

**CONSORCIO SAGARDUN.**  
**Presentación, Desarrollo Estratégico,**  
**Plan de acción y proyectos realizados.**

**14 de Mayo del 2013.**

**Contacto:**

**Joxe Mari Alberro**

Consortio Sagardun

Kale Nagusia 48 Astigarraga

943 550 575

[jmalberro@sagardun.com](mailto:jmalberro@sagardun.com)

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

# CONSORCIO SAGARDUN

## 1. PRESENTACION DEL CONSORCIO SAGARDUN<sup>1</sup>:

El Consorcio Sagardun es una entidad sin ánimo de lucro compuesto por el sector público y el sector privado. Se conforma en 2003 y actualmente esta formado por 15 sidrerías del País Vasco, el Ayuntamiento de Astigarraga y grupos culturales. Sagardun ha sido y es, a día de hoy, el **único organismo dedicado única y exclusivamente a potenciar el turismo de la cultura de la sidra.**

Los proyectos llevados a cabo durante estos años han sido los siguientes:

- Este año 2013 se ha organizado la XX. edición del **Sagardo Berriaren Eguna**, uno de los eventos con más repercusión mediática del País Vasco. Televisiones, prensa escrita y radios difunden la noticia del inicio de la temporada del txotx en primera línea. Los últimos años, las sidrerías vascas han acogido alrededor de 1 millón de personas.
- El **Sagardo Eguna del día de Santa Ana**. Es el primer Sagardo Eguna del País Vasco y es la referencia de los Sagardo Egunas del centenar de Sagardo Egunas que se celebran en la actualidad en el País Vasco. Este año se celebrará la XXXVII. edición.
- La XIII. edición de **Sagar Uzta**, fiesta de la manzana, marca el inicio de las labores de elaboración de sagardoa, evento que se está consolidando con gran éxito. Cada año hay mas afluencia de público del País Vasco para presenciar las costumbres en la época de elaboración de sagardoa.
- A finales de 2006, **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca**, abre sus puertas. Un amplio espacio exterior con un manzanal, un centro de interpretación y una sala de degustación y tienda conforman el museo actual. Sagardoetxea es un museo vivo que ofrece distintas actividades en función de la estación del año y donde el visitante toma parte activa en la visita. Cabe destacar los trabajos realizados en la recuperación y catalogación de elementos patrimoniales de interés, la gestión de la documentación y la edición de un diccionario de la cultura de la sidra *Sagardoaren Hiztegia*, que junto a las labores de marketing y comercialización, han conseguido que alrededor de 10.000 personas visiten anualmente el museo.
- Los **trabajos de marketing, promoción y comercialización** de Sagardun han sido fundamentales para que la consolidación del Consorcio. Una página web con mas de 22.000 visitas anuales, un CRM con más de 25.000 contactos de clientes (agencias, touroperadores, agencias, etc.) y todas las labores de telemarketing, envío de newsletter y asistencia a ferias y work shop hacen que los grandes eventos tengan la repercusión necesaria y que la oferta de Sagardun esté situada en más de medio centenar de agencias de receptivo.

<sup>1</sup> Ver los acuerdos y recursos del Consorcio Sagardun en el ANEXO SAGARDUN (página 29).

- Teniendo en cuenta la importancia adquirida en el sector turístico de la gastronomía vasca, la Viceconsejería de Turismo del Gobierno Vasco y el Departamento de Turismo de la Diputación Foral de Guipúzcoa **financian** al Consorcio Sagardun la **elaboración de un Plan Estratégico** para obtener un diagnóstico de la situación de las sidrerías del País Vasco en el ámbito turístico y la **confección de un plan** para que las experiencias en las sidrerías del País Vasco se alineen dentro del **Plan Enogastronómico de Euskadi**.
- En Junio de 2010 se inicia el proyecto y a comienzos de 2011 la empresa Innova de Barcelona presenta el Plan a la junta de Sagardun. El estudio plantea dentro de tres ejes estratégicos **22 programas de actuación**. La junta de Sagardun decide poner en marcha como objetivo prioritario los siguientes programas de actuación:
  - o **La apertura del proyecto al País Vasco.**
  - o **La presentación del proyecto a los agentes involucrados.**
  - o **El cambio de estatutos del Consorcio.**
  - o **El cambio de Identidad Corporativa del Consorcio.**
  - o **El nuevo Plan de Marketing del Consorcio.**
- En el 2011 el proyecto se **presenta** a la Viceconsejería de Turismo del Gobierno Vasco, a Basquetour, al departamento de Agricultura y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, a Donostia Turismo, a las Asociaciones sectoriales de la sidra de Gipuzkoa, Vizcaya, Álava, Iparralde y Navarra, a la Cámara de Comercio de Gipuzkoa, a Nekatur, al Museo Igartubeiti de la Diputación de Gipuzkoa, al Basque Culinary Center, a la Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa y a varios Ayuntamientos de Guipuzcoa.
- Se editan unos **nuevos estatutos** bajo la supervisión de Basquetour con el objetivo de que todos los organismos tengan cabida en la nueva Asociación.
- En Junio de 2013 se presenta a los medios de comunicación la nueva marca y el nuevo Plan de Marketing del Consorcio Sagardun.

## 2. DESARROLLO ESTRATÉGICO DE SAGARDUN:

El desarrollo del plan estratégico marca una nueva etapa del consorcio, un proyecto con visión local, pasa a ser un proyecto de País.

### **Misión:**

Potenciar la cultura de la sidra del País Vasco, a través de la creación, potenciación y/o comercialización de experiencias eno-lúdico-educativas que contribuyan a un desarrollo económico, social, cultural, medioambiental y turístico del territorio sidrero vasco enriquecedor, especializado y de calidad.

**Visión:**

En el 2015, Sagardun deberá ser reconocido como principal referencia en TODO el País Vasco para todos aquellos que quieran fomentar la cultura de la sidra vasca a través de experiencias eno-lúdico- educativas variadas y de calidad.

**Ideas clave:**

**1) Ampliar territorio:** Convertir a Sagardun en el proyecto que lidere el cluster de la cultura sidrera del País Vasco.

**2) Ampliar la propuesta de valor de Sagardun:** Ofrecer experiencias eno-lúdico- educativas variadas y diferenciadoras.

**Puntos fuertes:**

- Es la **única organización dedicada al turismo de la cultura de la sidra**.
- Están **involucrados todas las sensibilidades** del sector: Gorenak, Eusko label,, sidrerías de Iparralde , etc.
- **Apoyo** del proyecto por parte de las **administraciones supralocales**: Gobierno Vasco, Diputación de Gipuzkoa.
- **Proyecto de referencia** de Gipuzkoa y de todo el País Vasco relacionado con la potenciación del **ocio – educación – cultura sidrera vasca**.
- **Equipo de gestión consolidado**, con amplia experiencia y capacidad de organización demostrada a lo largo de los últimos años.
- **Gestión privada**, con un claro enfoque comercial: tienda, merchandising,...
- Fuerte **compromiso** (sobre todo económico) de los **socios actuales** (sobre todo sidrerías): **mayoría privada**.
- **Integración en Sagardun** de las **sidrerías más competitivas**.
- **Experiencia enoturística muy consolidada en Gipuzkoa**, centrada en la comida / cena a las sidrerías. Gran demanda en la época del "txotx".
- Existencia de un **tangible diferenciador** y de gran valor **eno-lúdico-educativo**: **Sagardoetxea, el museo de la sidra vasca**.
- **Eventos destacados**, con un amplio seguimiento en los medios de comunicación.
- **Promoción y comercialización**, tanto offline como online.

**3. PLAN DE ACCIÓN:**

A continuación se detalla el estado del plan de acción recogido en el Plan Estratégico:

Plan de acción:	Estado actual
<b>1. Planificación y Gestión</b>	
1.1. Creación del cluster de la cultura (producto – ocio – educación - patrimonio) sidrera vasca	STAND-BY

1.2. Creación de una mesa / comisión de trabajo del cluster de la cultura sidrera vasca.	STAND-BY
1.3. Incorporación de nuevos socios – públicos y privados	EN MARCHA
1.4. Plan de Sensibilización interna y externa	EN MARCHA
1.5. Modelo de Gestión "Sagardun 2015"	STAND-BY
1.6. Modificación de los Estatutos de Sagardun	<b>REALIZADO</b>
1.7. Modelo de financiación Sagardun 2015	STAND-BY
1.8. Sagardun, una propuesta de valor de calidad	EN MARCHA
1.9. Capacitación en enoturismo	EN MARCHA
1.10. Observatorio del turismo de la sidra	SIN FECHA DE COMIENZO
<b>2. Mejora de la competitividad de la propuesta de valor de Sagardun</b>	
2.1. Desarrollo de experiencias en sidrerías y diferenciación.	EN MARCHA
2.2. Ampliación de Sagardoetxea	EN MARCHA
2.3. Potenciación de la vertiente socio-cultural del mundo sidrero del País Vasco.	EN MARCHA
2.4. Creación de un sendero interpretativo - experiencial de la sidra.	<b>REALIZADO</b>
<b>3. Información, Promoción y Comercialización</b>	
3.1. Una nueva Identidad Corporativa para Sagardun	<b>REALIZADO</b>
3.2. Actualización y ampliación del material promocional	<b>90% REALIZADO</b>
3.3. El marketing de Sagardun en tiempos de las nuevas tecnologías.	<b>80% REALIZADO</b>
3.4. Relaciones Públicas	STAND-BY
3.5. Promoción y publicidad	EN MARCHA
3.6. Embajadores de la cultura sidrera del País Vasco	SIN FECHA DE COMIENZO
3.7. Hermanamiento	SIN FECHA DE COMIENZO
3.8. Comercialización de la propuesta de valor de Sagardun	EN MARCHA

#### 4. PROYECTOS REALIZADOS:

##### 4.1. Creación de la nueva marca turística Sagardoaren Lurralde<sup>2</sup>:

###### 4.1.1. Descripción de la marca:

Vista la necesidad de diferenciar la propuesta de Sagardoetxea como Museo de la Sidra Vasca y de Sagardun con el resto de las propuestas que gestiona además del museo (experiencias en sidrerías, Sagardodenda, buscador de sidrerías de Euskal Herria y Sagardopedia), se apuesta por la creación de una marca turística que agrupe todos los servicios de Sagardun: **Sagardoaren Lurralde (el territorio de la sidra)**.

"Sagardoaren Lurralde" estructura su oferta a partir de la cultura de la sidra, las sidrerías, la manzana, etc. Al mismo tiempo, dota de significados propios un territorio

<sup>2</sup> En relación al punto 3.1. Plan Estratégico.

vinculado a un modo de vida, valores, historia, ritos, fiestas, ciudades, montañas, playas, museos, etc. Se trata de un territorio cultural único en el mundo que proporciona una experiencia única y memorable.

“Sagardoaren Lurraldea” trata de complementar y fortalecer, asimismo, el conjunto de la **oferta turística del País Vasco**, contribuyendo al desarrollo económico regional, el desarrollo del sector sidrero y la generación de empleo.

#### 4.1.2. Desarrollo web de la marca<sup>3</sup>:

Teniendo en cuenta la importancia que tiene Internet a día de hoy en el sector del turismo, Sagardun ha implementado una nueva estrategia web, de forma que todos sus servicios quedan agrupados bajo la marca Sagardoaren Lurraldea y con el mismo *Header* y *Footer* en todas las páginas web.



