

Olagi

Jatetxea Sagardotegia

943 88 77 26
ALTZAGA

ERROTA
SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA

«Gauza asko ikusteko eta onena bazkaltzeko edukiko duzun leku xarmangarria»

Errotaren bidea
AGOITZ - Nafarroa

Erreserbak egiteko:
948 33 63 02

AUZMENDI
sagardotegia

BETIKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

- Haragia eta arraina txingarretan erreak
- Sagardotegiko menua: 27 € Bez barne

Industrialdea, 1. nabea - (Lagunak elkartearen aurrean)
31010 BARAÑAIN (Nafarroa)
Tel.: 948 18 59 57 / 948 18 59 19

Deitu lekua gordetzeko

KALEAN GORA
SAGARDOTEGIA

Tajonar kalea, 29 • IRUÑEA • Telefonoak: (948) 15 23 00 - 15 34 07

DOMINIQUE LAGADEC Txopinondo sagardotegiaren jabea

«Gipuzkoatik haize bortitz batek jotzen gaitu»

Ipar Euskal Herriko sagardoa pizteko lanean aritu den sagardogileetako bat da Lagadec

◊ Ipar Euskal Herrian ehun mila litro sagardo ekoizten dute urtean. Baina garai bakoitzean jasotzen diren hiru-rehun tona sagarrekin beste mota bateko edariak ere egiten dituzte bertako sei sagardotegiek. Dena den, duela hamar bat urte arte ez zen inolako sagardorik ekoizten Iparraldean, Txopinondo sagardotegiko Dominique Lagadec azaldu digunez.

Nola hasi zen Iparraldean sagardoaren gainbehera?
◊ Lehen Mundu Guerrak eragin handia izan zuen Frantzian, eta beraz, baita euskaldunengan ere. Aldaketa izugarria izan zen. Ordura arte, hiru lurraldeetan, Lapurdin gehienbat, sagarrondo ugari zegoen, baina 1914. urtetik aurrera, asko galdu zen.

Eta sagardoa galdu egin zen? ◊ Baserri gutxi batzuetan

iraun zuen, 1960an sagardo salmenta guztiz galdu zen arte. Oso modu eskasean jarraitu zuten sagardoa egiten, ia ezkutan.

Zergatik gertatu zen hori?

◊ Nire ustean, alde batetik sagardoa eta miseria ezagutu zituen gizaldiak bi gauza horiek lotzen zituen. Eta jende horrek ez zuen pasatutako miseria hura gogorarazten zion ezerekin ezer jakin nahi. Hemen, 80ko hamarkada arte, jendeak ez zuen sagardoaz hitz egiten. Eta, bestetik, Frantziako ardo asko zabaldu zen. Aljerian —garai hartan Frantziako kolonia—, ardo mordo ekoizten zen, eta oso merke gainera. Edari botilaratzearekin eta komunikabideen hobekuntzarekin, ardoak arrakasta handia lortu zuen. Gainera, Lapurdin, Zuberoan eta Nafarroa Beherean biztanle gutxi izan da beti, Pirinioz

bestaldeko probintziekin alderatuta. Eta, merkatu gutxi zegoenez, inor ez zen ahalegindu sagardogintzan hasten.

Eta nondik etorri zen egoera horren buelta? ◊ Beti bezala,

Gipuzkoatik haize bortitz batek jo zuen, gauza askotan gertatzen den bezala. Eta haize hori jasotzen ari zarenean, ezin zara geratu ezer egin gabe. Gutako batzuk, jada 1987an, Gipuzkoan berriz sagardoa egiten hasi zela ikusi genuenean, zerbait egin behar zela pentsatu genuen, egin zitekeela, baina ez zen momentu egokia. Ez genuen merkaturik. 1995, 1996. urterarte itxaron behar izan genuen.

