

# GIPUZKOAN, EKITALDI UGARI

Gipuzkoan herriz herri antolatuko diren sagardo egunak ez ezik, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek eta sagardotegiek ere ekitaldi ugari antolatuko dituzte udaberrirako eta udarako.



**SAGARDOGILEAK.** Gipuzkoako sagardogileak, Donostiako Sagardo Egunean, irailaren 7an. GOTZON ARANBURU / ARGAZKI PRESS

**G**ipuzkoako Sagardogileen Elkartek balorazio positiboa egin du 2014ko txotx sasoiak, garaia eta testuingurua kontuan izanda bere. «Ikusten da jendeak erantzuten diola txotx garaian sagardotegietatik egiten den eskaintzari, eta, Euskal Herriko jendeaz gain, gero eta jende gehiago etortzen dela kanpotik eta gehienez esperientzia on bat izandakosentipenarekin bueltatzen dela», Unai Agireren hitzetan.

Txotx garaia oinarria sagardoak dastatu eta aukeratzetik sortu zen, eta horri garrantzi eman nahi dio Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek, jendeak sagardo mota askoz gozatzeko aukera izateari. «Alde horretatik ere, balorazioa ona da, sagardo onak dastatu ahal izan baitira oro har sagardotegietan, upategi bakoitzak dituen bereizgarriekin».

Urte hauetan jendearen ohituretan aldaketa bat nabari da: «Eguerdietako eskaera asko igo da, eta

gauetakoak behera egin du oro har».

Aurten, botilatutako sagardo «oso desberdinak» dastatzeko aukera izango da. «Hemengo bertako uzta urria izanik, sagarra hainbat lekutatik etorri baita: badira sagardo hemengo sagar hutsez egin duten sagardotegiak, baita hemengo osatzeko kanpotik ekarri behar izan dutenak ere. Oro har, sagardo onak ditugu botilan, baina zaila da aurtengo uzta ezaugarriak ba-

teratuta ematea. Uda hasiera honetan, ondo biribildutako sagardo asko aurkituko dugu oro har».

Udaberri-udetako giroan, Gipuzkoan ekitaldi ugari izango dira. Batetik, herriz herri antolatuko diren sagardoaren inguruko jaiak, eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek Donostian, Ordizian eta beste hainbat herritan antolatuko dituen sagardo egunak nahiz dastatzeko komentatuak; bestetik, Sagastiak Loretan egitas-

moa, bisita gidatuak, dastatzek eta beste zenbait ekitaldi. «Garrantzitsua da jendeari azaltzea zer den sagarra eta sagardoa, zein bereizgarri eta ezaugarri dituen, zer kultura dagoen horren atzean, zer historia... Horren guztiaren bueltan, herriz herri egitarau geroz eta osatuagoa osatzea da asmoa».

Sagardotegiek ere hainbat egitas-mori bide emango diote, geroz eta gehiago baitira txotx garaitik

kanpo eskaintza zabala duten sagardotegiak: bisita gidatuak, dastatzeko aukera askotarikoak, eta abar eta abar. «Bide horretan, Euskal Herriko Sagardoaren Ibilbidea ari gara garatzen Gipuzkoako, Bizkaiko, Arabako, Nafarroako eta Iparraldeko hainbat sagardogile, turismo eragile eta instituzio», nabarmendu du Unai Agirrek.

Udaberrian eta udan, herrietako azoka eta jai nagusietan egongo da sagardoa. Sagardorik gehien kontsumitzen den garaia izaten da, eguraldi onak kontsumoa handitzen baitu, eta sagardoa kontsumitzeko sasoirik egokienez baitago. «Gure helburua da azoka eta jai nagusi guztietan sagardoa presente izatea, milaka urtean egon den bezalaxe; horretan lan egin dugu».

Azken batean, kontsumitzaileari produktua ezagutarazteaz gain, produktu horren atzean dagoen guztia ere azaldu nahi diote, Euskal Herrian oso errotua dagoen produktua delako. «Sagardoak dagokion lekua berreskura dezan lanean ari gara», zenbait sagardogilek adierazi dutenez.

**SAGARDOTEGIA**

**aginaga**

URTE OSOAN  
ETXKO SAGARDOA  
TXOTXETIKI!

ORAIN, BERTAN LOTAN  
GELDITZEKO AUKERA!!  
ASTELEHENETAN ITXITA

**943 36 67 10**

Aginaga, USURBIL [www.aginagasagardotegia.com](http://www.aginagasagardotegia.com)

**OIALVME ZAR SAGARDOTEGIA**

MIKEL AROZAMENA  
BIDEA 16  
20115 ASTIGARRAGA

**943-55 29 38**  
**722380416**

igande eta astelehenetan izan ezik

*Gure sagardoaren nortasun eta zapore guztia zuzenean zure edalontzira!!*

**Petritegi**

[www.petritegi.com](http://www.petritegi.com)

Petritegi bidea, 3 - 20115 Astigarraga - 943 457188



# LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

Lizeaga Sagardoa, hori gozamina!

edan eta eman edatera