<sup>3</sup> En relación a los puntos 3.2. y 3.3. del Plan Estratégico.

El nuevo sitio web esta en la dirección [www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com), donde se pueden consultar las diferentes propuestas que nos ofrece el territorio de la sidra:

- **Reserva de experiencias turísticas** vinculadas a la cultura de la sidra:



Todo el año  
**"Santiagoemilho Sagardo Bidea"**  
A través de la cultura de la sidra, conocerás la historia de los caseríos de Santiagonemendi y de Astigarraze. Los modos de vida de sus habitantes, así como uno de los puntos más emblemáticos del Caserío de Santiago a su paso por Gipuzkoa.



Todo el año  
**Visitas guiadas en sidrerías**  
Esta experiencia permite visitar las instalaciones de una sidrería y conocer el proceso completo de elaboración de la sidra e las peculiaridades de cada casa. También se degusta la sidra que se elabora en cada casa.



Todo el año  
**El ritual del txotx: Comidas/Cenas en sidrerías**  
Esta experiencia permite experimentar el rito del txotx en una sidrería tradicional y degustar el modo tradicional de sidrería en contacto con la grapa y disfrutando del ambiente. Txotxi!



Todo el año  
**Cultura de la sidra: Visita a Sagardoetxea y comida/cena en una sidrería**  
Una experiencia que permite adentrarse en la cultura de la sidra mediante la visita al Museo Sagardoetxea y la degustación del nuevo tradicional de sidrería.



Todo el año  
**Visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca**  
Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidra, cuna de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando y degustando.



Todo el año  
**Visita a los museos Sagardoetxea e Igartubeiti**  
Esta experiencia permite adentrarse en la cultura de la sidra vasca mediante la visita a dos museos: Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca y el Caserío Museo Igartubeiti. En museos, una cultura.

- **Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca.**
- **Buscador y reserva de sidrerías** de toda Euskal Herria.
- **Sagardodenda**, la tienda on-line de la sidra vasca.
- **Sagardopedia**, la enciclopedia de la sidra vasca.
- **Blog de noticias** relacionadas con la cultura y el mundo de la sidra.

Se trata de una web atractiva y moderna, disponible en cuatro idiomas (castellano, euskera, francés e inglés) y dotada de imágenes y videos que muestran la oferta relacionada con la cultura de la sidra vasca.

Además, se han creado URL's para cada idioma: [www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com) (EUS), [www.elterritoriodelasidra.com](http://www.elterritoriodelasidra.com) (CAS), [www.ciderland.net](http://www.ciderland.net) (ENG), [www.cidrelande.com](http://www.cidrelande.com) (FR) y [www.sagarreta.com](http://www.sagarreta.com) (CAT).

#### 4.1.3. Marketing online:

Internet se ha convertido en los últimos años en la herramienta de promoción y comercialización más importante para el Consorcio Sagardun. Para realizar esa labor, se han realizado determinadas actuaciones:

- **Creación de un CRM:** Actualmente disponemos de un CRM con más de 25.000 contactos de clientes, entre los que se encuentran agencias de viajes, touroperadores, agencias especializadas en enoturismo, empresas organizadoras de eventos, etc... Esta base de datos nos permite la realización de diferentes campañas de promoción.

- **Posicionamiento de la web: SEO y SEM.** Creación de URL's amigables, determinación y utilización de "palabras clave" a la hora de generar contenidos, facilidad de navegar, mejora de la web para visualización en Iphone, Ipad, etc.
- **Marketing viral:** Creación de nuevas redes sociales para lograr la viralidad de las noticias, promociones, eventos, etc. organizados por Sagardoaren Lurralde. Un ejemplo claro de ello lo tenemos en el XX. Sagardo Berriaren Eguna 2013 celebrado el 16 de enero, que gracias a la viralidad de la noticia publicada en la red social de Facebook se ha llegado a 91.491 personas entre el 7 y 18 de enero (fecha que corresponde a unos días antes y después de celebrar el evento).

#### 4.1.3. Resultados obtenidos:

- **Estadísticas** de las webs de Sagardoaren Lurralde (año 2012):

Web	Nº de visitas
Sagardoaren Lurralde	2.531 (en marcha a partir de junio del 2012)
Sagardoetxea	22.156
Txotx.info	21.709
Sagardodenda	4.540
Blog	6.121
<b>TOTAL:</b>	<b>57.057</b>

- **Publicación de contenidos en webs & redes sociales** de Sagardoaren Lurralde (año 2012):

Publicaciones en webs & redes sociales	Cantidad
Noticias publicadas en Sagardoaren Lurralde (en marcha a partir de junio del 2012)	60
Noticias publicadas en Sagardoetxea	50
Post publicados en el blog	159
Tweets publicados en el Twitter de Sagardoetxea	354
Tweets publicados en el Twitter de Sagardoaren Lurralde	292
Post publicados en el Facebook de Sagardoetxea	254
Post publicados en el Facebook de Sagardoaren Lurralde	160
<b>TOTAL:</b>	<b>1.229</b>

## 4.2. Desarrollo de experiencias en sidrerías y diferenciación:

### 4.2.1. Creación y desarrollo de experiencias en sidrerías<sup>4</sup>:

<sup>4</sup> En relación a los puntos 2.1. y 3.4. del Plan Estratégico.

El Consorcio Sagardun ha desarrollado diversas experiencias en torno a la cultura de la sidra. Actualmente todas las experiencias están disponibles en la web de Sagardoaren Lurralde (<http://www.sagardoarenlurralde.com/que-hacer/experiencias/>) y se pueden realizar las reservas desde la propia web:

- **“La sidra y el mar”**: Esta experiencia permite conocer la cultura de la sidra y el mar y saborear la gastronomía vinculada con ella visitando museos, con un paseo en barco y una comida en sidrería.
- **Ruta temática “Santiгомendiko Sagardo Bidea”<sup>5</sup>**: A través de la cultura de la sidra, se conoce la historia de los caseríos de Santiгомendi y de Astigarraga, los modos de vida de sus habitantes, así como uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa.
- **Cultura de la sidra: visita a Sagardoetxea y comida/cena en una sidrería**: Una experiencia que permite adentrarse en la cultura de la sidra mediante la visita al Museo Sagardoetxea y la degustación del menú tradicional de sidrería.
- **El rito del txotx: Comidas/cenas en sidrerías**: Esta experiencia permite experimentar el rito del txotx y degustar el menú tradicional de sidrería en **todas las sidrerías del País Vasco y realizar la reserva para la sidrería deseada a través de la web:**



- **Ruta gastronómica de la sidra y el queso**: Esta experiencia permite conocer el origen y el proceso de elaboración del queso y de la sidra y realizar una degustación de estos productos gastronómicos vascos. Una experiencia idónea para los amantes de la gastronomía, las tradiciones y las costumbres.
- **Probaketas, catas guiadas en sidrerías**: Esta experiencia permite realizar una cata guiada en una sidrería de la mano del propio sidrero y conocer de primera mano las características de su sidra.

<sup>5</sup> En relación al punto 2.4. del Plan Estratégico.

- **Visitas guiadas en sidrerías:** Esta experiencia permite visitar las instalaciones de una sidrería y conocer el proceso completo de elaboración de la sidra y las peculiaridades de cada casa. También se degusta la sidra que se elabora en cada casa.
- **Visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca:** Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidra, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando y degustando.

#### 4.2.2. Comercialización turística de experiencias<sup>6</sup>:

Además de desarrollar dichas experiencias turísticas, el Consorcio Sagardun realiza diversas labores de comercialización turística durante todo el año siguiendo el *Timing* establecido en su Plan de Comunicación:

- **Campañas** de promoción, telemarketing, e-mailing, etc. con **profesionales del turismo** (touroperadores, agencias de receptivo, agencias especializadas en enoturismo, etc.) para dar a conocer su oferta.
- Acuerdos con **entidades que comercializan sus experiencias:** Central de Reservas, Orizonia, Smart Box, Dakota Box, Zonaregalo, etc.
- **Asistencia a ferias y work shop:** work shop de turismo de Euskadi celebrados en Barcelona y Madrid, SS Gastronomika, Sevatur, Fitur, Salón del Ocio y la Naturaleza de San Sebastian, Salón Turisme 2012, etc.
- Realización de **campañas de publicidad:** cuñas de radio, anuncios, Google adwords, etc.
- **Publicación y reparto de folletos<sup>7</sup>:** "La sidra y el mar", "Santiagomendiko Sagardo Bidea", Museo Sagardoetxea, Guía de Sidrerías del País Vasco, tarjetas Sagardoaren Lurralde, paquete "Museo+Sidrería", "Txotx.info" buscador de sidrerías del País Vasco, cenas temáticas en sidrerías, etc.

#### 4.2.3. Formación en enoturismo<sup>8</sup>:

El Consorcio Sagardun realiza **labores de formación en enoturismo** para guías y para sus socios:

- Formación de guías para la realización de visitas guiadas en diferentes **idiomas:** castellano, euskera, inglés y francés.
- Formación de guías para la realización de visitas guiadas en diversos **espacios:** Sagardoetxea, sidrerías, Santiagomendiko Sagardo Bidea, etc.
- Creación de **un Manual de Enoturismo para Sidrerías** (2012).
- **Viajes Benchmark:** Penedes (2010) eta Bergerac (2009).

<sup>6</sup> En relación al punto 3.8. del Plan Estratégico.

<sup>7</sup> Ver todos los folletos en el ANEXO PUBLICACIONES (páginas 19-24).

<sup>8</sup> En relación al punto 1.9. del Plan Estratégico.

#### 4.2.4. Implantación del SICTED<sup>9</sup>:

Desde el año 2012 8 entidades miembros del Consorcio Sagardun han iniciado el proceso para la **implantación del SICTED** (Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos): **Sagardotxea, Museo de la Sidra Vasca y 7 sidrerías**: Alorrenea, Bereziartua, Gurutzeta, Petritegi, Saizar, Zapiain y Zelaia.

#### 4.2.5. Resultados obtenidos:

El siguiente cuadro muestra la labor realizada por el Consorcio Sagardun desde su creación en el año 2003:

Situación año 2003...	Situación año 2013
Venta de sidra	Venta de sidra
Comidas/cenas, normalmente en la época del Txotx, algunas sidrerías abren durante todo el año.	Comidas/cenas, se alarga la temporada y cada vez son mas las sidrerías abiertas todo el año.
Sagardo Berriaren Eguna	Sagardo Berriaren Eguna
Santa Ana	Santa Ana
Sagar Uzta	Sagar Uzta
	Sagardoetxea Museoa
	Promoción y venta de productos elaborados por nuestros socios
	Venta de sidra ON-LINE
	Tiendas en sidrerías
	Concepción de paquetes turísticos: Probaketas, visitas a Sidrerías, Museo + Sidrería, Sidra y Mar
	Promoción turística de las experiencias ó paquetes turísticos
	Guías con formación: idiomas y contenidos
	Páginas web & redes sociales
	Publicaciones de la cultura de la sidra
	Material de promoción: folletos, tarjetas, mapas, etc.
	Relación con medios de comunicación: interlocutores
	Servicio de atención al cliente por teléfono e e-mail todos los días de la semana, durante todo el año
	Puntos de información turística: Sagardoetxea, Astigarraga y Hernani
	Formación en enoturismo para sidreros
	Gestión de ayudas y subvenciones
	Centro de documentación de la cultura de la sidra

<sup>9</sup> En relación al punto 1.8. del Plan Estratégico.

