

PRENTSA-TXOSTENA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2005

Asteazkenean, 2004ko urtarrilaren 12an,
ASTIGARRAGAn

S A G A R
SAGARDOAREN BIZITZA



INFORMAZIO-OHARRA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA, 2004ko uztaren aurkezpen ofiziala da, ASTIGARRAGA inguruko sagardogileek duten artearen emaitza.

Azkeneko hamabi urteetan bezalaxe, aurtengoaren hasieran ere, hainbeste itxarondako SAGARDO BERRIAREN EGUNA ospatuko dugu. Egun horrek aukera eskainiko die sagardozaleei 2004ko uzta berriaz gozatzeko, bai Euskal Herriko sagardotegi guztietan txotx eginez, bai ostalaritzako establezimenduetan eta etxeetan botilaratutako sagardoa edanez.

Aurten, bigarren aldiz, egun horretako ekintzak SAGARDUN partzuergoak antolatu ditu. Partzuergoa Astigarragako Udala, herriko kultur elkarteak eta Astigarraga inguruko sagardogileak biltzen dituen ekimenaren emaitza da. Bixente ARRIZABALAGA Alkateak herri erdian egitekoa den proiektu handi baten ildo nagusiak azalduko ditu: Sagardoetxea.

2004ko SAGARDOAREN aurkezpena ASTIGARRAGAKo udaletxeko batzar-aretoan egingo da asteazkenean, urtarrilaren 12an, 12:00etan, Ainhoa Arteta soprano tolosarra bertan dela. 2001 eta 2004 urte artean Musika Klasikoan Artistarik onenaren saria jaso du Musika Sarien Vgarren edizioan, ONDA saria Musika Klasikoko lanik nabarmenenari, Federico Romero Fundazioko saria nazioarteko proiektzioa duen ibilbideari, Winterthur Fundazioko Patronatu kide izendatua izan da, Arte Ederretako Akademia Errealeko kide, eta Euskaldun Unibertsala.

http://www.iberkonzert.com/ainhoa_arteta.html

Bere izena SAGARDO BERRIAREN EGUNA ohitura berria sortzen lagundu duten kideen zerrendan sartuko da. Hauek dira orain artean ohorezko lehen txotxa egun dutenak:

- 1994, Andoni EGAÑA bertsolaria.
- 1995, José Mari BAKERO futbolaria
- 1996, Javier CLEMENTE orduko selekzioko hautatzailea
- 1997, Julián RETEGI pilotaria
- 1998, Miguel INDURAIN txirrindularia
- 1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria
- 2000, Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria
- 2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia
- 2002, Martín FIZ maratoilaria
- 2003, Abraham OLANO txirrindularia
- 2004, Periko, Mikel eta Xabi ALONSO futbolariak

2005eko SAGARDO BERRIAREN EGUNeko ekitaldiek Astigarragako PETRITEGI sagardotegian jarraituko dute eta bertan entzun ahal izango diogu "GURE SAGARDO BERRIA" esaldia Ainhoa Artetaren ahotik. Hasierako erritu horretara gonbidatutakoek 2004ko sagardoa dastatu eta horren inguruko iruzkinak egingo dituzte.

Euskaraz eta gaztelaniaz: José Mari ALBERRO, 943 550 575 edo 00 34 6 50 94 77 04
Gaztelaniaz eta frantsesez: Dominic LAGADEC, 943 550 575 edo 00 33 6 80 01 48 12

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2005

AURKIBIDEA

- 1 / SAGARRA, lehengaia
- 2/ SAGARDOA, emaitza
- 3/ PRODUKZIOA, eta enologia joera berriak
- 4/ MERKATUA, esportazioa sektorearen pizgarri
- 5/ GASTRONOMIA, sagardoa euskal mahaiaren zutabe
- 6/ ASTIGARRAGA INGURUKO ESKUALDEA, sagardoaren kulturaren gune
- 7/ SAGARDUN PARTZUERGOA, bitarteko profesionala
- 8/ SAGARDUN.COM ATARIA
- 9/ SAGARDOETXEA, ANBIZIO HANDIKO PROIEKTUA

1 / SAGARRA, lehengaia

Euskal Herrian 2004an izandako uzta berdina eta ugaria izan da, sagarrak tamaina justu xamarrekoak izan badira ere, loraldi oparoak sagar asko ekarri baitu. Irailaren 20an hasi ziren lehen sagarrak hartzen.

