



sagardotegiak sagardo gipuzkoa

IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIAK “Sagardo Gunea” aurkeztu du, eskaintza turistiko berri bat Sagardoaren Ibilbidearen barruan

2014-05-07 | Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea

Guzti honen berri emateko asteburu honetan ateak zabalduko ditu sagardotegiak doako bisita gidatuak eskainiz. Larunbata maiatzaren 10ean eta igandea maiatzaren 11n izango dira bisitak eguordiko 12:00etan. Interesa duenak izena eman behar du Iparragirre Sagardo Gunera deituta (943 55 03 28).



Euskal Herriko sagardoaren kultura indartu eta ezagutzea eman asmoz, Hernaniko Iparragirre sagardotegiak apustu berri bat egin eta Sagardo Gunea aurkeztu du. Sagardoari lotutako esperientzia zabala eskaini nahi du Sagardo Guneak, gaur egungo sagardotegiaren ibilbidea mantenduta baina, bide horretan beste zenbait zerbitzu eta aukera eskainita. Horrela, Iparragirrek, Gipuzkoan hain sustraitua dagoen sagardoaren usadio eta kulturaren atzean zer dagoen erakutsi nahi dio bisitariari sagardotegia barru-barrutik gozatzeko aukera emanez eta baserriko ateak irekiz. Historiari oso lotutako sagardotegia da Iparragirre, eta hala erakusten dute azken berrikuntza lanetan azaldu diren XV. mendeko zutabe gotikoek. Sagardogintzaren eta Iparragirre dolare-baserria beraren bilakaera eta kultura azaldu nahi da eskaintza berri honetan, euskal dolare-baserri askoren bilakaeraren lekuko.

Urteetan zehar egindako lana eta eboluzio hau ikusteko, hainbat produktu eta zerbitzu turistiko eskainiko dira Sagardo Gune berri honetan. Horrelako produktu turistikoak dira Euskal Herriko Sagardoaren Ibilbidea osatzen dutenak eta pixkanaka sagardoaren inguruko eskaintza turistikoa lantzen eta osatzen ari dira Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea eta Bizi Sagardoa Elkartea.

Aurkezpena jende asko bildu da, sagardo eta turismo munduko jendea, herritarrak, komunikabideak eta ordezkari politikoak. Arantxa Eguzkitzarekin batean aurkezpen ekitaldian parte hartu dute besteak beste, Maialen Lujanbio bertsolariak aurkezpeneko hiru bertso dotorerekin, Bittor Oroz Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako Sailburuordeak, Koldo Lizarralde Foru Aldundiko Landa Garapen Zuzendariak eta Ibon Aburuza Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariordeak. Horrez gain,

Juan Zuriarrain enologoak eta Juanjo Usarraga sukaldariak gidatu dute maridajea eta ondorengo dastatzea, Iparragirreko lantalde guztiarekin batean.

Iparragirrek, txotx denboraldiari bukaera eman eta urte guztian ateak zabalik izango dituen eskaintza zabal eta berritzaile bat aurkeztu du, eta beraz, gaurtik aurrera etorri nahi duenak aukera izango du ostiraletik igandera goizeko 11:00etatik aurrera edozein unetan Iparragirrez gozatzeko. Guzti honen berri emateko asteburu honetan ateak zabalduko ditu sagardotegiak doako bisita gidatuak eskainiz. Larunbata maiatzaren 10ean eta igandea maiatzaren 11n izango dira bisitak eguadiako 12:00etan. Interesa duenak izena eman behar du Iparragirre Sagardo Gunea deituta (943 55 03 28).

