

Nork [Asier Zaldúa](#) -Urt 15, 2015

EDURNE PASABANEK GOITURREKO BAZKIDE DIREN SAGARDOTEGIEN TXOTX IREKIERA EGINDU

**GALDEKETA EGUNEKO OSPAKIZUNAK ZEGAMAN**Juan Iturralde 5, Beasain. Tel: 943 160 120
www.ikaskide.eu & www.facebook.com/ikaskide
ikaskide@ikaskide.eu

Lehenengoz, Goiturreko kide diren sagardotegiak txotx irekiera eguna antolatu dute. Ekitaldia Altzaga Olagi sagardotegian egin dute, gaur goizean. Edurne Pasaban alpinista tolosarra gonbidatu dute eta bera izan da sagardoa dastatzen lehena. "Hau da Goierriko sagardo berria. Txotx!" esan du. Ondoren, bertaraturako guztiek ere sagardoa edan dute. Sagardo berriaren aurkezpenean Goiturreko kideak diren sei sagardotegietako ordezkariak eta Gipuzkoako Sagardogile Elkarteak Unai Agirrek parte hartu dute.

Kupeletara joan aurretik, Pasabane, Olagi sagardotegiko Jose Antonio Olanok eta Niko Osinalde Goiturreko zuzendariak hitz batzuk esan dituzte. Osinaldek eskerrak eman dizkio Pasabani eta Goitur eta tolosarraren K2 Travels enpresak elkarrekin lan egiten dutela gogoratu du. Ekitaldiaren zergatia ere azaldu du. "Goierriko eskaintza zabala du eta eskaintza horietako bat sagardotegiarena da. Jaten eta edaten emateaz gain, gure kultura erakusten dute".

Sei sagardotegi dira Goiturreko bazkide: Altzagako Olagi, Ataungo Urbitarte, Legorretako Aulia, Ordiziako Tximista eta Zeraingo Oiharte eta Otatza. "Bost ekoizleak dira eta Tximistakoak aurten ekingo diote ekoizteari. Hiruk dagoeneko denboraldia hasi dute eta beste hiruk asteburu honetan hasiko dute", esan du. Bukatzeko, goierritarrak bertako zerbitzu turistikoak erabiltzera eta bisitan datozenei zerbitzu hauek eskaintzera animatu ditu.

Olanok aurtengo sagardoa "edateko erraza" dela, eta "kolore polita" eta "txispa" dituela esan du. "Aurten, bertako sagarrekin egin dugu ia sagardo guztia. Kopuruari dagokionez, aurreko urteetako antzekoa da". Osinaldek apur bat edan ondoren kopuruari berri emango zutela esan du, baina edan gabe ere eman dute horren berri: 500.000 litro inguru ekoiztu dituzte.

Pasabane Goiturreko sagardotegiaren txotx irekieran parte hartzea "ohorea" dela esan du. "Sagardoa asko gustatzen zait, baina sagardoaz gutxi dakit. Turismo munduan lan egiten dut eta sagardoa turistak erakartzeko tresna bat gehiago da. Sagardoaren eskutik Goierri ezagutu daiteke. Azken urteotan hainbat talde ekarri ditut eskualde honetara, baina bertakook ere sagardotegietara etorri behar dugu, gure kulturaren parte baitira", aipatu du.



LOTUTAKOAK

ETIKETAK

ATALA

EGILEA

**Beasaingo Zuma Hine Espainiako txapeldun**Nork [Goierriko Hitza](#) - Eka 6, 2016
[Beasain](#)**«Aurrera begira eredu bat sortu beharko ...**Nork [Goierriko Hitza](#) - Eka 6, 2016
[Gure Esku Dago](#)**Galdeketa 15.724 goierritarrek eman dute ...**Nork [Goierriko Hitza](#) - Eka 5, 2016
[Goierri](#)**Arratsaldeko bostetarako, 11.983 goierrita ...**Nork [Goierriko Hitza](#) - Eka 5, 2016
[Gure Esku Dago](#)



ASIER ZALDUA

UTZI EKARPEN BAT

Izena *

Email *

Website

BIDALI IRUZKINA

Goierriko Hedabideak S.L.

Oriamendi 32, 20200 - BEASAIN- Tel.: 943 16 00 56 - Faxe 943 889 612 / Iparragirre, 11 20700 - URRETXU - Tel: 943 72 34 08 - E-posta: goierri@hitza.eus

Gipuzkoako
Foru Aldundia



[Cookie politika](#) | [Lege Oharra](#) | [Pribatasun Politika](#)

WEBGUNE HONEK BAT EGITEN DU [CREATIVE COMMONS](#) ERABILERA LIZENTZIAREKIN.