ASTIGARRAGA inguruan 7000 tona inguru landu dira. Hori 300 hektareako produkzioaren edo 60.000 sagar ondoren produkzio emaitza da. Azken kanpainan, bildutako sagarraren % 50 baino gehiago Euskal Herrikoa izan da.

2/ SAGARDOA, kalitate handiko produktua

Euskal Herriko 2004ko uzta 15.000.000 litro ingurukoa da guztira. ASTIGARRAGA inguruan egin da produkzio guzti horren %50, gutxi gorabehera.

Edariak lotura estua du lehengaiaren kalitatearekin, baina baita sagardogilearen artearekin ere, urtero ekuazio desberdin bat konpondu behar baitu, hau da, lehengai gisa erabiltzen duen sagarraren konposizioari erantzun egokia ematea.

Aurtengo sagarrak duen ezaugarria da tanino eta azidoen arteko oreka. Hori dela eta, ahoan osatua den sagardoa lortu dugu eta bukaera oso freskagarria duena.

Aroma sudurrean bertan hautematen da, fruta berdeari (arana, kiwia) dagokion bouquet-arekin, 2002an bezalaxe, aroma zitriko nabarmena izan baikenuen orduan (arabi sagarra eta limoiarena).

2004ko SAGARDOAK izan behar du edari freskagarri eta atseginena.

3/PRODUKZIOA eta enologia joera berriak

Aurten, hotza azaro hasieran sartu zen upeltegietan, eta kupeletan irakinaldi mantso eta kalitatezkoak gertatzeko bidea izan da hori.

Dagoeneko orokortu den hondarra kentzeko prozesuak irakiten utzitako muztioaren kalitatea hobetzen laguntzen du, hasierarik bertatik desagerrarazten dituelako botilan sagardoa gordetzeko garaian akatsak sortzen dituzten hondar ilunak.

Azkenean, kontrolatutako irakinaldiak handitu egiten du sagardoaren indar aromatikoa.

Hori dela eta, gure garaiko SAGARDOA egiaztatutako kalitatea duen produktua da.

4/ MERKATUA, esportazioa sektorearen pizgarri

Zalantzarik gabe, Gipuzkoa eta Euskal Herria dira oraindik ere merkatu nagusi, baina badira hazten ari diren merkataritzako fluxuak, Madril, Katalunia, Mediterraneoko itsasertza, Paris eta Akitania helburu dituztenak. Inguru horietako euskal tabernetan eta pintxo-tabernetan sagardoaren kontsumoak gora egitearen ondorioz eta gure SAGARDOA beren erakusleihatetan jartzearen alde agertuz, banaketa sustatu dute, gure produktua gero eta gehiago hurbiltzeko kanpoko zaleei.

Gaur egun hainbat markatako etiketak frantsesera edo ingelesera itzuli dituzte eta hori hasiberria den esportazio-merkatuaren isla dugu.

5/ GASTRONOMIA, sagardoa euskal mahaiaren zutabe

Zapore jatorreko SAGARDOA lagun bikaina da gure lurrian ohiko diren plater ugaritarako. Bikote ezin hobea osatzen du tortilla, marisko eta haragi nahiz arrain errearekin. Odolki, gazta eta txistorra gourmet une bihurtzen dira SAGARDO paregabearekin uztartzen direnean.

6/ ASTIGARRAGA INGURUKO ESKUALDEA, sagardoaren kulturaren gune

Astigarragako sagardogileek beti eutsi izan diote beren jardunari, baita Gerra Zibilaren garaian ere, nahiz eta garai horretan sagardotegi gutxik izan aukera beren ateak zabalik izateko. Sagardotegi horiek izan ziren gure kulturaren fenomeno tradizional horri eusten lagundu duten beste hainbaten sorburu. Ohitura horretan beti izan du bere txokoa ASTIGARRAGAK, eta bertakoen laguntzari esker biziraun ahal izan du usadio zaharrak.

