



VIII • Botilako sagardoa

BERRIA
Ostrala, 2016ko maiatzaren 13a

UZTA PAREGABEA

Inoiz izandako uztarik onena izan da Azkaineko Txopinondo sagarnotegiarentzat. Sagarno berriaren txotx garaiarekin ere pozik dira.



SAIZAR

Sagardoa • Sidra Natural

BODEGA

- Kale-zahar auzoa, 39 • Apdo. 68
20.170 USURBIL (Gipuzkoa)
- +34 943 36 45 97
- sidreria@sdrassaizar.com



Jarraitu gaitzazu:

www.sdrassaizar.com

Oso pozik dago 2015. urteko uztarekin Dominic Lagadec Azkaineko Txopinondo sagarnotegiko arduraduna.

«Gure historiako uztarik onena izan da; hau da, sagarnotegia 1987. urtean zabaldu genuenetik izan dugun hobereena. Osagai guztiak kontuan izanik: egitura, usaina, zaporea eta dastatu osteko oroitzapena. Edan, eta ez da oharkabea igarotzen».

Txopinondo sagarnotegiak sari bat ere jaso du bere sagarno berriari esker, Ameriketako Estatu Batuetan. Brontzeko domina bat, hain zuzen, Michiganen, apirilaren 22tik 24ra sagar eta udare produktuen inguruan eginko nazioarteko lehiaketa batean, Giltcap izeneko lehiaketan (Great Lakes International Cider and Perry Competition).

Sagarnotegian bertan ez zik, Ameriketako Estatu Batuetan, Europako iparraldeko hainbat herrian eta Astigarragako Sagardotxean ere eros daiteke Txopinondo sagardoa. Produktu naturala da, eskuz egina. «Lapurdin, beste hainbat sagarnogile ere badaude sagardoa gure eran egiten dutenak, eta sagardoa normandiar eran egiten duenik ere bada».

TXOTX, URTE OSOAN

Lau txotx garai izaten dira Txopinondo sagarnotegian: «Neguan, Euskal Herriko jendearentzat; udaberrian, autobusez etortzen direnentzat; udan, familia emigratuak jasotzen dituzten euskal familientzat, eta, udazkenean, Euskal Herrira etortzen diren taldeentzat».

Txopinondo sagarnotegian urte osoan egin baitaiteke txotx. «Sasoi bakoitzean produktu bat eskaintzen dugu. Euskal kultura adierazteko eta hedatzeko modu original bat da. Elizak bezala, sagarnotegiak euskaraz gehien hitz egiten den lekuak baitira, euskarazko hitz gehien erabiltzen diren tokiak».

Sagarno berriaren txotx garaiarekin



Txopinondo sagardoa botilatzen. TXOPINONDO SAGARNOTEGIA

rekin pozik da Lagadec. «Oso ongi joan da: jende asko etorri da, kanpoko jende ugari. Turkiarrak, errusiarak, japoniarrak, alemanak eta beste hainbat herriakoa izan ditugu gure sagarnotegian. Txotxa gero eta oihartzun handiagoa duen proposamen enoturistikoko euskaldun bat baita, nazioartean gero eta ezagunagoa dena».

«Gure historiako uztarik onena izan da, osagai guztiak kontuan izanik: sagarnoaren egitura, usaina, zaporea...»

DOMINIC LAGADEC

Txopinondo sagarnotegiko arduraduna

Sagardoa urtariletik urriarte botilaratzen dute. «Sagardoa upeletan egoera onean dagoen bitartean, txotxetik zerbitzatzen dugu. Sagarno berria txotxetik, urte hasieratik apirilera arte, eta sagarno heldua txotxetik, apiriletik urriarte».

Sagar muztioa ere txotxetik zerbitzatzen dute, azaroan eta abenduan. «Akitanian, ardorekin, mahatsa hartzen ari denen edateko ohitura handia dago,

upelean egun gutxi batzuk besterik egin ez dituelarik, azukretua dagoenean, eta ohitura hori sagar muztioarekin ere egiten da. Jende dezente nahia gogoz izaten du hartitzeko bidean dagoen produktu bat dastatzea».

Sagardoa hitza aldarrikatzen du Lagadec. «Sagardoa edo sagardoa hitza ederra da, antzinakoa, eta gure kulturaren adierazgarria da. Ez dakit jendeak zer gatik erabiltzen duen *sidra* edo *cidre*. Azken batean, ez zaio ematen duen balioa. Antzinako edari bat da. Txakolin hitzari ez zaio hori gertatu, *talo* hitzari ere ez, *patxaran* hitzari ere ez».

Sagarnotegian bertan denda bat daukate, eta urte osoan zabalik izaten da. Dendan sagardoa saltzen dute ostaluentzat eta elkarrengatik, 75 zentilitroko botiletan eta 30 litroko upeletan, eta baita sagarrekin ekoiztiriko beste hainbat produktu ere; besteak beste, Txopito sagar muztioa, Sagarmahats aperitifia, Manzina eta Patxaka likoreak, Berrogei Ur Bizi 40 graduko pattrarra eta ozipin naturala.



Informazio gehiago:
www.txopinondo.com