

NAIZPLUS

## Txotx sasoia, abian Japonian ere

Zapiain sagardotegiaren eskutik eta 400 bat botilaz hornituta, Japoniako 15 jatetxe eta taberna ezberdinek txotx sasoia ireki dute. Azkeneko urteotan, sagardoa ekoizten duten upategi berriak sortu dira, nagusiki Naganoko Prefekturan.

NAIZ | 04/03/2020



Euskal gastronomiak eta sagardoaren kulturak gero eta interes gehiago eragiten dute Japonian. Izatez, beren sagardo propioa ere ekoizten hasi dira herrialde asiarrean. Txotx sasoiaren ohiturari jarraiki, zenbait jatetxe beren irekiera berezia ospatzen ari da, eta Zapiain sagardotegiaren eskutik uzta berriko sagardoa dastatzeko aukera izan dute botilatik.

Ekimen honetan 15 jatetxe eta tabernek parte hartzen dute eta dagoeneko horietako batzuetan ospatu dute txotx irekiera, nagusiki euskal inspirazioko jatetxeetan. Besteak beste, Tokioko Ogasawara Hakushaku-teu (Michelin izar bat), Fermintxo Boca eta Lanbroa, Osakako Ama-Lur eta Aupa eta Kyotoko El Bogavante jatetxeak batu zaizkie egitasmoari.

Topaketa hauetan, Zapiain sagardotegiko jatorri deiturako sagardoak dastatzeaz gain, bertaraten direnek sagardoaren historiaren xehetasunak ezagutzeko aukera izango dute, baita sagarrak, ekoizpen prozesua eta edari hau inguratzen duten adierazpide sozialak ere. Ekitaldi hauen harira, Zapiainek aurtengo Euskal Sagardoa jatorri deiturako lehenengo sagardo berria botilaratu du, bertako sagar bariatateekin egina eta bereziki Japoniarako etiketatua. Orotara, 400 bat botila bidali dira hegazkinez.

Euskal kulturak eta gastronomiak Japonian sortzen duten ikusmina oso ezaguna da. Gero eta gehiago dira mundo osoan famatua den sukaldaritzarekin eta bestelako erakargarriekin goatzera Euskal Herrira iristen diren turistak. Euskal sagardo naturalaren gaineko jakinmina ere hazten doa, edari honen munduko ekoizle ezagunenetakoa izaki. 2019ko udan, Sagardoetxea museoko bisitariak %20 hazi ziren, eta nazioarteko turisten inguruan japoniarrak lehenengo postuetan ageri dira.

IMPRIMIR

ENVIAR

◀ 38

**Zirimolutzen**

O. LLORENTE

**Esne mamitan**

M. BIDARTE

**Ikoitzen arkatza**

IKOITZ

**Eppur si muove**

A. LUBAKI

**Ttiklik**

ITXARO

**Galbahetik**

I. TELLERIA

**So**

G. RUBIO

**Krater bi kasetean**

E. DUESO

**Marakana txikia**

B. ZARRABEITIA

**EMSAHARA**

E: MEDIA

**Eraldaketaren bidezidorrak**

J. ETXEBERRIA

**Zortzigarrena**

BLOG +

Azkeneko urteotan, sagardoa ekoizten duten upategi berriak sortu dira, nagusiki Naganoko Prefekturan. Hain zuzen, Sagardoaren Lurraldeak abiatutako Ciderlands nazioarteko sagardoaren kultura eta turismoaren sareko kide bilakatzeko asmoa ere azaldu du eskualde honek.