

egin zotz!

euskal
sagardoa 
Sidra natural del País Vasco

ASTIGARRAGAN



Irailetik abendura
kalitatezko sagardoa
bertako produktuz lagundua

EKIMEN BEREZIAK

AFARI MARIDATUA

CENA MARIDADA

urriak **26** *octubre*

Ipintza Sagardotegian, 20:30ean.

Euskal Sagardoa eta Ipintza Sagardotegiak jarritako afaia uztartuko dira.

*Erreserbak Ipintza Sagardotegian 688811724
Reservas en la Sidrería Ipintza 688811724*

AFARI MARIDATUA

CENA MARIDADA

azaroak **9** *noviembre*

Ikatza tabernan, 20:30ean.

Euskal Sagardoa eta Ikatza tabernak jarritako afaia uztartuko dira.

*Erreserbak Ikatza tabernan 943 554 989
Reservas en el bar Ikatza 943 554 989*

SAGAR UZTA

irailak **30** *septiembre*

Euskal Sagardoa Sagar Uztan.

AZKEN FESTA

abenduak **14** *diciembre*

Hasiera 18:30ean, Joseba Barandiaran plazan.

Euskal Txerria dastatzeko aukera izango da, **Txomin Parrillak** burduntzian errea. Musika, eta ekintzak izango dira.

*Se podrá degustar **Euskal Txerria asado** al burduntzi por Txomin Parrilla.*

* Herriko tabernetan Euskal Sagardoa kontsumitzen dutenek %50 merkeago izango dute burduntzian erretako Euskal Txerria.

* Los que consuman Euskal Sagardoa en los bares de Astigarraga tendrán un 50% de descuento.

etorri eta gozatu!



KATA GIDATUAK / CATA GUIADAS

KALITATEZKO ZAPOREAK irailak 27 *septiembre*

Hasiera 19:00etan, Joseba Barandiaran plazan.

Mikel Garaizabal enologo sumilerrak sagardoaren berezitasunak azalduko dizkigu tabernaz taberna Euskal Pintxo Potean.

*El enólogo somelier **Mikel Garaizabal** ofrecerá una cata guiada de bar en bar en el Euskal Pintxo Pote, explicando las peculiaridades de la sidra.*



SAGARRETIK SAGARDORA azaroak 1 *noviembre*

Hasiera 19:00etan, Norberto Almandoz plazan.

Unai Agirre Euskal Sagardoa jatorri deituraren koordinatzaileak, sagarretik sagardora dagoen prozesua azalduko digu tabernaz taberna Euskal Pintxo Potean.

***Unai Agirre** coordinador de la denominación de origen Euskal Sagardoa explicará de bar en bar el proceso desde la manzana a la sidra en el Euskal Pintxo Pote.*

EUSKAL-PINTXOPOTEA

Euskal Sagardoarekin bat egin duten tabernetan Eusko Labela duten produktuekin egindako pintxoez gozatzeko aukera izango da irailaren 27an eta urriko, azaroko eta abenduak lehen ostegunetan. Hurbildu eta egin zotz Euskal Sagardoarekin.

irailak 27 *septiembre*

urriak 4 *octubre*



azaroak 1 *noviembre*

abenduak 6 *diciembre*

Los bares que se han unido a este proyecto de Euskal Sagardoa, ofrecerán pintxos creados a partir de productos con Eusko Label.

El 27 de septiembre y los primeros jueves de octubre, noviembre y diciembre acércate y haz Zotz con Euskal Sagardoa.

IRAILAK 27 SEPTIEMBRE

Euskal Pintxo Pote Gidatua

Pintxo Pote gidatua *Mikel Garaizabalekin*.

Pintxo Pote guiado con *Mikel Garaizabal*.

Herriko tabernetan. Zita, 19:00etan, Joseba Barandiaran plazan.

IRAILAK 30 SEPTIEMBRE

Sagar Uzta

Euskal Sagardoa Sagar Uztan.

URRIAK 4 OCTUBRE

Euskal Pintxo Potea

URRIAK 26 OCTUBRE

AFARI MARIDATUA Ipintza Sagardotegian

Euskal Sagardoa eta Ipintza Sagardotegiak jarritako afaria uztartuko

dira. 20:30ean. Erreserbak Ipintza Sagardotegian 688811724

Reservas en la Sidrería Ipintza 688811724

AZAROAK 1 NOVIEMBRE

Euskal Pintxo Pote Gidatua

Pintxo Pote gidatua *Unai Agirrerekin*.

Pintxo Pote guiado con *Unai Agirre*.

Herriko tabernetan. Zita, 19:00etan, Norberto Almandoz plazan.

AZAROAK 9 NOVIEMBRE

AFARI MARIDATUA Ikatza tabernan

Euskal Sagardoa eta Ikatza tabernak

jarritako afaria uztartuko dira. 20:30ean.

Erreserbak Ikatza tabernan 943 554 989

Reservas en el bar Ikatza 943 554 989

ABENDUAK 6 DICIEMBRE

Euskal Pintxo Potea

ABENDUAK 10 DICIEMBRE

Afari gidatua / Cena guiada

ABENDUAK 14 DICIEMBRE

Kanpaina bukaerako festa

**egin
ZOTZ!**



ESKATU EUSKAL SAGARDOA PINTXO POTEAN!

Euskal Sagardoa, %100 bertako sagarrekin egindako goi-mailako sagardoa.

Edalontzi zabalean edo kopan dastatzeko egokia, 10-12°C artean.

Euskal Sagardoa, sidra natural de calidad contrastada, elaborada 100% con manzana autóctona.

Consumir en vaso ancho o copa, a 10-12°C



10-12°C



ZER DA ZOTZ EGITEA?

Sagardo trago bakoitzean egiten duzu zotz, Ostegunetan, Euskal Sagardoarekin batera eskatu zure boletoa!

Momentuan jasotzeko sariak! Ice bagak, sagardo pack-ak, kamisetak, amantalak... Sari nagusia AFARI GIDATU bat izango da Euskal Sagardoa eta bertako produktuz osatua.

¿QUÉ ES HACER ZOTZ?

En cada trago de sidra haces zotz, pide tu boleto junto a tu consumo de Euskal Sagardoa. Premios al instante! Ice Bags, packs de sidra, camisetas, delantales...

El premio especial será una CENA MARIDADA de Euskal Sagardoa y productos con Eusko Label.



**Ostegunetan
SARIAK
PREMIOS**

MOKADU BAT OPARI

Txotx garaitik urrun, Euskal sagardoak sagardo giroa hurbilduko du herrira. Irailetik abendura zure Euskal sagardo tragoaz batera Zubeltzu gindilla-oliba betea edo Basatxerri txorixoa izango duzu opari.

Lejos de la época de txotx, Euskal Sagardoa te acerca el sentimiento de la sidra a la calle. De septiembre a diciembre con el trago de Euskal Sagardoa podrás disfrutar de una guindilla-aceituna rellena Zubeltzu o un pintxo de txorizo Basatxerri.

Ostegunetan egin zotz!

Irailaren **27**tik
abenduarien **14**era



Astigarragako Udala



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA AZPIGEGITURA SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

euskal
sagardoa 
Sidra natural del País Vasco

 **hazi**