



**IPARRAGIRRE**

TOLARE SAGARDOTEGIA

www.iparragirre.com

## GURE JARDUEREK GURE SAGARDOA DUTE ARDATZ

Sagardoaren sekretuak ezagutu nahi duen guztiari irekitzen dizkiogu ateak. Sagardo hau, gure lurra, bere fruitu eta gure lanaren ondorio da.



Beobide

Urniola

Iparragirre

## TODAS NUESTRAS ACTIVIDADES TIENEN COMO EJE CENTRAL NUESTRA SIDRA

Abrimos nuestras puertas a todo aquel que quiera conocer los secretos de la sidra natural, resultado de nuestra tierra, sus frutos y nuestro saber hacer.



**IPARRAGIRRE**

TOLARE SAGARDOTEGIA



Barrio Osinaga, 10  
20120 HERNANI  
Tel. 943 55 03 28

www.iparragirre.com



gozatu

sagardo gunea



el espacio de la sidra,  
disfrútalo



www.iparragirre.com

IPARRAGIRRE  
sagardo gunea



IPARRAGIRRE  
TOLARE SAGARDOTEGIA  
www.iparragirre.com

gozatu  
Sagardo gunea

El espacio de la sidra  
disfrútalo



URTE OSOAN ZABALIK  
ezagutu eta gozatu  
ABIERTO TODO EL AÑO  
ven a visitarnos

esperientziak

- 1 Sagarretik sagardora. Bisita gidatuak.
- 2 Enologoarekin dastatzeak: IPARRAGIRREKO SAGARDOAK eta MUNDUKO SAGARDOAK.
- 3 GOZATU Iparragirre EDOZEIN UNETAN.
- 4 Iparragirre Ikasgela.
- 5 Iparragirre Sagardo Guneko Lagun Taldea.



historia

LURRAK LOTZEN GAITU, LURRAK ZENTZUA  
EMATEN DIGU ETA GURE OHITUREK ZENTZUA  
EMATEN DIOTE EGITEN DUGUNARI.

Baserriko pareta eta zutabeek hitz egiten digute, eta  
Iparragirren XV. mendean sagardoa egiten zutela  
adierazten dute, garai hartako baserri gehienetan  
bezala.

historia

NOS UNE NUESTRA TIERRA, LA TIERRA  
NOS DA SENTIDO Y EL CULTO A  
NUESTRAS TRADICIONES DA EL  
SENTIDO A LO QUE HACEMOS.

Las paredes y vigas del caserío son testigos de la existencia  
de Iparragirre en el siglo XV, dedicada a la elaboración de  
sidra como el resto de los caseríos de la época.



TXOTX GARAIAN:  
ASTEAZKENETIK IGANDERA  
MAIATZETIK AURRERA:  
OSTIRALETIK IGANDERA

TEMPORADA DEL TXOTX:  
DE MIÉRCOLES A DOMINGO  
A PARTIR DE MAYO:  
DE VIERNES A DOMINGO

PROBA EZAZU GURE SUKALDEA.  
GARIAIN GARAIKO BERTAKO  
PRODUKTUAK

PRUEBA NUESTRA NUEVA COCINA  
BASADA EN PRODUCTOS LOCALES DE  
TEMPORADA

esperientziak

- 1 Del manzano a la botella. Visitas Guiadas.
- 2 Cata con el enólogo: SIDRAS IPARRAGIRRE VS SIDRAS DEL MUNDO.
- 3 DISFRUTA Iparragirre EN CUALQUIER MOMENTO.
- 4 Aula Iparragirre.
- 5 Club de amigos de Iparragirre Sagardo Gunea.