Hori du sorburu, hain zuzen ere, "Sagardoaren Bihotza" esapideak, ASTIGARRAGA inguruko estiloa definitzeko aukeratutakoak. Horixe da SAGARDUN partzuergoaren, ondoren deskribatuko dugun ekimen berri eta berritzailearen, bidez ezagutarazi eta sustatu nahi den kultur estiloa.

7/ SAGARDUN PARTZUERGOA, bitarteko profesionala

SAGARDUN partzuergoa 2003ko ekainean sortu zen eta ASTIGARRAGA inguruko sagardogileekin eta sagardogintzarekin zerikusia duten jarduera soziokulturalak antolatzea eta bideratzea ditu helburu.

Partzuergoa sagardogileek, kultur taldeek eta Astigarragako Udalak osatzen dute.

Bertako lehendakaria Bixente ARRIZABALAGA da eta idazkaria, berriz, José Ángel GOÑI.

Izen oneko talde kudeatzaile eleanitza ere badu (José Mari ALBERRO eta Dominic LAGADECek osatutakoa). Partzuergoak bitarteko informatiko moderno guztiak ditu eskura (interneteko ataria, DVDak, espezializatutako informazioko datu-baseak eta abar), kulturaren, turismoaren, hezkuntzaren, liburutegien, museoaren eta abarren inguruko zerbitzuak eskaintzeko, betiere sagardogintzaren inguruan.

SAGARDUN, tel. eta faxa 00 34 943 550 575, www.sagardun.com, info@sagardun.com

8/ SAGARDUN.COM ATARIA

Atari hau da Astigarragako Sagardoetxea egiteko proiektuaren oinarria. www.sagardun.com ataria da Euskal Herrian sagarra eta sagardoarekin zerikusia duten alderdi guztien lehen elkargune digitala, horregatik da SAGARDO ETXE birtuala. Eraikin baten modeloa jarraituz, SAGARDUN.COM atariak gune edo salak ditu, eta horiek osatzen dute nabigatzeko menua (bulegoak, ikasgela, upeltegia, dastatzeko eremua, denda eta abar...). Intranet eta extranet eremuak ditu, jende jakinarentzat erreserbatuta. Komunikabideentzat erreserbatutako zerbitzuetara sarbiderik ez baduzu, *kontaktatu gurekin* gunea erabili dezakezu atarian, eta sartzeko klabeak emango zaizkizu.

Euskaraz eta gaztelaniaz: José Mari ALBERRO, 943 550 575 edo 00 34 6 50 94 77 04
 Gaztelaniaz eta frantsesez: Dominic LAGADEC, 943 550 575 edo 00 33 6 80 01 48 12

9/ SAGARDOETXEA, ANBIZIO HANDIKO PROIEKTUA

Bixente ARRIZABALAGA Alkateak turismo eta sagardo munduko guztientzat oso garrantzitsua den proiektuaren berri emango du. SAGARDOETXEAREN ikuskera eta eraikuntzari buruz ariko da, herri erdian, MURGIA Jauregi inguruan egitekoa den prestigiozko guneari buruz. Jarduera sozio-kulturalerako, aisialdirako, inbestigaziokorako, promoziorako eta abarrerako gunetz izango da.

DOSIER DE PRENSA

XII SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2005

Día miércoles 12/01/2005
en ASTIGARRAGA

SAGAR
SAGARDOAREN BIZITZA



NOTA INFORMATIVA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA, presentación oficial de la cosecha 2004, fruto del arte de los SAGARDOGILES de ASTIGARRALDEA

Por duodécimo año consecutivo celebramos en estos principios de año el tan esperado SAGARDO BERRIAREN EGUNA, que significa para los aficionados a la sagardoa poder disfrutar de la nueva cosecha 2004, bien al txotx en todas las sagardotegis de Euskal Herria, bien de botella en los establecimientos hosteleros o en su casa.