Iparraldeko sagardotegiek hiru sagardo mota egiten dituzte. ◊ Bai, baina sagardotegi bakoitzak mota bat. Batzuek Hegoaldean ezagutzen den sa-



SAGARDO BERRIAREN EGUNA ◊ Iparraldeko sagardotegiek Sagardo Berriaren Eguna antolatuko dute Baionan, otsailean. Iragan urtean, Jean-Michel Gonzalez eta Jean-Marie Usandizaga errugbi jokalariek parte hartu zuten Iparraldeko sagardo aldiaren hasiera ekitaldian. KOLDO ALDUNTZIN



gardo egiten dute, beste batzuek mostoa. Beste batzuek, berriz, sagardo gasifikatua egiten dute, Frantzia osoan *cidre* esaten dena. Azken hori normandoengandik dator, eta frantziarrentzat, *cidre* (sagardo) botila azken mota horretakoa da. Horregatik, guk, frantsesez, *euskal sagardoa* jarri behar dugu etiketan. Baina positiboa da guretzat, horrek asko bereizten gaituelako merkatuan.

BERPIZKUNDEA
«Gipuzkoan berriz sagardoa egiten hasi zirela ikusi, eta zerbait egin behar zela pentsatu genuen»

tzia bat da frantziarrentzat jadanik.

Iparraldeko sagardotegiek elkarte bat osatzen al dute? © Ez. Harremana badugu, baina bakoitza bere aldetik joaten da. Sagardotegi bakoitzak bere bezeroak ditu, funtzionatzeko era bat. Esan dezagun ez garela gure artean borrokatzen, eta horrekin nahikoa da.

Eta elkartasunak ez al ditu, bada, onurak ekartzen? © Bai, izan liteke. Beste lurraldeetan

tan elkarlanean aritzen dira, baina gauzak ez dira beti gero esaten diren bezain positiboak. Guk elkarrekin egiten dugun bakarra bi egun berezien antolaketa da: Baionan, Sagardo Berriaren Eguna otsailean, eta Sagardoaren Eguna martxoan.

Zeintzuk dira zuen bezero nagusiak? © Nik lau bezero mota bereiziko nituzke. Gure ekoizpenaren laurden bat supermerkatu handietan saltzen da. Beste laurden bat, berriz, euskal elkarte kulturalentzat da, festak antolatzen dituztenean sagardo dezente erosten baitute. Beste laurden bat bezero zuzenak dira, sagardotegietara etorri eta ehun eta berrehun unitateko sortak hartzen dituztenak. Eta azkenak erretegiak dira, sagardoa ekoitzi ez baina beren menuetan asko saltzen dutenak. Erretegi horiek bretoi estilokoak dira, eta sagardo gasifikatua edo xanpain era-koia ematen dute.

TURISTAK

«Turista asko Frantzia mendebaldetik etortzen dira, baina gehienek xanpain era-ko sagardoa ezagutzen dute»

Beraz, ez dago sagardoa ekoitzi eta gainera erretegi zerbitzua duen sagardotegirik? © Ez. Hemen, sagardotegi menua erretegiaren ematen da, guri erositako sagardoa-ekin. Eta oso modan jartzen ari dira gainera. Urtez urte, bi edo hiru erretegi berri zabaltzen dira, eta hori seinale ona da guretzat.

Ipar Euskal Herrian turismoak izan duen igoerak ere mesede egin dizue, ezta? © Frantzian sagar tradizio handia

izan da beti, Euskal Herrian baino gehiago. Hona turista frantsesak beren oporraldia egitera etortzen dira, baina ez ipurdia hondartzan erretzera. Beste mota bateko turismoa bilatzen dute, naturalagoa. Ondo jatera, edan, naturaz gozatu eta beste kultura bat ezagutzera etortzen dira.

Eta turista frantsesek ezagutzen dute gure sagardo tradizioa? © Ez. Turista asko Frantzia mendebaldetik etortzen dira, baina gehienek xanpain sagardoa ezagutzen dute, eta marketin kanpaina bereziak egin behar dira euskal sagardoa ezagut dezaten. Hasieran ez dira oso zale, baina behin gure tradizioa eta sagardoak guretzat duen garrantzia ezagutzen dutenean, euskal sagardoa dastatzeko prestuago azaltzen dira, eta gustatzen zaie. Garrantzitsuena zer edaten ari diren ondo azaltzea da.



Sagardotegi
IRVINAZARRA
BAR-RESTAURANTE

Erreserbak: 948 22 51 67

Mercaderes, 15

IRUÑEA