

sagardoa iparraldean

TXOPINONDO SAGARNOTEGIA

www.txopinondo.com

Sagardotegiko Bidea Lari Zelai
64310 Azkaine • Tel.: 0033 559 546 234




SAGARDOTEGIA

TXOTX

ARDO UPATEGIA

Baiona
Jauregiberri 49
05 59 59 16 80

Miarritze
(Pantaleon deitzen duten tokian)
Verdun etorbidea, 36
05 59 22 32 67

Gauerdia arteko zerbitzua, eta gero ikuskizun guztiak!
Gure gau giroa ezagutzeko, sartu hemen
www.cheztxotxsidreria.com

LA CIDRERIE

R.N. 10 - 64700 BIRIATOU

CAMINO BERRY
ETXKO SAGARNOA
LA CIDRERIE

SARL SAGARDOTEGIAK botilatua



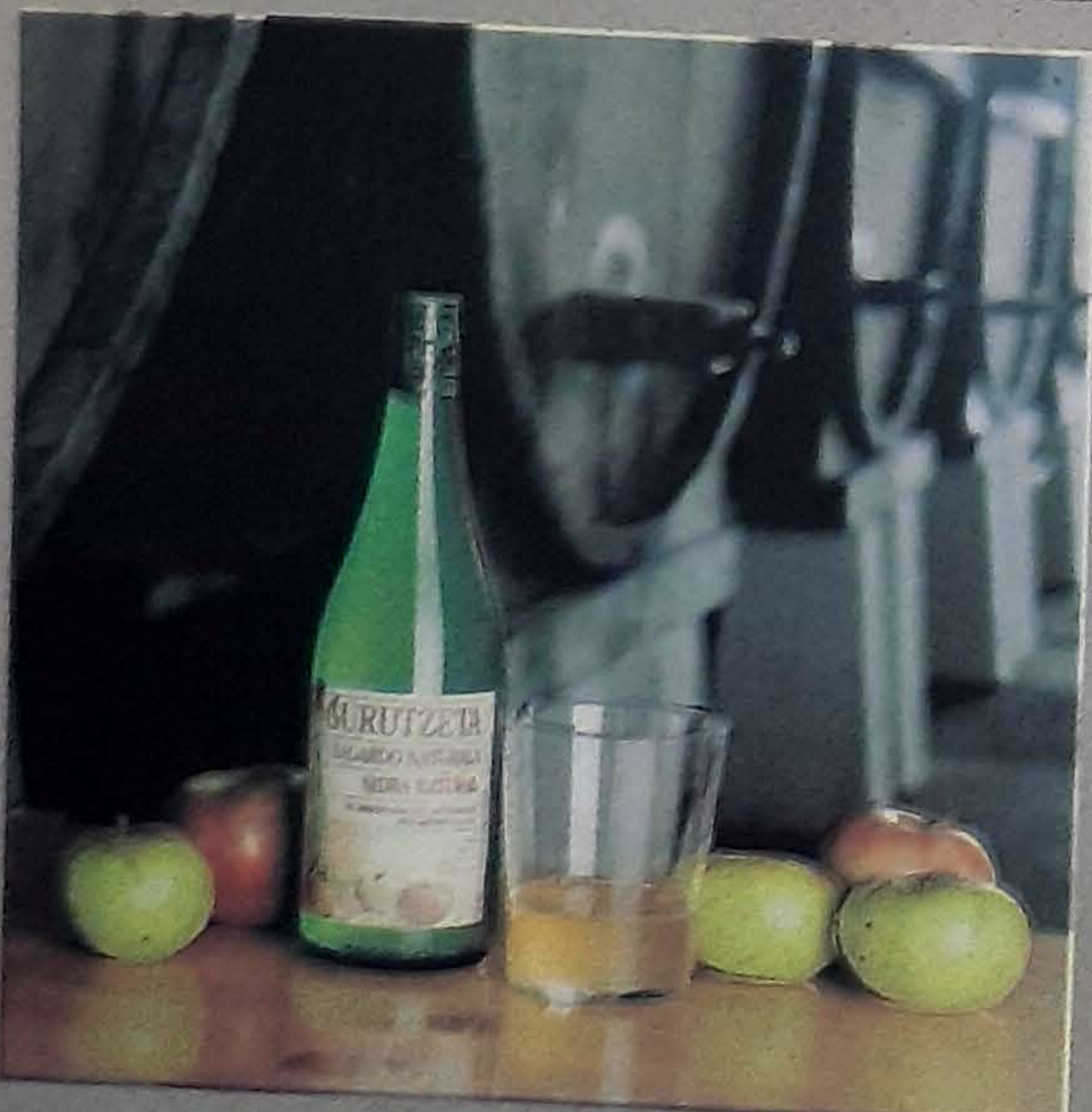
SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

ALDEA NABARITUKO DUZU

GURUTZETA

TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATUREALEAN

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.
Tel.-Faxa: 943 55 22 42 • www.gurutzeta.com • gurutzeta@gurutzeta.com



Sagarnoaren kontsumoa gora Iparraldean

Lapurdikoa, Nafarroa Behereko eta Zuberoako sagardotegiek 65.000 litro produzitu dituzte



MAKINERIA Sagartzea elkarteak sagarrak biltzeko makina darabil. HARTZEA LOPEZ DE ARANA

Ezaguna da sagardogintza Gipuzkoan piztu egin zela orain hogeita hamar urte. Sarritan edari hau Gipuzkoako edarizat hartu izan da. Sagardoa, ordea, ia Euskal Herri osoko base-rietan egin eta edan izan da. Hori frogatzen duten agiri eta dolare zahar asko aurki dezakegu Euskal Herriko hainbat txokotan.