Por segunda vez los actos están organizados por el Consorcio SAGARDUN, iniciativa colectiva que reúne al Ayuntamiento de Astigarraga, las asociaciones culturales del pueblo, y los Sagardogiles de Astigarraldea. El Alcalde Bixente ARRIZABALAGA comentará las grandes líneas de un ambicioso proyecto en el centro ciudad : la Sagardoetxea (Casa de la Sagardoa)

La presentación de la SAGARDOA 2004 tendrá lugar en el salón de plenos del Ayuntamiento de ASTIGARRAGA el Miércoles 12 de Enero a las 12H00, en presencia de Ainhoa ARTETA, gran soprano tolosarra. Entre los años 2001 y 2004 ha sido galardonada con el Premio al "Mejor Artista de Música Clásica" en la V Edición de los Premios de la Música, Premio ONDAS a la labor más notoria en Música Clásica, Premio Federico Romero de la Fundación Autor a su carrera de proyección internacional, nombrada Miembro del Patronato de la Fundación Winterthur, Académica de la Real Academia de Bellas Artes y Vasca Universal.
http://www.iberkonzert.com/ainhoa_arteta.html

Su nombre se unirá así al conjunto de las siguientes personas que han contribuido a la creación de esta nueva tradición de SAGARDO BERRIAREN EGUNA, tales como en:

- 1994, El bertsolari, Andoni EGAÑA
- 1995, El futbolista, José Mari BAKERO
- 1996, El entonces seleccionador Javier CLEMENTE
- 1997, El pelotari Julián RETEGI
- 1998, El ciclista Miguel INDURAIN
- 1999, El restaurador Juan Mari ARZAK
- 2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE
- 2001, La ciclista Joane SOMARRIBA
- 2002, El maratoniano Martín FIZ
- 2003, El ciclista Abraham OLANO
- 2004, Los futbolistas, Periko, Mikel y Xabi ALONSO

La celebración de la SAGARDOA BERRIAREN EGUNA 2003 continuará en PETRITTEGI de Astigarraga, donde escucharemos el nuevo "GURE SAGARDO BERRIA" en boca de Ainhoa ARTETA. Los invitados a este rito inaugural catarán con sendos comentarios los caldos de la añada 2004.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2005

INDICE

- 1 / LA MANZANA, materia prima
- 2/ LA SAGARDOA, producto maduro
- 3/ LA PRODUCCION, y las nuevas tendencias enológicas
- 4/ EL MERCADO, la exportación anima al sector
- 5/ LA GASTRONOMIA, la sagardoa, pilar de la mesa vasca
- 6/ LA COMARCA DE ASTIGARRAGA, núcleo de la cultura sidrera
- 7/ EL CONSORCIO SAGARDUN, instrumento profesional
- 8/ EL PORTAL SAGARDUN.COM
- 9/ UN PROYECTO AMBICIOSO, LA SAGARDOETXEA

1 / LA MANZANA, materia prima

La cosecha 2004 en Euskal Herria, podemos catalogarla como homogénea y abundante, a pesar de un calibre justo debido al importante cuajo de frutos tras una floración abundante. Las primeras entregas empezaron a partir del 20 de septiembre.

Se han transformado en ASTIGARRAGALDEA unas 7 000 toneladas, lo que equivale a la producción de 300 hectáreas. Durante la pasada campaña, más del 50 % de los acopios han provenido de Euskal Herria.

2/ LA SAGARDOA, producto de alta calidad

La cosecha 2004 total en Euskal Herria ronda los 15 000 000 de litros. La zona de ASTIGARRAGA es responsable de aproximadamente el 50 % de la producción total.

Las bebidas están ciertamente vinculadas a la calidad de la materia prima, pero también al arte del sagardogile que ha de resolver cada año una ecuación distinta, esto es la composición de la manzana materia prima.

Este año la manzana destaca por su equilibrio entre los taninos y los ácidos. Con lo cual hemos obtenido un caldo estructurado en boca, acompañado de una final muy refrescante.