Cabe destacar el aumento del **número de reservas** de experiencias en sidrerías gestionadas desde el Consorcio Sagardun en los últimos años:

Año	Nº de reservas
2010	1.550
2011	1.675
2012	2.450
2013	2.416 (hasta mayo)

También es importante el aumento del **número de consultas gestionadas** por teléfono/e-mail desde el Consorcio Sagardun:

Año	Nº de consultas
2010	2.350
2011	2.480
2012	2.620
2013	4.338 (hasta mayo)

#### 4.3. Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca:

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, es el lugar idóneo para adentrarse en la **cultura de la sidra del País Vasco**. El museo cuenta en la actualidad con **tres espacios** diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata y tienda<sup>10</sup>:

- **Manzanal:** El manzanal es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la **cultura de la manzana**. Aquí se ven las variedades de manzana, los injertos, los modos de recolección, triturado y prensado de la manzana. Sagardoetxea es un espacio vivo y el manzanal ofrece **una actividad que realizar en cada temporada**: siembra de semillas en invierno, la polinización en primavera, la observación de la maduración de la fruta en verano y el proceso completo de elaboración del mosto de manzana en otoño: recolección de manzana con kizki, degustación de manzanas, machacado con pisones, prensado y degustación del mosto.
- **Espacio museístico:** A pie del manzanal, se encuentra el espacio museístico, en el que conocer, mediante la exposición de distintos utensilios del "sagardogile" (maestro sidrero), audiovisuales, paneles explicativos, juegos y fotografías, una tradición milenaria: **pasado, presente, y futuro de la manzana y de la sidra**, y los **ritos y las costumbres** en torno a la sagardoa y tipos de bebida de manzana.
- **Centro de degustación y de cata y tienda:** El tercer espacio diferenciado está dedicado a la **cata y degustación de la sidra al tradicional estilo del "txotx"** y de otros derivados de la manzana: mosto ed manzana y licor. Se realiza la **iniciación al txotx** para todo aquel que antes de acudir a una sidrería, quiera aprender el ritual y los secretos que acompañan a la degustación de la sidra: modo de

<sup>10</sup> Actividades, material didáctico y contenidos educativos en el ANEXO SAGARDOETXEA (página 28).

coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o "txinparta", visualización del tono, significado de los diferentes colores y distinción de los aromas.

#### 4.3.1. Plan Estratégico para la ampliación de Sagardoetxea<sup>11</sup>:

En el año 2012 la empresa Gruyere de Barcelona realizó un **Plan Estratégico para la ampliación de Sagardoetxea** que ha sido subvencionado por el Gobierno Vasco.

La realización del Plan Estratégico ha contado con la **participación de 15 sidrerías, 7 grupos culturales, 4 asociaciones, 2 grupos políticos, 1 ikastola, 1 ente de Desarrollo Comarcal, ciudadanos**, etc... implicados en el proyecto, así como: Xagu Xar Aisialdi Elkarte, Norberto Almandoz Musika Eskola, Zipotza Kultur Elkarte, Mundarro Kirol Elkarte, Gure Izarra, Goldea Herri Kirol Batzordea, Astigar E.O.E., Petritegi sagardotegia, Gurutzeta sagardotegia, Zelaia sagardotegia, Lizeaga sagardotegia, Alorrenea sagardotegia, Herrikoi Auzo Elkarte, Ikatza taberna, Astiko Dendarien Elkarte, Kultur Etxea Fundazioa, EAJ de Astigarraga, Donostialdea Turismogunea, Arantzazuko Ama Ikastola y Hogar del Jubilado Galtzaur.

Para poder reflejar todos sus puntos de vista, se celebraron unas jornadas de reflexión y se estudiaron y evaluaron las opiniones de todos ellos, lo que generó **7 nuevas** aportaciones al proyecto.

Este es el resumen de conclusiones generales de Plan Estratégico:

##### **Oportunidades:**

- **Ampliar el marco geográfico** de interés de Sagardoetxea incorporando todo lo relacionado con la Sidra de Euskal Herria.
- Consolidar Sagardotxea como "**cabecera**" y **punto de referencia** de una red de **espacios y equipamientos eno-turísticos** relacionados con la **sidra**.
- Desbordar el ámbito local y **mostrar sus actividades**, conocimientos y experiencias en **otros lugares del territorio**.

##### **Ejes estratégicos y objetivos:**

- **Modelo de Museo:** Sagardoetxea como **Museo de La Sidra del País Vasco**, profundizando en su misión de investigación, conservación y divulgación del patrimonio de la sagardoa Sagardoetxea como cabecera de la oferta turística del **Territorio de la Sidra** Sagardoetxea como **ecomuseo**.
- **Buscar la escala adecuada:** Reorientación **conceptual:** mucho más que un museo "de producto". Reorientación **geográfica:** desbordar el ámbito local.
- **Ampliar su temática:** Tener la capacidad **acoger** y de **generar atracción** ( $\pm 40.000$  visitantes). Ser capaz de albergar los diferentes servicios: desde los espacios expositivos a las colecciones y su potencial dinamizador ( $\pm 1.200$  m<sup>2</sup>). Definir la escala del nuevo equipamiento que garantice la **viabilidad** del proyecto -inversión- y la **sostenibilidad** en la explotación.

<sup>11</sup> En relación al punto 2.2. del Plan Estratégico:

### **Sistemas de Comunicación y participación:**

- La **exposición permanente**: desarrollar el discurso básico del Museo. Mezcla de rigor y emocionalidad. Larga vigencia en el tiempo: temas más duraderos y estables.
- **Áreas de exposición renovables**: actualizar contenidos periódicamente.
- **Actividades temáticas** para profundizar en temas concretos mediante una variada gama de experiencias participativas.
- **Material de difusión**: publicaciones, redes sociales, web...

### **Orientación museográfica:**

- **Sagardoetxea: un museo de ideas**.
- La *colección* como herramienta de comunicación y valor.
- Que integra el *Tolare* como eje articulador del recorrido.
- Que utilizará los recursos más adecuados para generar emoción y experiencias memorables: escenografías, entornos envolventes, proyecciones, tecnologías interactivas, actividades y demostraciones.

### **4.3.2. Resultados obtenidos**

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, recibe anualmente alrededor de 10.000 visitantes y es el **museo gastronómico más visitado del país Vasco**.

Prueba de su saber hacer y la apuesta por la **calidad** son los dos **distintivos** adquiridos en el año 2012, ya que Sagardoetxea se ha incorporado al **Registro de Museos de Euskadi** y ha superado con éxito el primer ciclo de **SICTED** (Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos).

### **4.3.3. Resultados Previstos**

Estos son los resultados que se estiman conseguir con el **proyecto de ampliación**:

- **Volumen del público objetivo: 40.000 visitantes al año**. Este volumen de público se estima que se alcanzará en un periodo de 4 años de funcionamiento siguiendo con la gestión y la comercialización y comunicación proactiva que se está desarrollando desde Sagardun.
- **Otra fuente de ingreso: la tienda**. Se estima que la nueva Sagardoetxea continuará ofreciendo a sus visitantes una experiencia de compra de productos relacionados que no sólo complementará la experiencia de la visita, sino que contribuirá al desarrollo cultural del visitante.
- **Las actividades guiadas y talleres**. Se estima que la nueva Sagardoetxea continuará ofreciendo a sus visitantes una amplia oferta de talleres y actividades que sea dinámica y adaptada a diversos públicos. El programa de actividades se podrá complementar con empresas especializadas en régimen de colaboración y las entidades y asociaciones relacionadas con Sagardoetxea continuarán participando en dichas actividades.

- **Estimación anual de ingresos.** En base a lo descrito anteriormente, se ha realizado la siguiente estimación de ingresos anual para cada uno de los cuatro primeros años de operación:

<i>Estimación anual de ingresos</i>	Total visitas	Total ingresos
Año 1	25.735	210.480€
Año 2	30.600	249.379€
Año 3	37.180	301.306€
Año 4	43.235	349.506€

#### 4.4. Gestión de la información y Centro de Documentación y Archivo especializado en sidra vasca<sup>12</sup>:

Sagardoaren Lurraldea **gestiona** toda la información técnica, gastronómica, turística y cultural del territorio de la sidra, **difunde** a través de la web, las redes sociales, el blog y diversas publicaciones toda la información relevante del mundo de la sidra y los eventos y actividades que en él se organizan<sup>13</sup> y **archiva** toda la documentación en su Centro de Documentación y Archivo especializado en sidra vasca:

- **Web Sagardoaren Lurraldea:** Es la web que recopila toda la información del territorio de la sidra, así como experiencias en torno a la cultura de la sidra, eventos relacionados con la manzana y la sidra (Sagardo Egunas, concursos de sidra, catas de sidra, actividades especiales en sidrerías, etc.), noticias destacadas, etc.
- **Blog y redes sociales:** Toda la información que se recopila en la web de Sagardoaren Lurraldea, se difunde a través de las redes sociales (Facebook, Twitter, YouTube) y el blog para hacer llegar toda la información relevante a nuestros seguidores de forma más "personalizada", lo que nos permite conectar más directamente con ellos y conocer sus opiniones.
- **Boletines electrónicos**<sup>14</sup> de Sagardoaren Lurraldea, Sagardun y Sagardoetxea.
- **Boletín Sagardoaren Lurraldea**<sup>15</sup>: Recientemente hemos publicado el nº30 del boletín Sagardoaren Lurraldea. A partir de ahora publicaremos el boletín también en formato digital y contará con nuevos colaboradores que redactarán diversos artículos. Gracias a este nuevo formato, hemos conseguido difundir el Boletín entre más de 1.500 personas.

Sagardoaren Lurraldea dispone de un **Centro de Documentación y Archivo especializado en sidra vasca** donde se archiva toda la información relevante del mundo de la sidra de todo el País Vasco. En él se archivan todos los documentos que llegan a manos del Consorcio Sagardun y los contenidos que divulga en formatos mostrados en el apartado anterior.

<sup>12</sup> En relación al punto 2.3. del Plan Estratégico.

<sup>13</sup> Ver las noticias que ha divulgado Sagardoaren Lurraldea en el ANEXO NOTICIAS (página 27).

<sup>14</sup> Ver el boletín electrónico en el ANEXO BOLETÍN ELECTRÓNICO (página 25).

<sup>15</sup> Ver el Boletín Sagardoaren Lurraldea en el ANEXO BOLETÍN SAGARDOAREN LURRALDEA (página 26).

Actualmente el Centro de Documentación y Archivo de Sagardoaren Lurralde cuenta con **3.000 documentos de hemeroteca, más de 15.000 fotografías<sup>16</sup>, 1.500 documentos históricos y 500 piezas de inventario** (actualmente catalogados en ENSIME).

#### 4.5. Paseo temático “Santiгомendiko Sagardo Bidea”<sup>17</sup>:

“Santiгомendiko Sagardo Bidea” es una **ruta temática** en la que a través de la cultura de la sidra se muestra la sorprendente historia de los caseríos de Santiгомendi y Astigarraga; los modos de vida de sus habitantes, así como uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa, de una manera divertida y participativa.

