berria aurkeztuko dugu barrikoteetan. Irudik prestatuko du ospakizuna.

Zer helburu dituzue etorkizunari begira? Oraingoz, Lapurdiko, Zuberoako eta Baxenabarreko sagardogileok ez ditugu mahaigaineratu etorkizuneko erronka bateratuak, ez baitugu talderik sortu. Hala ere, baditugu hainbat desira batean: lehenik, sagardotegiak mantentzeko eta garatzeko egiten ari garen ahalegina Euskal Herria osoan aintzat har dadila nahi dugu. Bigarrenik, sagarrarekin hamaika produktu osagarri egin daitekeela plazaratu. Ondoren, *sagarno* izena eta izana defendatu. Horretaz gain, sagasti autoktonoak sustatu nahi ditugu, sagardotegiek atzerriko sagarrik erabil ez dezaten. Eta azkenik, Euskal Herrian produzitzen den sagardoaren %10 produzitzera iritsi, eta egungo %1eko produkzioa amaitu.



KIXKIA
Sagardotegia Erretegia