El aroma se desprende ya en nariz, con un bouquet a fruta verde (ciruela, kiwi) al igual que en el 2002 donde teníamos una línea aromática claramente cítrica (pomelo, limón). La SAGARDOA 2004 ha de ser el refresco más agradable ;

3/ LA PRODUCCION, y las nuevas tendencias enológicas

Este año el frío entró a principios de Noviembre en las bodegas, permitiendo en las Kupelas unas fermentaciones lentas de gran calidad.

El proceso del desfangado, ya generalizado, mejora la calidad del mosto puesto a fermentar, eliminando desde el principio los posos turbios responsables de defectos durante la conservación en botella.

Por fin la fermentación controlada aumenta la potencia aromática de los caldos elaborados.

Así la SAGARDOA de nuestros tiempos es un producto de calidad demostrada.

4/ EL MERCADO, la exportación anima al sector

Por supuesto Gipuzkoa y Euskal Herria sigue siendo el principal mercado, pero existen flujos comerciales en crecimiento hacia Madrid, Cataluña, las zonas costeras del Mediterráneo, Paris y Aquitania. El fuerte desarrollo del consumo de nuestra bebida en las Euskal Tabernas y en los bares de pintxos en estas zonas han incentivado la gran distribución a proponer nuestra SAGARDOA en sus escaparates, acercando cada vez más nuestro producto de sus aficionados foráneos

En la actualidad las etiquetas de varias marcas están también traducidas a francés e inglés lo que atestigua un mercado de exportación incipiente.

5/ LA GASTRONOMIA, la sagardoa pilar de la mesa vasca

La SAGARDOA con su sabor auténtico acompaña exquisitamente una gran variedad de platos de nuestra tierra. Se combina especialmente con las tortillas, los mariscos, los asados de carne o de pescado. La morcilla, los quesos, la txixtorra, se convierten en momentos de gourmet cuando se riegan de rica SAGARDOA.

6/ LA COMARCA DE ASTIGARRAGA, núcleo de la cultura sidrera

El espíritu sagardogile de Astigarraga logró mantenerse incluso con los avatares de la guerra civil, una época en la que pocas sidrerías pudieron mantener abiertas sus puertas. Ellas fueron el foco del resurgir de otras muchas que han ayudado a mantener el fenómeno tradicional de nuestra cultura. Una costumbre en la que siempre ha tomado parte el pueblo de ASTIGARRAGA, sin cuya colaboración la perennidad de esta usanza no hubiera sido posible.

De ahí el lema de "Sagardoaren Bihotza" elegido para definir el estilo de la zona de ASTIGARRAGA. Estilo cultural que se ha decidido darse a conocer y promover mediante el Consorcio SAGARDUN, nueva iniciativa innovadora que describimos a continuación.

7/ EL CONSORCIO SAGARDUN, instrumento profesional

Creado en Junio del 2003 el consorcio SAGARDUN, nace para organizar y desarrollar las actividades socio culturales relacionadas con el sector sidrero de ASTIGARRAGALDEA.

Esta formado por Sagardogiles, grupos culturales y el Ayuntamiento de ASTIGARRAGA.

Su Presidente es Bixente ARRIZABALAGA, su Secretario es José Ángel GOÑI .

Dispone de un equipo gestor multilingüe de reconocido prestigio (José Mari ALBERRO y Dominic LAGADEC). El consorcio está dotado de todos los medios informáticos modernos (portal internet, DVDs, bases de datos de información especializada, etc ...) para ofrecer servicios culturales, turísticos, educativos, de biblioteca, museográficos, etc ... en torno al mundo sagardogile.

SAGARDUN, tel y fax 00 34 943 550 575, www.sagardun.com, info@sagardun.com

8/ EL PORTAL WWW.SAGARDUN.COM





Este portal constituye la base de la construcción paulatina del proyecto Sagardoetxea en Astigarraga. El portal www.sagardun.com es el primer lugar de encuentro digital de todas las partes implicadas en el mundo de la manzana y de la sagardoa de Eukal Herria, por eso es la SAGARDO ETXEA VIRTUAL.