Este paseo temático es **otro atractivo más dentro de la actual oferta de la cultura de la sidra vasca** que engloba la marca Sagardoaren Lurralde y que agrupa todas aquellas experiencias turísticas, culturales y de ocio vinculadas a la cultura de la sidra vasca. Además, este paseo ofrece la oportunidad de poder **disfrutar de la naturaleza** en toda su extensión en el incomparable espacio rural de Santiгомendi.

El paseo contiene **8 estaciones temáticas**: Sidra y poder; Los caseríos de Santiгомendi; La sidra y el mar; Paraíso; Declive; Renacimiento; El rito del txotx y Herencia y futuro. Además, cuenta con juegos y áreas de descanso para disfrutar en familia o con amigos.

##### 4.5.1. Guía interactiva

Desde Sagardoaren Lurralde hemos preparado una **guía interactiva** que cuenta con audio, imágenes, mapa e información complementaria para disfrutar del paseo de Santiгомendi y de la visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.

Actualmente esta guía está disponible en las instalaciones de Sagardoetxea y en Apple Store<sup>18</sup>, y próximamente también estará disponible en Google Market.

#### 4.6. Organización de eventos relacionados con la cultura de la sidra<sup>19</sup>:

##### 4.6.1. “Sagardo Berriaren Eguna”, apertura de la temporada del txotx

El Sagardo Berriaren Eguna es el **evento con más repercusión mediática del País Vasco**. En ese evento se presenta la nueva cosecha ante políticos y personalidades del mundo de la sidra de la mano de un protagonista. En los últimos años estos han sido los protagonistas que han abierto la temporada de sidrerías del País Vasco al grito de “Gure Sagardo Berria”: La Oreja de Van Gogh (2013), Julian Iantzi (2012), Karlos Arguiñano (2012), la Real Sociedad de Fútbol (2010); etc.

<sup>16</sup> En relación al punto 3.3. del Plan Estratégico.

<sup>17</sup> En relación al punto 2.4. del Plan Estratégico.

<sup>18</sup> Ver: <https://itunes.apple.com/us/app/guia-sagardoetxea/id594803296?l=es&ls=1&mt=8>

<sup>19</sup> En relación al punto 2.3. del Plan Estratégico.

#### 4.6.2. Resultados obtenidos:

Sagardo Berriaren Eguna tiene gran **repercusión en los medios de comunicación principales**, ya que medios Nacionales, del País Vasco y de Iparralde difunden la noticia en primera plana:

- **Prensa escrita:** El País, El Mundo, Diario Vasco, Noticias de Gipuzkoa, Noticias de Navarra, Correo, Deia, Gara, Berria, La Semaine du Pays Basque, Sud Ouest Pays Basque, Hernaniko Kronika, Irutxuloko Hitza, etc.
- **Revistas:** Ondojan, 943 Magazine, Gipuzkoa Tour, etc.
- **Televisiones:** RTVE, Atlas-Tele5, Antena3, Mediaset, ETB1, ETB2, Gipuzkoa Telebista, Teledonosti, Hamaika Telebista, TVPI, etc.
- **Radios:** Euskadi Irratia, Radio Euskadi, Onda Vasca, Radio Nacional, Cadena Ser, Radio France Bleu Pays Basque, Euskal Irratiak, Donosti Irratia, Punto Radio, Radio Nacional Donostia, Radio San Sebastian-Cadena Ser, etc.
- **Blog-s y redes sociales.**

Estos son los impactos que el evento ha conseguido en los medios de comunicación en los últimos 4 años:

Año	Prensa escrita		Radio		Televisión		Otros	Total impactos
	Portada	Noticias	Directo	Grabadas	Directo	Reportaje		
2010	6	24	10	9	3	8	63	<b>123</b>
2011	5	26	13	4	4	9	46	<b>107</b>
2012	3	41	12	3	3	7	54	<b>125</b>
2013	2	30	10	3	6	7	78	<b>136</b>

#### 5. SUBVENCIONES OBTENIDAS E INVERSIONES REALIZADAS

SUBVENCIONES Y APORTACIONES DE SOCIOS			2003-2012	
Diputación Foral de Guipúzcoa	Subvenciones	Cultura	103.000,00	5,76%
	Subvenciones	Turismo	173.650,12	9,70%
Eusko Jaurlaritzza	Subvenciones	Cultura	84.262,19	4,71%
	Subvenciones	Turismo	545.825,06	30,50%
Euskadi Aquitania	Subvenciones	Presidencia	13.462,00	0,75%
Leader	Subvenciones	Agricultura	57.914,00	3,24%
Kutxa	Subvenciones		6.000,00	0,34%
Ayuntamiento de Astigarraga	Subvenciones	Turismo/Cultura	205.079,41	11,46%
	Aportación de socios	Turismo/Cultura	349.449,19	19,53%
Sidrerros	Aportación de socios		250.720,80	14,01%
			<b>Total:</b>	<b>1.789.362,77</b>

Subvenciones para inversión	816.079,17
Subvenciones de explotación	373.113,61
Aportación de socios	600.169,99

# ANEXO PUBLICACIONES

## Folleto experiencia "La sidra y el mar"

**SAGARDOAREN LURRALDEA**

**SAGARDOERRIA**

**AQVARIVH**

**ALBADIA**

**La sidra y el mar: ruta por museos, comer en una sidrería y navegar por la costa.**

Un plan perfecto para descubrir y disfrutar la cultura de la sidra y el mar.

**¿Cómo disfrutar por la belleza del paisaje de La Concha en San Sebastián?**

**Descubre la cultura de la sidra y disfruta del menú de sidrería y del rito del txotx entre risas y buen humor.**

**SAGARDOERRIA** **AQVARIVH** **ALBADIA**



txotx.info

Sagardoerria

Sagardodenda

SagardoPedia



# Folleto experiencia "Santiagomendiko Sagardo Bidea"

**SANTIAGO-MENDIKO SAGARDO BIDEA**  
ASTIGARRAGA

**Santiagomendiko Sagardo Bidea** es un recorrido por las manzanas y caseríos talare baserrien zehariko ibilbidea da.

Sagaradoaren kulturaren bitartez, Santiagomendiko baserria eta Astigarrago hitoare horietara, bertako biztanleen bizimodu eta Santiago Bidearen Gipuzkoan zehariko punturik adierazgarrienetarikoa ezagutzeko aukera izango duzu ezalpan panel, multimediazko elementu eta joko interaktiboan bidez.

**"Santiagomendiko Sagardo Bidea" es un recorrido por las manzanas y caseríos talare en los que se elaboraba la sidra.**

A través de la cultura de la sidra, conocerás la historia de los caseríos de Santiagomendi y de Astigarraga, los modos de vida de sus habitantes, así como uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa, a través de paneles explicativos, elementos multimedia y juegos interactivos.

Historia de la Sidra Blanca  
Receta de Sidra - Sagardo  
SAGARDOETXEA  
SAGARDOETXEA  
SAGARDOETXEA

**"Santiagomendiko Sagardo Bidea"** es un recorrido por las manzanas y caseríos talare en los que se elaboraba la sidra.

Sagaradoaren kulturaren bitartez, Santiagomendiko baserria eta Astigarrago hitoare horietara, bertako biztanleen bizimodu eta Santiago Bidearen Gipuzkoan zehariko punturik adierazgarrienetarikoa ezagutzeko aukera izango duzu ezalpan panel, multimediazko elementu eta joko interaktiboan bidez.

**"Santiagomendiko Sagardo Bidea" es un recorrido por las manzanas y caseríos talare en los que se elaboraba la sidra.**

A través de la cultura de la sidra, conocerás la historia de los caseríos de Santiagomendi y de Astigarraga, los modos de vida de sus habitantes, así como uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa, a través de paneles explicativos, elementos multimedia y juegos interactivos.

**Santiagomendiko ibilbideak.** Euskal Herriko bareririntako elikadura eta oskari ekonomiko bati den sagardoaren kultura usatuz eta bareriarren laguntzen digu Astigarrago inguru honetan zehar. Hauak gertara kultural eta ekonomiko honen adibide porregabea izan daiteke.

**El recorrido por Santiagomendi nos ayuda a conocer e interiorizar la cultura de la sidra, la que ha supuesto el sustento alimenticio y económico para los caseríos de Euskal Herria, a través de estos parajes de Astigarraga, que han sido un ejemplo único de este hecho cultural y económico.**

El pasado continúa el comercio y habla de las relaciones de los habitantes de Santiagomendi y el poder, de la relevancia de obtener el comercio de mar y de productos que eran vitales para permitir el desarrollo de la casería como actividad económica y económica.

Desde el apogeo y de la decadencia de la producción de la sidra, del abandono de Astigarraga y de la aparición de nuevos conceptos, el ocio, que ha provocado un resurgimiento de la sidra, de su producción y de la sidra de un pueblo conocido en todo el mundo y su protección por el medio y la sostenibilidad de sus recursos. Formas para que cada uno de nosotros pueda...

Historia de la Sidra Blanca  
Receta de Sidra - Sagardo  
SAGARDOETXEA  
SAGARDOETXEA  
SAGARDOETXEA



txotx.info

Sagarδοetxea

Sagardodenda

SagardoPedia



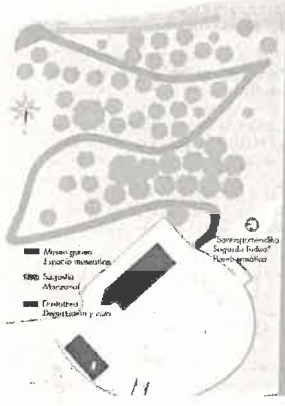




# Folleto "Sagardoetxea + Experiencias"

**Sagardoaren museoa**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.

**Museo de la Sidra Vasca**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.



Museo de la Sidra Vasca en Astigorraga

**Sagardoetxea**  
Liru goren dardaridua

Mapa de la zona sagarduekiko. Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.

**Non ezkerreko gogoa**  
Liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.

**Orduak**  
Astelehenetik ostegunera: 11:00-14:00 eta 16:00-19:00  
Ostegunetik igandera: 11:00-13:00  
Ezkerreko gogoa sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.

**Prezioak**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.

**Informazio gehiago**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.

**Sagardoetxea**  
Liru goren dardaridua

Sagardoetxea sagardoaren kulturaz gozatzeko leku bat da, euskoaldunen identitate eta ohituren ezagutza. Naturarekin harremanetan dasteko leku bat, iluski, ubatu eta dastatuko...  
**Torri!**

Sagardoetxea esan daiteke gure kulturaren dardaridua, sagardoaren identitate eta ohituren ezagutza. Naturarekin harremanetan dasteko leku bat, iluski, ubatu eta dastatuko...  
**Torri!**



**Museo gunea**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.

**Erakusketak**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.



**Sagardia**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.

**Atzeraberritzea**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.



**Dastatzea**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.

**Degustazioa eta eta**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.



**Musuko aktibitateak**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.

**Musuko aktibitateak**  
Sagardoetxea liru goren dardaridua duela sagardoezko ezkerreko gogoa ahal izateko.



txotx.info

Sagardoetxea

Sagardobenda

SagardoPedia



## Folleto "Sagardoetxea + Sidrería"



**SAGARDOAREN LURRALDEA**



**Museoa + Sagardotegia**

Sagardoetxean bistaldia ezin ulertu litzatekeen sagardotegi baxetara joan gabe, egun-pasa bat nahai ingurari amaitzea bezalakorik ez baltago.