Azken hamarkadan sagardoaren presentzia areagotuz joan da

Arabian, Bizkaian, Nafarroan eta baita Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan ere. Azken hauetan, poliki-poliki, Hego Euskal Herriko ohiturak emendatzen ari dira. Kontsumoa igotzen ari da, eta Iparraldeko jendea gero eta sarriago joaten da Gipuzkoara. Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan sagardoa egiten duten lauzpabost sagardotegi daude, eta beste hainbestek sagardoa botiletan eskaintzen dute, nahiz eta haiek ez duten produzitzen. Sagardoa ekoizten duten sagardotegi gehienek bertako sagarrak erabiltzen dituzte; bestela, kanpotik, Britainiatik, inportatzen dituzte. Beste urte batzuetan Iparraldeko sagarrak Nafarroara, Gipuzkoara eta beste herrialdeetara eraman izan dituzte, baina aurten beren ekoizpenerako sagarrak soilik lortu dituzte, ez dute inora ere esportatu. Gutxi gorabehera 60.000 -65.000 litro sagardo produzitu dituzte aurten.

Duela 15 bat urte, Sagartzea elkarteak sortu zenean, Iparraldean sagardoaren egoera oso bestela-

koa zen; ez zegoen ia ekoizlerik; lehen, etxeetan eta etxerako ekoizten zen. Sagartzea elkarteak eta Eztigar kooperatibak seiehun sagarrarondo landatu zituzten 1989an. Elkarte horrek izugarriko lana egin du sortu zenetik egun arte; sagarrondoaren txertotan eta landatzean, landareak saltzen eta sagarraren beraren inguruan ere lan aparta egin dute. Izan ere, bertako sagar motak ezagutzeko eta zaintzeko kezka aspaldidanik eduki dute, eta horren inguruan lan handia egiten ari dira.

Etorkizunari begira Mixel Bergouignan baikor agertu zaigu, Iparraldean ere sagardotegietara joateko gero eta ohitura handiagoa baitago eta astiro-astiro kontsumoa gora baitoa. Hala ere, argi azaldu digu Euskal Herrian sagar guti dagoela eta Hegoaldeko sagar motek lekua kendu diotela Iparraldeko sagarrei. Horretaz gain, Gipuzkoa aldeko moda Zuberoara, Behe Nafarroara eta Lapurdira ere heldu dela azaldu digu, nahiz eta kontsumoa aise gutxiago den.

BORDATTO
ETXALDEA

Baxenabarreko sagarnoa
Sagarno idorra eta goxoa botiletan saltzen dugu urte osoan
Basajaun: sagarno idorra
Basandere: sagarno goxoa
Txalaparta: sagarno idorra, barrika haritzezkoetan ondua

Garaziko JATSU • Tel./faxa: 0033 559 491 822

DOMINIQUE LAGADEC SAGARDUNEKO ORDEZKARIA



BOB EDME

«Produkzioaren %10era iritsi nahi dugu»

🍷 Dominique Lagadec Azkaineko Txopinondo sagardotegikoa da eta Sagardune-ko ordezkaria. Itxaropentsu agertu zaigu bere inguruan egiten den sagardoaz hitz egitean.

Ba al dago sagardoa egiteko ohiturarik Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan? 🍷 Sagardo egiteko baino gehiago, sagarretik eratorritako edaria egiteko ohitura dago. Eraldaketa hori lau maneratan egiten da. Lehena, antzinako baserrietan, eta *pitarra* deritzogu; sagar lehorrak uretan 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 Bizkai eta Gipuzkoa aldean egiten den sagardoaren antzera produzitzen dena.

Zenbat sagardotegi daude? Eta non daude? 🍷 Gaur sei sagardotegi daude zabalik eta lanean. Lapurdiko lurraldean: Biriatun, 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. Baiotan, *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. Donaixtin Eztigar; sagar autoktonoekin *cidre* erdi lehorra eta muztioa produzitzen ditu, botilatan soilik. Zuberoan, oraingoz, ez dago kanpora begirako produkzioa duenik.

Zein da *cidre* eta sagarnoaren 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 ahal izateko konposizio analitiko eta produkzioari begirako zenbait neurri bete behar ditu. Sagarno eta *cidre* merkaturatzean, *azido lurrunkor* izeneko substantziaren kantitatea desberdina da. Bada, *cidre* litro batean, azido lurrunkorren kantitatea gehienez gramo batekoa behar du izan, edaria legearen barnean egiteko. Sagarno litroan, berriz, 1,2

eta 2,2 gramo artean egoten da azido lurrunkorren maila, eta horrek ematen dio freskotasuna edariari. Beraz, Frantziako Estatuan sagarnoari 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 zerbitzatzen duten erretegi anitz ireki dituzte, eta Euskal Herritik 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. Irukik 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, sagarrek 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



Umutia kalea, z/g - 31680 OTSAGABIA (Nafarroa) - Tel.: 948 890 517 - www.kixkia.com