Siguiendo el modelo de un edificio, el portal SAGARDUN.COM tiene varios espacios o salas que conforman el menú de navegación (oficinas, aula de formación, bodega, espacio de cata, tienda, etc ...). Dispone de áreas intranet y extranet reservadas a ciertos públicos. Si Usted no tiene todavía acceso a los servicios reservados a los medios de comunicación, basta con utilizar la sección contactanos del portal para solicitarnos las claves de acceso.




9/ UN PROYECTO AMBICIOSO, LA SAGARDOETXEA

Bixente ARRIZABALAGA, Alcalde de Astigarraga, comentará un proyecto muy importante para todos los actores del turismo y del mundo sidrero. Se trata de la concepción y construcción de un conjunto de prestigio en el centro ciudad, en las cercanías del Palacio MURGIA: la SAGARDOETXEA. Conjunto dedicado a actividades socio-culturales, de ocio, de investigación, de promoción, etc ...

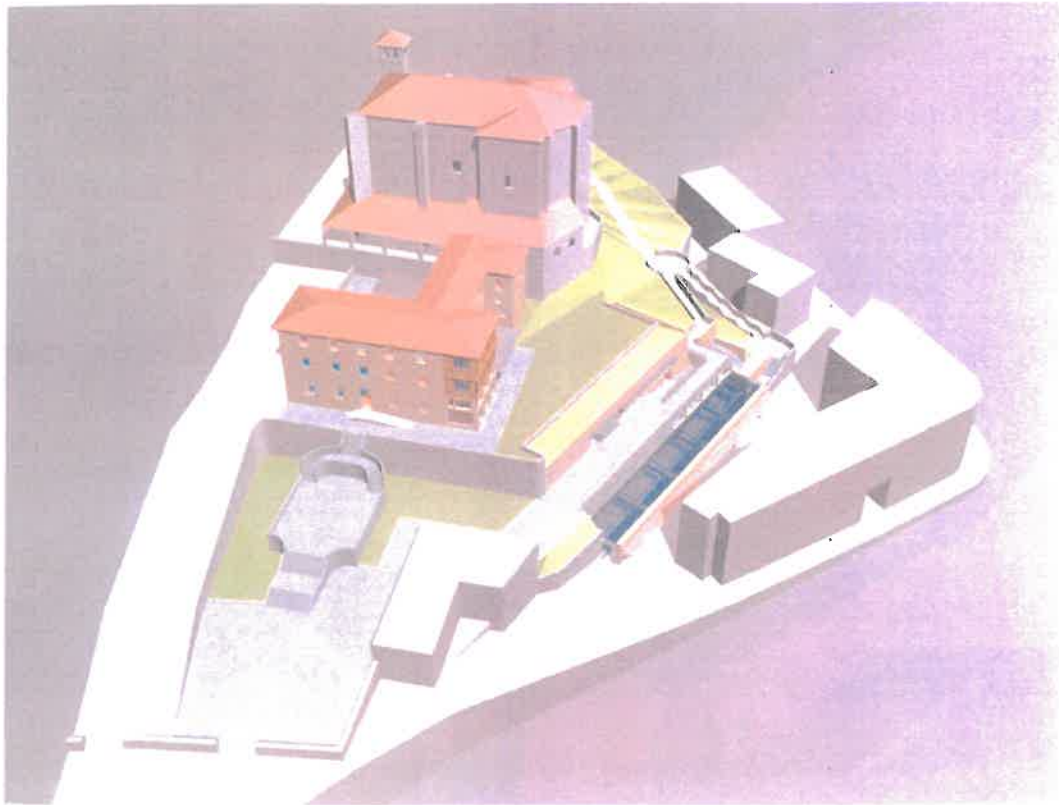
2004KO FITXA-SAGARDOAREN KATA**FICHE DEGUSTATION SAGARNO 2004****FICHA DE CATA DE SAGARDOA AÑADA 2004**