**Museo + Sidrería**

Na ezin ulertuena eta sagardotegi baxetara joan gabe, egun-pasa bat nahai ingurari amaitzea bezalakorik ez baltago.



**SAGARDOETXEA**



Sagardoetxetik: **Sagardoaren Lurraldeak** identitate zehin nagusiak zateaz gain, osaldi eta euskal gastronomia ereduak ere adierazten ditu. Gure herrian errotik dagoen ohitura, haragi erreak, bingarak, txakuraren erreak eta malainburuan lagunekin elkarrekin, askotan zutik ohitura zaharrei jarraiki, ostia berezi baten gaztutzeo modu berezi irudikatzen dute. Eta sagardoa berri berrak zaiten da.

Sagardoetxetik, esperientzia ohazteko eskaintzen du aite librea dagoen sagardoa, sagardoaren kultura eragartzeko museo-gunea eta ospe oneko sagardotegi, Gizeo-Gizeo museoa eta Sagardoa librea dabilteko gunea. Astearen amarekin dabilteko gunea bistaldia eragartzeko, sagardotegi baxetara joan gabe, egun-pasa bat nahai ingurari amaitzea bezalakorik ez baltago.

Museoa erabiltzeko:

- Asteartetik larunbatera: 11:00 13:30 eta 16:00 19:00
- Igandek eta jaiegunak: 11:00 13:30
- Astelehenetik itzala.
- Uztaila eta abuztua egunero irekita.
- Telazeki: Beste ondutegiak kontutan.

Las sidrerías son la principal seña de identidad del territorio de la sidra y referente del ocio y el gusto por la gastronomía. Una tradición arraigada en nuestro pueblo, los asados, la brasa, el txaki, la reunión de amigos en torno a una mesa, en muchas ocasiones como manda las cáñoras, de pie, representan una forma peculiar de disfrutar de la buena mesa. Y siempre presente, la sidrería.

Sagardoetxetik, esperientzia ohazteko eskaintzen du aite librea dagoen sagardoa, sagardoaren kultura eragartzeko museo-gunea eta ospe oneko sagardotegi, Gizeo-Gizeo museoa eta Sagardoa librea dabilteko gunea. Astearen amarekin dabilteko gunea bistaldia eragartzeko, sagardotegi baxetara joan gabe, egun-pasa bat nahai ingurari amaitzea bezalakorik ez baltago.

Horarioak museoan:

- Martes a Sábado: 11:00 13:30 y 16:00 19:00
- Domingos y festivos: 11:00 13:30
- Lunes cerrado
- Julio y agosto abierto todos los días
- Grupos: Consultar otros horarios



Sagardoaren Lurraldea  
El territorio de la sidra

Calle Nagusia 48  
20113 Astiguiaga - Diputación  
Tel. 943 382 375  
info@sagardoarenlurraldea.com  
www.sagardoarenlurraldea.com

EUSKADI

GIPUZKOA

## ANEXO BOLETÍN ELECTRÓNICO

### Boletín electrónico "Sagardoaren Lurraldea"



#### Probaketas 2013, catas guiadas en sidrerías

Las probaketas empezarán en febrero en la Sidrería Zapiain de Astigarraga y se celebrarán los días 16 y 23 de febrero y el 2 de marzo. Las catas estarán dirigidas por Egoitz Zapiain y este año la propuesta de Zapiain está dirigida a familias o padres acompañados por sus hij@s que quieran aprender a catar sagardoa y a entusiastas de la sidra.

El precio de la cata guiada y pintxos de Zapiain es de 10€ para adultos y gratuito para jóvenes entre 18-25 años acompañados por sus padres.

En el mes de marzo las probaketas se celebrarán en la sidrería Zelaia (Fernani), Surutxeta (Astigarraga) y Saizar (Usurbil), en abril en la sidrería Txoparondo (Azkaime) y Gastalaga (Andoain) y en el mes de mayo en la sidrería Bereziartua (Astigarraga). Mensualmente, publicaremos las propuestas y las fechas de las probaketas en Sagardoaren Lurraldea.

Información e inscripciones: Telf: +34 943 550 575  
/info@sagardoarenlurraldea.com



#### Buscador de sidrerías de Euskal Herria.

Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra) te ofrece la oportunidad de disfrutar de la experiencia de sidrería.

Busca tu sidrería en [www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com), haz tu reserva y disfruta del rito del txotx en una sidrería tradicional.

Txotxotxi!



SAGARDOAREN  
LURRALDEA  
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48-10111 Astigarraga  
t: 943 550 575  
f: 943 550 575  
info@sagardoarenlurraldea.com  
www.sagardoarenlurraldea.com  
Facebook | Twitter

Si no desea recibir información de este tipo,  
envíe un email a:  
info@sagardoarenlurraldea.com  
o al 943 550 575. Tiene la opción de reservar.

EUSKADI

GIPOZZOIA



txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia


SAGARDUN

## **ANEXO BOLETÍN SAGARDOAREN LURRALDEA**


**Boletín Sagardoaren Lurraldea N°30**



txobx.info

 Sagardoerxea

Sagardodenda

 SagardoPedia

SAGAR DUN 

## **ANEXO NOTICIAS**

### **Eventos** relacionados con la cultura de la sidra:

- Sagar Uzta, la fiesta de la manzana (organizado por Sagardun):  
<http://www.sagardomundua.com/2012/09/xii-sagar-uzta-2012-la-fiesta-de-la-manzana/>
- Sagardo Eguna de Ordizia (Organizado por Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte):  
<http://www.sagardomundua.com/2012/09/sagardo-eguna-de-ordizia-el-8-de-septiembre/>
- La sidrería Aburuza ganó el Concurso de sidras de Azpeitia:  
<http://www.sagardomundua.com/2012/07/la-sidrer%C3%ADa-aburuza-gan%C3%B3-el-concurso-de-sidras-de-azpeitia/>

### **Información del sector:**

- Tres décadas protegiendo el manzano de sidra:  
<http://www.sagardoarenlurraldea.com/noticias/noticia-detalle/noticia/tres-decadas-protegiendo-al-manzano-de-sidra/>
- Presentación de Gorenak, sello colectivo y privado de calidad:  
<http://www.sagardomundua.com/2011/03/presentacion-de-%E2%80%9Cgorenak%E2%80%9D-sello-colectivo-y-privado-de-calidad/>
- Sidra natural garantía de calidad de Eusko label:  
<http://www.sagardomundua.com/2012/02/sidra-natural-garant%C3%ADa-de-calidad-con-eusko-label/>

### **Experiencias turísticas:**

- La sidra y el mar se unen en un proyecto turístico (organizado por Sagardoaren Lurraldea): <http://www.sagardoarenlurraldea.com/noticias/noticia-detalle/noticia/la-sidra-y-el-mar-se-unen-en-un-proyecto-turistico/>
- Ruta de la sidra vasca, visitas guiadas en sidrerías (organizado por Gipuzkoako sagardogileen Elkarte): <http://www.sagardoarenlurraldea.com/noticias/noticia-detalle/noticia/ruta-de-la-sidra-vasca-visitas-guiadas-en-sidrerias/>
- Inauguración de Santiagomendiko Sagardo Bidea:  
<http://www.sagardoarenlurraldea.com/noticias/noticia-detalle/noticia/inauguracion-de-santiagomendiko-sagardo-bidea/>

### **Actividades de nuestros socios:**

- Talleres infantiles en la sidrería Petritegi:  
<http://www.sagardoarenlurraldea.com/noticias/noticia-detalle/noticia/talleres-infantiles-en-la-sidreria-petritegi/>
- Zelaia sagardoa ha realizado una jornada de innovación en el basque Culinary Center:  
<http://www.sagardoarenlurraldea.com/noticias/noticia-detalle/noticia/zelaia-sagardoa-ha-realizado-una-jornada-de-innovacion-en-el-basque-culinary-center/>
- La sidrería Petritegi participa en "San Sebastian Restaurant Week":  
<http://www.sagardoarenlurraldea.com/noticias/noticia-detalle/noticia/la-sidreria-petritegi-participa-en-san-sebastian-gipuzkoa-restaurant-week/>

## **ANEXO SAGARDOETXEA**

### **Actividades:**

El museo cuenta con un calendario de actividades anual:

- **Visitas guiadas para todo tipo de públicos:** escolares, adultos, grupos organizados, etc.
- **Actividades estacionales:** siembra de semillas (invierno), polinización y degustación de miel (primavera), degustación de manzanas de verano, recogida de manzanas y elaboración del mosto de manzana (otoño).
- **Celebración del Día Internacional de los Museos.**
- Actividades especiales con **grupos de tiempo libre** en verano.
- **Degustaciones gastronómicas especiales:** "Degustación de sidra y quesos de Euskal Herria" (Semana Santa) y "Barrikote con castañas y sardinas viejas" (puente de diciembre).
- **Exposiciones temporales:** "Exposición de fotografías V. Rally Fotográfico Sagar Uzta" en septiembre y "Obras de arte de la cultura de la sidra" en diciembre.
- **Participación en experiencias turísticas relacionadas con la cultura de la sidra:** "Cultura de la sidra: Visita a Sagardoetxea + Comida/cena en sidrería", "La sidra y el mar", "Ruta gastronómica de la sidra y el queso idiazabal" y "Santiagomendiko Sagardo Bidea".

### **Material didáctico y contenidos educativos<sup>20</sup>:**

Sagardoetxea cuenta en la actualidad con diverso material didáctico y contenidos educativos para todos los públicos:

- **Laboratorio estacional:** 4 módulos didácticos que a través de juegos, puzzles, imágenes, análisis, etc. permite la realización de actividades estacionales.
- **Material para la elaboración del mosto de manzana:** kizkias, pisones, trituradora y prensa para la obtención degustan el mosto elaborado.
- **Publicación "Sagardoaren Hiztegia" (Diccionario de la sidra):** Recopila 500 palabras del mundo sidrero. Gracias a este diccionario, los escolares que visitan el museo tienen la posibilidad de trabajar en clase lo aprendido en la visita al museo.
- **Libros didácticos "Sagarrekin Jolasean" (Jugando con las manzanas):** 5 libros didácticos en torno a la cultura de la sidra adaptados a diferentes edades: Haur Hezkuntza (3, 4, 5 urte), Lehen Hezkuntza (LH1, 2, 3, 4, 5, 6) y Bigarren Hezkuntza (DBH 1, 2, 3, 4).
- **Juegos didácticos:** el juego de la oca "Sagardogileak aurrera!" y juegos "Bailearen harrapaketa" basados en los viajes que emprendían los marineros a Terranova a la caza de la ballena.
- **Guía multimedia** para la realización de la visita de Sagardoetxea con información adicional, imágenes, grabaciones, videos, etc.

<sup>20</sup> En relación al punto 2.3. del Plan Estratégico.

