

GIPUZKOA

Iraulti organiza degustaciones de productos de la tierra

Ofrecerán estas citas los viernes por la noche en distintos establecimientos de la comarca

ALICIA DEL CASTILLO BAZTAN-BORTZIRIAK

27 abril 2016
07:45

Creada el pasado año por Haizea Destribats y Joana Hernandorena, la empresa Iraulti de Sunbilla, va a organizar todos los viernes a las 21.00 horas degustaciones de vino D.O Navarra y sidra natural acompañados por productos elaborados en la comarca de Baztan-Bidasoa.



Joana Hernandorena y Haizea Destribats acompañadas en la presentación de la marca.

La iniciativa es «totalmente novedosa en nuestra región», apuntan desde esta empresa comercializadora de una selección especial de vino de Navarra y de sidra natural del País Vasco.

Dirigida por la técnica en enología Joana Hernandorena, el curso será «una oportunidad única para experimentar con todos nuestros sentidos, degustar y conocer mejor los vinos de Navarra, las sidras naturales del País Vasco y distintos productos elaborados en Baztan-Bidasoa. Las familias con niños también podrán participar, ya que mientras tiene lugar la degustación, a los niños se les ofrecerá una bebida, un bocadillo y un postre de la región».

La primera de estas citas tendrá lugar este viernes 29 de abril en el Bar Jauregiarte de Irurita, donde también se celebrarán los días 13 y 27 de mayo, así como el 10 y 24 de junio. El taller degustación también se celebrará en el Bar El Café de Doneztebe los días 6 y 20 de mayo y 3 y 17 de junio. El precio es de 14 euros para adultos, 12 para socios de Baztan Bidasoa y de 5 euros para los niños. Se degustarán 5 vinos o sidras de la colección especial Iraulti (vinos D.O Navarra y sidras de Guipuzkoa) y productos elaborados en Baztan Bidasoa, como morcilla, queso, txistorra, mermelada, verduras, nueces... Desde Iraulti recuerdan que hay que reservar con 24 horas de antelación, a través de www.iraulti.org, info@iraulti.org o en el teléfono 615 730 792.

Iraulti

Iraulti comercializa con su propia marca «productos autóctonos de calidad», sidra de diferentes sidrerías de Gipuzkoa y vino de diferentes bodegas de la Denominación de Origen Navarra. El trabajo de la empresa de Sunbilla se basa en «una estrecha colaboración con los elaboradores. Juan Zuriarrain, enólogo especializado en la sidra, y Joana Hernandorena, enóloga especializada en el vino, seleccionan los productos antes del embotellado».

En el caso de la sidra, en función de las variedades de manzanas utilizadas para la elaboración, ha definido tipos de sidras creando su propia carta con: la sidra Alaia (alegre y fresca), Oreka (equilibrada) y Sendoa (cuerpo y volumen). Para completar la colección ha seleccionado una sidra elaborada con manzana autóctona y de manera totalmente ecológica y dos sidras espumosas elaboradas al método Champenoise y un zumo de manzana sidrera 100% natural sin alcohol.

DONOSTIA



40%

Limpieza vehículo interior y exterior
ECOZURI CAR WASH

30€

18€

Llévatelo