DASTATZEKO ALDIAK PHASES DEGUSTATION FASES DE CATA		IRUZKINAK COMMENTAIRES COMENTARIOS
IKUSTEAN EXAMEN VISUEL A LA VISTA		Hori-berdeska kolorekoa, guztiz erakargarria <i>Robe jaune citron</i> Verde amarillento atractivo
USAINTZEAN EXAMEN OLFACTIF EN NARIZ		Usain oso sakona, gogorra eta fruitu berdearen ukituarekin, kanpainaren azken aldera fruitu helduaren ukitua ere badu <i>Arômes puissants de fruits verts qui évoluera vers plus de maturité en fin de campagne</i> Aromas potentes a fruta verde con un toque más maduro en el final de la campaña.
DASTATZEAN EXAMEN GUSTATIF EN BOCA		Azido eta tanino arteko oreka perfektua azaltzen zaigu, azkenean mikatz ukitu dotorearekin. <i>Equilibre parfait entre tanins et acides. La finale fait ressortir une légère amertume très élégante.</i> Perfecto equilibrio entre taninos y ácidos, al final presenta un amargor elegante
ONDORIOA CONCLUSION CONCLUSION		Uzta Bikaina eta freskagarria <i>Excellent millésime particulièrement rafraîchissant</i> Añada excelente y particularmente refrescante

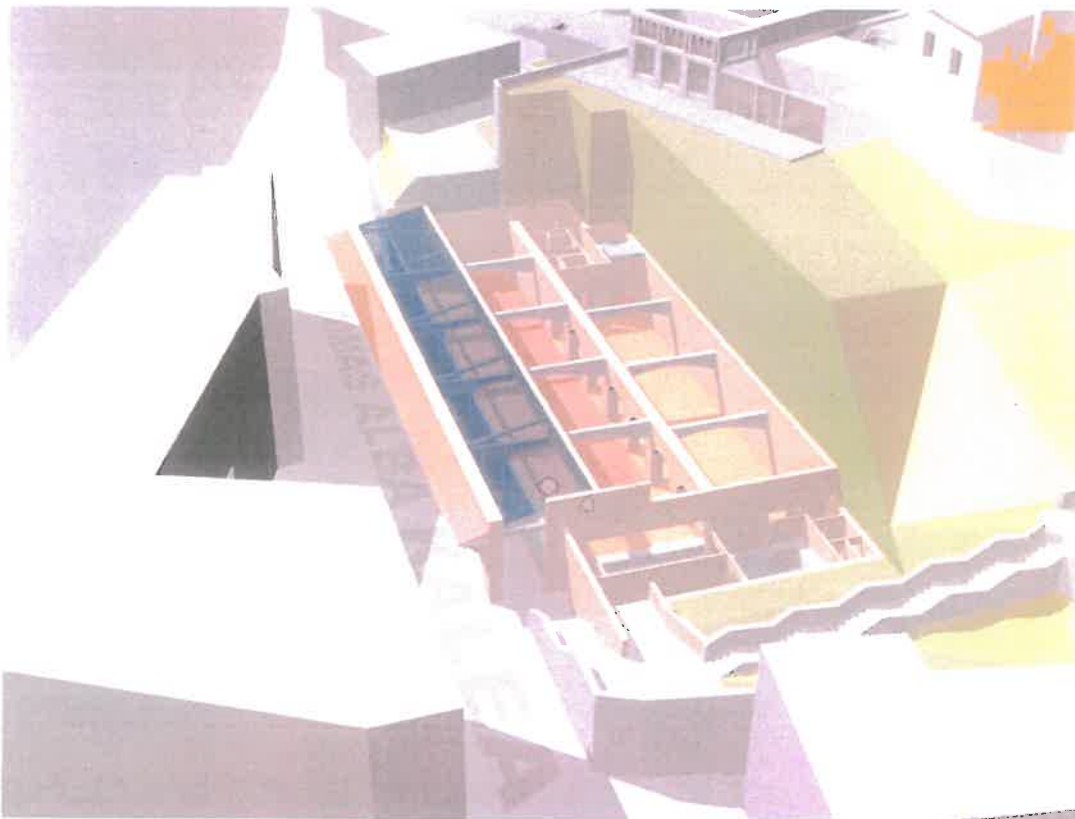
2004KO FITXA-SAGARDOAREN KATA**FICHE DEGUSTATION SAGARNO 2004****FICHA DE CATA DE SAGARDOA AÑADA 2004**