## **ANEXO SAGARDUN**

Actualmente el Consorcio Sagardun mantiene **acuerdos** con diferentes entidades:

- Es socio de Donostia Turismo desde 2011.
- Tienen acuerdos con:
  - o Nekatur Asociación Nekazalturismoa.
  - o D'Elikatuz – Museo del Queso de Idiazabal.
  - o Sociedad Oceanográfica de Gipuzkoa - Aquarium Donostia-San Sebastian.
  - o Asociación Albaola – Ondartxo Centro de la Cultura Marítima.
  - o Diputación Foral de Guipúzcoa – Caserío Museo Igartubeiti.
  - o Basquetour Agencia Vasca de Turismo.

Por otra parte, el Consorcio Sagardun dispone de diversos **recursos** para su desarrollo:

- Plan Estratégico de Sagardun 2011-2015.
- Plan de Comunicación 2012-2013.
- Plan de Comunicación 2.0. 2013.
- Plan Estratégico para Ampliación de Sagardoetxea (desarrollado en 2012).
- Investigación sobre el Impacto Socioeconómico de las sidrerías (2009).



# SAGARDUN PARTZUERGOA

## 1. SAGARDUN PARTZUERGOAREN AURKEZPENA:

### Informazio orokorra:

- Irabazi asmorik gabeko entitatea da.
- Ekimen publiko-pribatua da.
- Helburu nagusia, turismoaren bitartez Euskal Herriko sagardoaren kulturaren sustapen soziokulturala egitea da.
- 2003an sortua, 9 urtetako ibilbidea egin du.
- Ibilbide honen ostean, sagardoaren kulturako turismo eskaintza guztia bildu eta indartzeko "Sagardoaren Lurralde" marka sortu du.
- "Sagardoaren Lurralde" kudeatzen du Sagarduek, eremu kultural bat, bizimodu bat; eta, ondorioz, bizitza-erperientzia bat. Ez du ez sagarra ezta sagardoa ere "saltzen"; lurralde batetako "esperientziak" eta bizipenak saltzen ditu.
- Euskal Herriko sagardogile, ostatu, museo, udaletxe, elkarte, etb... irekia dagoen ekimena da.
- Jarduera nagusiak:
  - o Sagardoetxea Sagardoaren Museoaren sorrera eta kudeaketa.
  - o Sagardotegietako esperientzien sorrera, garapena eta sustapena.
  - o "Sagardoaren Lurralde" turismo markaren sorrera eta kudeaketa.
  - o Sagardoaren munduarekin loturiko Internet-eko baliabideen sorrera eta kudeaketa: web orrialdeak eta sare sozialak.
  - o Sagardoaren kulturarekin loturiko ekitaldien antolaketa: Sagardo Berriaren Eguna, Santa Ana eta Sagar Uzta.
  - o "Santiagomendiko Sagardo Bidea" ibilbide tematikoaren sorrera.
  - o Euskal Herriko sagardoaren kulturako data base dokumental eta etnografikoaren sorrera eta kudeaketa: "Sagardoetxearen Bilduma".
  - o Sagardoaren kulturarekin loturiko argitalpenen sorrera: Sagardoetxea Boletina, Sagardoaren Hiztegia, sustapenerako materiala (mapak, folletoak, kartelak, etb...), "El rito del txotx" DVD-a, etb...
  - o Sagardoa, kultura eta turismoaren loturiko jardunaldien antolaketa (Sagardo Forum).
  - o Sagardotegientzako Enoturismoaren kudeaketarako Manualaren sorrera.
  - o Enoturismoko formazioa: benchmark bidaiak eta ikastaroak.
  - o Sagardunen eskaintzaren komertzializazio turistikoa (promozioa).

### Bazkideak:

- Gaur egun Astigarragako Udalak, 15 sagardogilek (Alorrenea, Astarbe, Bereziartua, Gartziategi, Gaztañaga, Gurutzeta, Lizeaga, Mina, Petritegi, Rezola, Saizar, Sarasola, Txopinondo, Zapiain eta Zelaia) eta 7 kultur taldek (Astigar E.O.E., Gure Izarra, Goldea Herri Kirol Batzordea, Mundarro Kirol Elkarte, Norberto Almandoz Musika Eskola, Xagu Xar eta Zipotza Kultur Elkarte) osatzen dute Sagardun Partzuergoa.
- Pardaidetzak honakoak dira:
  - o Astigarragako Udala: %35,17 partaidetza.
  - o Sagardogileak: %37,61 partaidetza.
  - o Talde kulturalak: %27,22 partaidetza.

### **Laguntzaileak:**

- Entitate publiko-privatua izanik, diru-laguntza ezberdinak jasotzen ditu:
  - o Diru laguntza publikoak (Administrazioa):
    - Eusko Jaurlaritzako Turismo eta Kultura Sailak.
    - Gipuzkoako Foru Aldundiako Turismo eta Kultura Sailak.
    - Astigarragako Udala.
  - o Diru laguntza pribatuak:
    - Aurrezki Kutxak: Kutxa, Caja Laboral eta La Caixa.
    - Enpresa pribatuak (mezenazgoa).

### **Hitzarmenak:**

- Donostia Turismoko bazkidea da.
- Hitzarmenak dauzka entitate ezberdinekin:
  - o Nekatur Nekazalturismo Elkarteak.
  - o D'Elikatuz - Idiazabalgo Gaztaren Museoa.
  - o Sociedad Oceanográfica de Gipuzkoa - Aquarium Donostia-San Sebastian.
  - o Albaola Kultur Elkarteak - Ondartxo Itsas Kulturaren Zentroa.
  - o Gipuzkoako Foru Aldundia - Igartubeiti Baserri Museoa.
  - o Basquetour.

### **Baliabideak:**

- Sagardunen-en 2011-2015 Plan Estrategikoa.
- Sagardun-en 2012-2013ko Komunikazio Plana.
- Sagardun-en 2013ko 2.0. Komunikazio Plana.
- Sagardoetxearen zabalpenerako Plan estrategikoa (2012an gauzatzen ari dena).
- Sagardotegien inpaktu sozioekonomikoaren ikerketa (2009).

## **2. SAGARDUNEN GARAPEN ESTRATEGIKOA:**

Plan Estrategikoaren garapenak ibilbide berria markatu du Partzuergoan eta ikuspegi lokaleko proiektua, Herrialde bateko proiektuan bilakatzen da:

### **Misioa:**

Euskal sagardoaren lurraldearen garapen ekonomiko, soziala, kulturala, ingurugirokoa eta turistikoa ahalbidetuko duten esperientzia eno-ludiko-hezitzaileen sorrera, sustapena eta komertzializazioaren bidezko Euskal Herriko sagardoaren kulturaren sustapena.

### **Bisioa:**

Sagardun Partzuergoak 2015. urterako Euskal Herria osoko erreferente gisa ezagutua izan behar du kalitatezko esperientzia eno-ludiko-hezitzaile ezberdinen bitartez sagardoaren kultura sustatu nahi duten entitate guztien aldetik.

### **Ideia nagusiak:**

1. **Lurraldea zabaltzea:** Sagardun Euskal Herriko sagardoaren kulturaren klusterraren burua izango den proiektuan bilakatzea.
2. **Sagardunen baliozko proposamena:** Era askotako esperientzia eno-ludiko-hezitzaile bereizgarriak eskaintzea.

### **3. AKZIO-PLANA:**

Jarraian, Plan Estrategikoan bilduriko akzio-plana zehazten da:

<b>Akzio plana:</b>	<b>Egungo egoera</b>
<b>1. Plangintza eta kudeaketa</b>	
1.1. Euskal sagardoaren kulturaren klusterraren (produktua – aisia – hezkuntza - ondarea) sorrera	GELDIRIK
1.2. Euskal sagardoaren kulturaren klusterraren mahai / batzorde baten sorrera	GELDIRIK
1.3. Bazkide publiko-pribatu berrien sarrera	MARTXAN
1.4. Barruko nahiz kanpoko Sentsibilizazio Plana	MARTXAN
1.5. "Sagardun 2015" Kudeaketa Eredua	GELDIRIK
1.6. Sagardunen estatutuen aldaketa	<b>GAUZATUA</b>
1.7. Sagardun 2015 Finantziario Eredua	GELDIRIK
1.8. Sagardun, kalitatezko baliozko proposamena	MARTXAN
1.9. Enoturismoan trebakuntza*	MARTXAN
1.10. Sagardoaren turismoaren behatokiaren sorrera	HASIERA DATARIK GABE
<b>2. Sagardunen baliozko proposamenaren lehiakortasunaren hobekuntza</b>	
2.1. Sagardotegietako esperientzien sorrera eta diferentziazioa.	MARTXAN
2.2. Sagardoetxearen zabalkuntza	MARTXAN
2.3. Euskal Herriko sagardoaren munduko alderdi sozio-kulturaren sustapena	MARTXAN
2.4. Sagardoaren interpretaziozko ibilbide esperientziala sortzea	<b>GAUZATUA</b>
<b>3. Informazioa, promozioa eta komertzializazioa</b>	
3.1. Sagardunen Identitate Korporatibo berria sortzea	<b>GAUZATUA</b>
3.2. Sustapenerako materialaren eguneratzea eta zabalpena	<b>90% GAUZATUA</b>
3.3. Sagardunen marketinga teknologia berreen garaietan	<b>80% GAUZATUA</b>
3.4. Harreman Publikoak	GELDIRIK
3.5. Promozioa eta publizitatea	MARTXAN
3.6. Euskal Herriko sagardoaren kulturako enbaxadoreak	HASIERA DATARIK GABE
3.7. Senidetzea	HASIERA DATARIK GABE
3.8. Sagardunen baliozko proposamenaren komertzializazioa	MARTXAN

## 4. GAUZATURIKO PROIEKTUAK:

### 4.1. Sagardoaren Lurraldea turismo marka berriaren sorrera<sup>1</sup>:

#### **Markaren deskribapena:**

- 2012an sortua, sagardoaren kulturarekin loturiko turismo jarduera egituratzen eta indartzen duen marka berria da "Sagardoaren Lurraldea".
- Sagardoaren kultura, sagardotegi, sagarra, etab...etatik abiatuta bere eskaintza egituratzen du.
- Esperientzia paregabea eta gogoangarria eskaintzen duen eta munduan bakarra den kultur eskualdea da.
- Euskal Herriko eskaintza turistikoa eta bereziki Gipuzkoakoa osatu eta indartzen ditu, honek eskualdeko garapen ekonomikoan, sagardoaren sektorearen garapenean eta lanpostuen sorreran eragiten duelarik.

#### **Markaren web garapena<sup>2</sup>:**

- Gaur egun Internet-ek turismoaren alorrean duen garrantzia ikusita, web estrategia berria inplementatu da. Honela, Sagardunen zerbitzu guztiak Sagardoaren Lurraldea markapean bilduak eta *Header* eta *Footer* berdinarekin geratu dira.
- Webgune berria **www.sagardoarenlurraldea.com** orrialdean dago eta bertan, Sagardoaren Lurraldeak eskaintzen dituen proposamen ezberdinak kontsulta daitezke:
  - Sagardoaren kulturarekin loturiko esperientzia turistikoen erreserba.
  - Sagardoetxea, Euskal Sagardoaren Museoa.
  - Euskal Herria osoko sagardotegien bilatzailea eta erreserben zentrala.
  - Sagardodenda, Euskal sagardoaren on-line denda.
  - Sagardopedia, Euskal sagardoaren entziklopedia.
  - Sagardoaren kultura eta munduarekin erlazioaturiko albisteen bloga.
- Webgune erakargarria eta modernoa da, lau hizkuntzatan dagoena (gaztelania, euskera, frantsesa eta ingelesa) eta sagardoaren kulturarekin erlazioaturiko eskaintza aurkezten duten irudi eta bideoak dituena.
- Hizkuntza bakoitzerako URL'ak ditu: [www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com) (EUS), [www.elterritoriodelasidra.com](http://www.elterritoriodelasidra.com) (CAS), [www.ciderland.net](http://www.ciderland.net) (ENG), [www.cidrelande.com](http://www.cidrelande.com) (FR) y [www.sagarreta.com](http://www.sagarreta.com) (CAT).