Gaur aurkeztutako Sagardo Gune berriak biltzen ditu besteak beste:

- **Dastatze gunea.** Hau izango da Sagardo Gunearen bihotza. Bertan sagardo dastatzeak eta maridajeak egingo dira Juan Zuriarrain enologoak, Juango Usarraga sukaldariak eta Arantxa Eguzkitzak zuzenduta. Horrez gain, bestelako produktuen aurkezpenak eta bilkurak egiteko aukera ere eskaintzen du gune berriak. Hilean behin, munduko sagardo desberdinak dastatzeko aukera ere izango da.
- **Erakusketa gunea.** Dastatze gunean bertan Iparragirre sagardotegiaren eta Euskal Herriko sagardotegiaren historia ikusteko aukera dago. Sagardotegiaren lehen aztarnetatik hasi (zutabe gotikoak azaldu dira egin berritako berrikuntza lanetan, XV-XVI. mendeetakoak) eta orain gutxira arte martxan egon diren tolareetara. Gaur egun sagardoa nola egiten den erakustez gain, orain artean nola egin den ere erakutsi nahi da eta horretarako bisitagarri jarri dira tolare tradizionalak eta noizbehinka martxan jartzeko asmoa ere bada.
- **Sagardotegia urte osoan irekita.** Txotx garaiaz kanpo ere sagardotegia irekiko du Iparragirrek, bestelako eskaintza batekin. Egun osoan zehar sagardo desberdinak botilan dastatzeko aukera izango da, sagardoa beste modu batean dastatzeko aukera eman nahi zaio jendeari. Gainera, garaian garaiko bertako produktuekin lan egin nahi du Iparragirrek, eta horrela, bertako garaiko produktuekin osatutako jakiak dastatu ahal izango ditu inguratzen denak. Sagardotegiko menuaz gain, menu ekologikoa, asteburuko menua eta umeentzako menua ere eskeinituko da. Gainera, pintxo, razio, razio erdi eta entsaladak ere egongo dira aukera. Terraza eta barruko jantokia egongo dira irekita urte guztian, ostiraletik igandera. Txotx garaian, orain arteko bideari jarraituko dio Iparragirrek, eta txotx garaitik aurrera, bertako produktuetan oinarritutako sukaldia landuko du.
- **Bisita gidatuak.** “Sagarretik sagardora” bisita sorta eskaintzen du Iparragirre sagardotegiak. Etxeko sagastietatik hasi eta botilaraino sagardoak egiten duen bidea azaltzen da bertan eta etxeko 3 sagardoak dastatuko dira. Bertako jendeari zein kanpoko turistari zuzenduta daude bisitak, lau hizkuntzetan egiteko aukera baitago, zeinu hizkuntzaz gain. Bisita hauek familia, bikote, lagun arte, pertsona heldu, ezindu, sektoreko profesional eta edozein bisitari motari egokituko dira.
 - IPARRAGIRRE EZAGUTU. Sagardoaren eta euskal sagardo naturalaren mundua ikuspegi global batetik ezagutzeko aukera ematen du: sagarrondoak, sagar barietate desberdinak, sagardoaren elaborazioa, gure sagardoaren arteko desberdintasunak eta horiek kontsumitzeko modua. Etxeko hiru sagardoak eta pintxo bat dastatuko dira bisitaren bukaeran.
 - MURGILDU BASERRIAN. Baserriaren, gure familiaren eta sagardoaren historian murgilduko gara Sagardo Gunea barrendik ezagutuz. Etxeko hiru sagardoak eta pintxo bat dastatuko dira bukaeran.
 - IKUSI ETA SENTITU IPARRAGIRRE. “Ezagutu Iparragirre” eta “Murgildu Baserrian” bisitak gor mutuei zuzenduta.
 - DASTATU IPARRAGIRRE. “Iparragirre Ezagutu”, “Murgildu baserrian” edo “Ikusi eta Sentitu Iparragirre” bisita eta sagardotegi menuaz osaturiko otordua.
- **Iparragirre Ikasgela.** Bertan ikastetxeekin bisitak egingo dira sagargintza eta sagardogintza zer den erakusteko. Horrez gain, dastatzen ikasteko oinarritzko ikastaroak eskainiko dira dastatze gunean, Juan Zuriarrain enologoaren eskutik.
- **Iparragirre Lagun Taldea.** Aldiroko informazio, eskaintza eta abantailak eskainiko dira Iparragirre lagun taldeko kideentzat.

Informazio gehiagorako: 943 55 03 28 / 639 05 33 10 (Arantxa Eguzkiza)