DASTATZEKO ALDIAK PHASES DEGUSTATION FASES DE CATA		IRUZKINAK COMMENTAIRES COMENTARIOS
IKUSTEAN EXAMEN VISUEL A LA VISTA		<p>Hori-berdeska kolorekoa, guztiz erakargarria</p> <p><i>Robe jaune citron</i></p> <p>Verde amarillento atractivo</p>
USAINTZEAN EXAMEN OLFACTIF EN NARIZ		<p>Usain oso sakona, gogorra eta fruitu berdearen ukituarekin, kanpainaren azken aldera fruitu helduaren ukitua ere badu</p> <p><i>Arômes puissants de fruits verts qui évoluera vers plus de maturité en fin de campagne</i></p> <p>Aromas potentes a fruta verde con un toque más maduro en el final de la campaña.</p>
DASTATZEAN EXAMEN GUSTATIF EN BOCA		<p>Azido eta tanino arteko oreka perfektua azaltzen zaigu, azkenean mikatz ukitu dotorearekin.</p> <p><i>Equilibre parfait entre tanins et acides. La finale fait ressortir une légère amertume très élégante.</i></p> <p>Perfecto equilibrio entre taninos y ácidos, al final presenta un amargor elegante</p>
ONDORIOA CONCLUSION CONCLUSION		<p>Uzta Bikaina eta freskagarria</p> <p><i>Excellent millésime particulièrement rafraîchissant</i></p> <p>Añada excelente y particularmente refrescante</p>

3.6.- VISUALIZACIÓN DEL COMPLEJO MURGIALDEA



5.2.- LA SAGARDOETXEA: VISUALIZACIÓN DE LA PLANTA BAJA





ASTIGARRAGA

Dasta eta Goza

Prueba y Disfruta

Goûter c'est Aimer



Astigarragako Udala



www.sagardun.com

GOZA EGUN ZORAGARRI BATEZ

- Lekua aldez aurretik erreserbatuz
- Arropa eta zapata egokiak jantziaz
- Zortziak inguruan iritsiz
- Sagardogilearen izpideak jarraituz
- Edalontzia txotxean ondo jarriaz eta gutxi betez
- Sagardoa Begiratzuz, Usaituz eta Dastatuz
- Ondokoekin sensazioak konpartituz
- Edalontzia mahaiara hutsik eramanez
- Seinalez tutako lekuetan aparkatuz
- Herritarren loa errespetatuz

DISFRUTA DE UN DIA INOLVIDABLE

- Reservando sitio con antelación
- Llevando ropa de abrigo y calzado adecuados
- Llegando sobre las 20:00
- Siguiendo las pautas del sagardogile
- Cogiendo el vaso adecuadamente y llenando poco
- Mirando ,Oliendo y Saboreando
- Compartiendo sensaciones con el vecino
- Llevando el vaso vacío a la mesa
- Aparcando en los sitios señalizados
- Respetando el descanso de los vecinos

PROFITES D'UN MOMENT INOUBLIABLE

- En réservant à l'avance la cidrerie
- En étant chaudement vêtu et chaussé
- En arrivant à la cidrerie vers 20h00
- En suivant les conseils du sagardogile
- En tenant le verre avec classe
- Te servant de petites quantités à la fois
- En regardant , humant , et dégustant
- En commentant tes impressions avec ton voisin
- En revenant la verre vide à table
- En utilisant les parkings publics réservés à cet effet
- En pensant à revenir vite
- Sans oublier que d'autres personnes sont déjà couchées car elles ont besoin de sommeil

• Edozein arazotarako udaltzainei deitu 943 33 52 30 • Para solicitar cualquier ayuda llamen a la policía municipal 943 33 52 30
• En cas de problème la police municipale est à votre service 00 34 943 33 52 30