#### **CRM baten sorrera:**

- Gaur egunean 25.000 bezeroen kontaktu dituen CRMa daukagu eta horien artean bidai agentziak, touroperadoreak, enoturismoan berezituriko agentziak, ekitaldien antolatzaileak, etb.
- Daude. Data base honek, segmentu ezberdinetara bideraturiko promozio kanpaina ezberdinak egiteko aukera ematen digu.

#### **Lortutako emaitzak:**

- Sagardoaren Lurraldeako webguneetako estadistikak (2012. urtean):

<sup>1</sup> Plan Estrategikoaren 3.1.puntuari erreferentzia eginaz.

<sup>2</sup> Plan Estrategikoaren 3.2. eta 3.3. puntuéis erreferentzia eginaz.

<i>Webgunea</i>	<i>Bisita kopurua</i>
Sagardoaren Lurraldea	2.531 (martxan 2012ko ekainetik aurrera)
Sagardoetxea	22.156
Txotx.info	21.709
Sagardodenda	4.540
Blöga	6.121
<b>DENERA:</b>	<b>57.057</b>

- Sagardoaren Lurraldeako webgune eta sare sozialetan edukien publikazioa (2012. urtean):

<i>Webgune et asare sozialetako argitalpenak</i>	<i>Kopurua</i>
Sagardoaren Lurraldean publikaturiko albisteak (martxan 2012ko ekainetik aurrera)	60
Sagardoetxean publikaturiko albisteak	50
Blog-ean publikaturiko <i>Post</i> -ak	159
Sagardoetxeako Twitter-ean publikaturiko <i>Tweet</i> -ak	354
Sagardoaren Lurraldeako Twitter-ean publikaturiko <i>Tweet</i> -ak	292
Sagardoetxeako Facebook-en publikaturiko <i>Post</i> -ak	254
Sagardoaren Lurraldeako Facebook-en publikaturiko <i>Post</i> -ak	160
<b>DENERA:</b>	<b>1.229</b>

#### **4.2. Sagardotegietako esperientzien sorrera eta diferentziazioa<sup>3</sup>:**

2003. urteaz geroztik, Sagardun-ek baliabide ugari sortu ditu sagardoaren kulturaren sustapenean lan egiteko eta sagardotegientzako eszenatoki zabal eta aberatsa prestatu du lan horretan jarduteko.

Hauk dira Sagardun-ek azken urte hauetan gauzatu dituen lanak:

- Sagardotegietako esperientzien sorrera eta garapena:
  - o Probaketak edo sagardotegietako bisita gidatuak.
  - o "Txotx-aren erritua": sagardotegietako bazkariak/afariak.
  - o "Sagardoaren kultura": Sagardoetxeako bisita + bazkaria/afaria sagardotegian.
  - o "Sagarriketak": bazkari/afari girotuak sagardotegietan.
  - o "Sagardoa eta Itsasoa": museoetara bisita, sagardotegian bazkaria eta itsasontzian ibilaldia.
  - o Sagardoaren eta Idiazabal gaztaren ibilbidea.
  - o Santiagomendiko Sagardo Bidea<sup>4</sup>: Sagardoaren kulturaren bitartez, Sanatigomendiko baserrien eta Astigarragako historia, bertako

<sup>3</sup> Plan Estrategikoaren 2.1. eta 3.4. puntuéis erreferentzia eginaz.

<sup>4</sup> Plan Estrategikoaren 2.4. puntuari erreferentzia eginaz.

- biztanleen bizimodua eta Santiago Bidearen Gipuzkoan zeharko punturik edierazgarrietakoa ezagutzeko aukera eskaintzen du.
- Sagardotegietako esperientzien komertzializazio turistikoa<sup>5</sup>:
    - o Harremanak turismo alorreko profesionalekin (touroperadoreak, bidai agentziak, etb...): promozio kanpainak, e-mailing-ak, etb...
    - o Publizitate kanpainak: irrati kuinak, iragarkiak, Google adwords, etb...
    - o Hitzarmenak: Central de Reservas, Orizonia, Smart Box, Dakota Box, etb...
    - o Feria/Azoka/Workshop-etara asistentzia: Bartzelona eta Madrid-eko Workshop-ak, San Sebastian Gastronomika, Sevatur, Fitur, Salón del Ocio y la Naturaleza de San Sebastian, Salón Turisme 2012, etb...
  - Sagardotegietako esperientziak gauzatzeko giden formazioa:
    - o Hizkuntza ezberdinak hitzegiten dituzten gidak: euskera, gaztelania, katalana, frantsesa eta inglesa.
    - o Bisita mota ezberdinak egiten dituzten gidak: bisita arruntak, bisita antzeztuak, kata gidatuak, etb...
  - Sagardoaren munduarekin loturiko Internet-eko baliabideen sorrera eta kudeaketa:
    - o Web orrialdeak: [www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com) (sagardoaren munduko esperientziak eta ekitaldiak), [www.txotx.info](http://www.txotx.info) (Euskal Herriko sagardotegien bilatzailea), [www.sagardodenda.com](http://www.sagardodenda.com) (Euskal sagardoaren on-line denda), [www.sagardopedia.com](http://www.sagardopedia.com) (Euskal sagardoaren entziklopedia) eta [www.sagardoetxea.com](http://www.sagardoetxea.com) (Euskal Sagardoaren Museoa).
    - o Blog-a: [www.sagardoarenlurraldea.com/blog](http://www.sagardoarenlurraldea.com/blog).
    - o Sare sozialak: Facebook, Twitter, YouTube, Vimeo, Flickr...
  - Sagardoaren kulturaren sustapenerako materialaren garapena:
    - o "Txotx-aren erritua" DVD-a eta proiektatzeko materiala: proiektorea, pantaila, bozgoragailuak, etb...
    - o Argitalpenak: Sagardoaren Hiztegia eta Sagardoetxea Boletina.
    - o Promoziorako materiala: sagardotegietako mapak, txartelak, esperientzien folletoak, Euskal Herriko sagardotegien gida, etb...
  - Komunikabideekin interlokutore lana betetzea:
    - o Elkarriketak irratan, egunkarietan, telebistan...
  - Telefono bidezko harrera zerbitzua astelenetik-igandera, goizez eta arratsaldez, urte osoan zehar. Buruturiko lanak:
    - a. Erreserben kudeaketa.
    - b. Informazioa ematea.
  - Sagardoetxeako Informazio Puntuaren kudeaketa urte osoan zehar eta Astigarragako Informazio Puntuaren kudeaketa txotx boladan eta udaran. Buturiko lanak:
    - a. Erreserben kudeaketa.
    - b. Informazioa ematea.
    - c. Sustapenerako materialaren banaketa.
  - Enoturismoko formazioa<sup>6</sup>:

<sup>5</sup> Plan Estrategikoaren 3.8. puntuari erreferentzia eginaz.

<sup>6</sup> Plan Estrategikoaren 1.9. puntuari erreferentzia eginaz.

- a. Benchmark bidaiak: Penedes (2010) eta Bergerac (2009).
- b. Sagardotegien Enoturismoko Manualaren sorrera (2012).
- Turismoko diru laguntza eskaerak bideratzeko laguntza: Eusko Jaurlaritza, Gipuzkoako Foru Aldundia eta LEADER Programa.

#### **Lorturiko emaitzak:**

Azpirarratzekoa da azken urteotan Sagardun Partzuergotik kudeatu ditugun **sagardotegietako esperientzien erreserben** igoera:

Urtea	Erreserba kopurua
2010	1.550
2011	1.675
2012	2.450
2013	2.416 (maiatza bitartean)

Garrantzitsua da, baita, azken urteotan Sagardun Partzuergotik telefonoz eta e-mailez kudeatu ditugun **kontsulta kopurua**:

Urtea	Kontsulta kopurua
2010	2.350
2011	2.480
2012	2.620
2013	4.338 (maiatza bitartean)

#### **4.3. Sagardoetxea, Euskal Sagardoaren Museoa:**

- 2006ko irailan sortua, Euskal Herriko Sagardoaren Museoa da.
- Hiru gune berezitu dauzka: sagastia, museo-gunea eta dastaketa gunea.
- Sagardoaren kulturaren barneratzeko leku egokia da.
- Bisita gidatuak lau hizkuntzatan: gaztelania, euskara, ingelesa eta frantsesa.
- Urtean 10.000 bisitari inguru jasotzen ditu eta Gipuzkoako museo gastronomikorik bisitatuena da.
- Euskadiko Museoen eta Bilduman Erregistroan sartuta dago (2012ko uztaila).
- SICTED-en (Norakoen Kalitate Turistikoaren Sistema) inplantazioaren lehendabiziko zikloa gainditu du 2012ko irailean.

#### **Hitzarmenak:**

- ICOM Museoen Nazioarteko Kontseiluko bazkidea da.
- Hitzarmenak dauzka entitate ezberdinekin:
  - o HABE (Helduen Alfabetatze eta Berreuskalduntzerako Erakundea).
  - o SASOI-SPORT (Santiagomendiko Aterpetxea kudeatzen du).

#### **Multimedia gida:**

- Sagardoetxeako edukiak modu interaktiboan lantzeko aukera ematen duen gida dauka bisitarien eskura, Internet<sup>7</sup> bidez ere eskura daitekeena.

<sup>7</sup> Ikusi: <https://itunes.apple.com/us/app/guia-sagardoetxea/id594803296?l=es&ls=1&mt=8>

### **"Museoaren Lagunak":**

- Sagardoetxeak garatzen eta martxan jartzen dituen egitasmoak sustatzen eta laguntzen dituen jende talde baten laguntza jasotzen du, besteak beste: herriko jendea, elkarteak, etb...

