

SAGARNOAREN GARRANTZIA

Sagarnoaren kultura ezagutarazten du Azkaineke Txopinondo sagarnotegiak (Lapurdi). Urte osoan txotx egiteko parada eskaintzen dute, bisita gidatuak antolatzen dituzte, eta hainbat ekitaldi eta jarduera prestatzen dituzte.

Azken sagarno ekoizpenarekin pozik dira Txopinondo sagarnotegian. «Aurreko urteetakoa baino pixka bat handiagoa egin dugu», Dominic Lagadec sagarnogilearen hitzetan.

Itxaropentsu daude. «Bertako edari bat da, eta bezero modernoek, turista modernoak oso gustukoa dute, bertakoa dena atsegin baitute. Errioxako ardoarekin batera, sagarnoa Euskal Herriko produktua landu nagusia da, txakolinaren eta Irulegiko ardoaren aurretik».

Sagarnoaren garrantzia nabarmendu du Lagadec. «Oso edari garrantzitsua da Euskal Herria bisitatzerat etortzen denarentzat. Turistek edo bisitariek Euskal Herriko edari tradizionala dastatu nahi dute, sagarnoa; eskaera handia dago».

Txopinondo sagarnotegia eza gutzeko bisita gidatuak duela 15 urte antolatzen hasi ziren. «Bisita gidatuak goizean eta arratsaldean izaten dira, eta gure denda urte osoan zabalik dago. Sagarnotegian txuleta erre baino gehiago egiten baitugu, kultura bat transmititzen dugu, eta hori egunero egiten dugu enpresa sortu zenetik».

Txotx urte osoan egin daiteke Txopinondon. «Gure instalazioetan produktua urte osoan modu egoki batean gordetzen da. Sagarnoa salmenten arabera botilartzen dugu».

Dena den, urriko azken hamabostaldian sagarnotegia itxita egoten da. «Uzta aldaketa izaten delako. Aurreko guztia hustu eta berria prestatzen aritzen gara sasoi horretan».

Festak eta jaialdiak

Bisita gidatuak ez ezik, beste hainbat jarduera ere antolatzen dituzte Txopinondo sagarnotegian. Sagarno Berriaren Eguna urtarrilaren bukaeran antolatzen dute. Udaberria iritsi dela ospatzeko Kukuaren Kupela festa egiten dute: «Urte osoan prentsatu ahal izan ditugun sagar mota guztiez upel bat betetzen dugu, urte osoko ekoizpenaren laburpen moduan, eta upel hori egun horretan zabaltzen da, udaberria hasten den egunean.



BOTILAK. Txopinondo sagarno botilak. NICOLAS MOLLO

«Bisitariek Euskal Herriko edari tradizionala dastatu nahi dute, sagarnoa; eskaera handia dago»

DOMINIC LAGADEC

Txopinondo sagarnotegiko arduraduna

Egun hori baino lehen, upel horretako sagarnoa inork ez du dastatu, nik neuk ere ez».

Ekainean, berriz, marinelen kantuen jaialdi bat egiten dute, euskaraz, frantsesez eta gaskoiz. «Sagarnoa marinelen edaria baitzen». Irailean, azkenik, sagar biltzea ospatzen dute, «prentsatzeko kanpainari hasiera emateko, eta jendeari garai batean nola egiten zen erakusten diogu».

Astigarragako (Gipuzkoa) Sagardoetxea euskal sagardoaren museoaren kide bat da Txopinon-

do sagarnotegia. «Sagardoetxeak egiten duen lan bera egiten dugu Txopinondon».

Sagarnoa edo sagardoa hitzaren aldeko aldarria egiten dute Txopinondon. «Ipar Euskal Herrian cidre hitza ezin dugu erabili; hitz hori xanpain erako edaria izendatzeko erabiltzen da, xanpain-sagardoa, alegia. Horregatik, produktuari bere jatorrizko izenaz deitu behar zaio, sidra edo cidre izenek ez baitute ezer esaten. Erdaraz talo esaten da, ez da inoiz arto gailera esaten, edo erdaraz basaran likorea ez da erabiltzen patxaran hitzaren ordez. Produktua duin bihurtuko da sagarnoa edo sagardoa izena erabiltzen badugu, egoera guztietan eta hizkuntza guztietan, itzulpenik gabe». Dominic Lagadec azpimarratu duenez, hori da Ipar Euskal Herriko sagarnogileen eta zaleen erronka bat, «gure borroka handia».

Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia

943-55 58 46 - 616-28 78 67

Ixabel Santa Cruz Zerain

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI

Sagardo naturala
Eguneroko sagardoa

ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com

Bertako sagarra

Itxas-Buru

Sagardotegia

Aurten kafea eskeiniko dugu

Osiñaga Auzoa
20120 HERNANI
TEL. 943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

TOLARE
SAGARDOTEGIA

ALBERRO

SAGARDOTEGIA

Santa Barbara auzoa, 61 • 20120 HERNANI • Tel.: 943-55 00 19

AKARREGI

Sagardotegia

- ✓ Asteazkenetik larunbatera gauzez. Larunbat eta igandeetan eguerditan ere bai.
- ✓ Asteazkenetik ostiralera menu berezia 21 €
- ✓ Autobus geltokia 20 metrotara

Akarregi auzoa, Akarregi baserria
Tel.: 943 330 713
Mug.: 660144 560 - 660 144 563
HERNANI

olaizola

Sagardotegia

Osiñaga auzoa, 38
20120 Hernani (GIPUZKOA)
TEL. 943 336 731 - 690 698 484