### **Aktibitateak:**

- Bisita gidatuak:
  - o "Sagastia loretan" (udaberrian).
  - o "Sagarren bilketa" (udazkenean).
  - o "Landaketa garaia" (neguan).
  - o "Dasti ipuinkontalaria" (urte osoan zehar).
  - o "Santiagomendiko Sagardo Bidea" (urte osoan zehar).
- Garaian-garaiko jarduerak:
  - o Euskal Herriko gazten dastaketa (Aste Santuan).
  - o Sagastiak Loretan (Maiatzeko zubian).
  - o Museoen Nazioarteko Egunaren ospakizuna (Maiatzaren 18an):
    - Musika sagastian (2012).
    - Oroimenaren zuhaitza (2011).
    - Erleen mundua eta polinizazioa (2010).
    - Sagastiko lanen tailerra (2009).
  - o Aisialdi taldeentzako jolas eta jarduera bereziak (udan).
  - o Sagar dastajeta eta sagar muztioaren elaborazioa (Azaroko zubian).
  - o Barrikotea gaztaina eta sardin zaharrekin (Abenduko zubian).
- Ikerketak:
  - o Astigarragako tolare tradizionalen ikerketa etnografikoa eta historikoa (2011).
  - o "Sagardoa eta Itsasoa" ikerketa historikoa (2011).
  - o Astigarraga eta inguruetako sagardo dolare tradizionalen azterketa (2010).
  - o Sagardoari buruzko ikerketa historikoa (2010).
  - o Sensorialidad aplicada en museología I: El caso de Sagardoetxea Museoa (2008).
  - o Propiedades beneficiosas de la sidra (2008).
  - o La actualidad de la sidra (2008).
- Erakusketak:
  - o Aldi baterako erakusketak:
    - "Sagardogintzako artelanak" (2011 eta 2012).
    - "Sagardoa eta Itsasoa" (2011).
    - "Sagastiko lanak" (2010).
    - Sagar barrietateen erakusketa-tailerra" (2010).
  - o Erakusketa iraunkorra hobetzeko lanak:
    - Multimedia gidaren sorrera (2012).
    - Sagardogintzako festa keta ofizioak ikusentzunezkoa (2010).

### **Material didaktikoa:**

- Sagardoaren Hiztegia: Sagardogintzaren inguruko 500 hitz biltzen ditu. Hiztegi honi esker, hezkuntza arloko bisitariak Sagardoetxean ikasitako hitz berriak ikasgelan lantzeko aukera dute.

- "Sagarrekin Jolasean" liburuxka didaktikoak: Sagarraren kulturaren inguruko bost liburuxka dira, adin-tarte bakoitzera egokituak: Haur Hezkuntza (3, 4, 5 urte), Lehen Hezkuntza (LH1, 2, 3, 4, 5, 6) eta Bigarren Hezkuntza (DBH 1, 2, 3, 4).
- "Sagardogileak aurrera" oka jokua: Sagardoetxeako bisitaldian ikasitako edukiak Joao, froga eta asmakizunen bidez lantzeko jokoa da.
- "Bailearen harrapaketa" jokoa: Garai batean marinelék Ternuara egiten zituzten itsas bidaietan oinarrituriko jokoa dira.

### **Sagardoetxearen Zabalpenerako Plan Estrategikoa<sup>8</sup>:**

- 2012. urtean Bartzelonako Gruyere enpresak Eusko Jaurlaritzak diruz-lagundu duen Sagardoetxearen zabalpenerako Plan Estrategikoa burutu zuen.
- Plan Estrategikoa, proiektuan inplikaturiko 15 sagardogile, 7 talde kultural, 4 elkarte, 2 talde político, ikastola bat, Eskualdeko Garapen Agentzia bat eta herritar ezberdinen parte-hartzea izan zuen, besteak beste: Xagu Xar Aisialdi Elkarte, Norberto Almandoz Musika Eskola, Zipotza Kultur Elkarte, Mundarro Kirol Elkarte, Gure Izarra, Goldea Herri Kirol Batzordea, Astigar E.O.E., Petritegi sagardotegia, Gurutzeta sagardotegia, Zelaia sagardotegia, Lizeaga sagardotegia, Alorrenea sagardotegia, Herrikoi Auzo Elkarte, Ikatza taberna, Astiko Dendarien Elkarte, Kultur Etxea Fundazioa, Astigarragako EAJ, Donostialdea Turismogunea, Arantzazuko Ama Ikastola eta Hogar del Jubilado Galtzaur.
- Beraien ikuspuntu guztiak biltzeko erreflexio jardunaldiak burutu ziren eta euren iritzia aztertu eta ebaluatu ziren, proiektura 7 ekarpen berri egin zirelarik.
- Hauek dira Plan Estrategikoaren ondorio nagusiak:

#### **Aukerak:**

- o Sagardoetxearen intereseko **eremu geografikoa zabaltzea** Euskal Herrian sagardoarekin erlazioa duen guztia erantsiz.
- o Sagardoetxea sagardoarekin erlazionaturiko guneta ekipamendu enoturistikoaren sarearen "goiburu" eta **erreferentzia puntu** gisa finkatzea.
- o **Eremu lokala gaintu** eta eskualdeko beste lekuetan bere jarduerak, ezagutzak eta esperientziak erakustea.

#### **Ardatz estrategikoak eta helburuak:**

- o **Museoaren eredua:** Sagardoetxea Euskal Herriko Sagardoaren Museoa gisa, bere misioa den sagardoaren ondarearen ikerketa, mantentze eta zabalpenean sakonduz, Sagardoetxea Sagardoaren Lurraldeko eskaintza turistikoaren buru gisa, Sagardoetxea ekomuseo gisa.
- o **Eskala egokia bilatzea:** Planteamentu kontzeptual berria: «produktu» baten museo bat baino askoz gehiago. Planteamentu geografiko berria: Eremu lokala gaintzea.
- o **Bere gaiak zabaltzea:** ±40.000 bisitari hartzeko eta erakartzeko gaitasuna izatea. Zerbitzu ezberdinak barne hartzeko gaitasuna izatea:

<sup>8</sup> Plan Estrategikoaren 2.2. puntuari erreferentzia eginaz.

erakusguneetatik bildumetara eta bere gaitasun dinamizatzailea. Proiektuaren bideragarritasuna eta ustiapenaren jasagarritasuna bermatuko duen ekipamendu berriaren eskala definitzea.

#### **Komunikatzeko eta parte-hartzeko sistemak:**

- **Erakusketa iraunkorra:** Museoaren oinarrizko diskurtsoa garatzea. Zehaztasun eta emozioen nahasketa. Denboran iraupen luzea: gai iraunkor eta egonkorak.
- **Erakusketaren gune berriztagarriak:** eduki eta informazioa aldian-aldian eguneratzea.
- Gai zehatzetan sakontzeko **gaikako jarduerak** mota ezberdinetako esperientzia partehartzaileen bidez.
- **Hedapenerako materiala:** argitalpenak, sare sozialak, web orria...

#### **Planteamendu museografikoa:**

- **Sagardoetxea: ideien museoa.**
- Bilduma komunikaziorako eta bere baliorako herraminta.
- Tolarea ibilbidearen ardatz antolatzaile gisa integratua izatea.
- Emozioak eta esperientzia gogoangarriak sortzeko baliabiderik egokienak erabiliko ditu: eszenografiak, ingurune limurtzaileak, proiektzioak, teknologia interaktiboak, jarduerak eta erakusketak.

#### **Lorturiko emaitzak:**

- Sagardoetxea Museoak urtean 10.000 bisitari jasotzen ditu eta Euskal herriako museo gastronomikorik bisitatuena da.
- Bere lan egiteko moduaren emaitza dira 2012an lorturiko bi bereizgarriak; batetik, Euskadiko Museoen Erregistroan sartu da Sagardoetxea eta SICTED Norakoen Kalitate Turistikoaren aldeko Sistema ezartzeko lehendabiziko zikloa arrakastaz gainditu du.

#### **Aurreikusitako emaitzak:**

- Honakoak dira Sagardoetxearen zabalpenerako planarekin lortu nahi diren emaitzak:
  - **Xede taldearen bolumena: 40.000 bisitari urtean.** Bisitarien kopuru hau lau urtetako epean lortuko dela aurreikusten da baldin eta Sagardun-etik gauzatzen den kudeaketa, komertzializazioa eta komunikazio proaktiboarekin jarraizten bada.
  - **Beste diru iturria: denda.** Sagardoetxeak sagardoarekin erlazioaturiko produktuen salmentarekin jarraituko duela aurreikusten da bisitariari erosketaren esperientzia bat eskainiz, honela bisitaldia osatu zeta bisitariaren garapen kulturean eraginez.
  - **Jarduera gidatuak eta tailerrak.** Sagardoetxeak publiko ezberdinetara egokituriko tailer eta jarduerak eskaintzen jarraituko duela aurreikusten da. Jardueren egutegi hau berezituriko enprekin kolaborazi lanak eginaz osatuko da eta Sagardoetxearekin erlazioaturiko entitate eta elkarteek jarduera horietan parte-hartzen jarraituko dute.

- **Urteko diru-sarreraren estimazioa:** Aurrez aipaturikoari erreferentzia eginaz, jarraian aurkezten den urteko diru-sarreraren estimazioa egin da lehendabiziko lau urtetarako:

<i>Urteko diru-sarreraren estimazioa</i>	Bisitak denera	Diru-sarrerak denera
1. urtea	25.735	210.480€
2. urtea	30.600	249.379€
3. urtea	37.180	301.306€
4. urtea	43.235	349.506€

#### **4.4. Informazioaren kudeaketa eta Euskal sagardoan berezituriko Dokumentazio Zentroa eta Artxiboa<sup>9</sup>:**

- Euskal sagardoan berezituriko dokumentazio zentroa dauka Sagardoaren Lurraldeak.
- Dokumentazio Zentroa Internet bidez kontsultatzeko aukera dago: [www.sagardoetxea.com/bilduma/](http://www.sagardoetxea.com/bilduma/).
- Sagardoaren Lurraldeako bilduma Euskadiko Museo eta Bildumetako Funtsen Inbentario Orokorra eta Katalogo Kolektiboan (ENSIME) dago.
- Gaur egunean 10.158 erregistro dauzka eta lau fondotan banatuta dago:

##### **Hemeroteka:**

- 2.827 dokumentu daude erregistratuta.
- Sagardoetxeako liburutegia osatzen du.
- Material motak: liburuak, aldizkariak eta prentsa.
- Materialen formatua: papera, digitala eta bideoak.
- Gaiak: sagardoa, sagarrondoa, historia, gastronomia, ardoa, albisteak, prentsako iragarkiak, etb...

##### **Fototeka<sup>10</sup>:**

- Dokumentazio Zentroaren fondorik zabalena da.
- 15.000 argazki baino gehiago dauzka.
- Horietatik 5.936 argazki daude erregistratuta.
- Argazkien gehiengoa digitalizatua dago eta batzuk bi soportetan daude: digitalean eta paperean.
- Fondoa 153 bildumetan antolatuta dago: sagastiak, aintzinako argazkiak, Sagardoetxea, sagardo egunak, sagardo lehiaketak, etb...

##### **Dokumentuak:**

- 1.101 dokumentu eta 80 kartel daude erregistratuta.
- Fondo honek 3 atal dauzka: dokumentazioa, kartelak eta audioa.
  - Dokumentazioa:
    - Sagardun-ek eta beste agenteek sorturiko dokumentuek osatzen dute.
    - Formatuak: papera, digitala, bideoak, etb.

<sup>9</sup> Plan Estrategikoaren 2.3. puntuari erreferentzia eginaz.

<sup>10</sup> Plan Estrategikoaren 3.3. puntuari erreferentzia eginaz.

- 12 ataletan antolatua dago.
- Kontsultak egiteko inbentariatua dago.
- Kartelak:
  - Sagardun-ek eta beste agenteek sorturiko kartelak.
  - Gai anitza: sagardo lehiaketak, ekitaldiak, dastaketa gidatuak, museoak, formazio jardunaldiak, etb...
- Audioa:
  - Sagardogile zaharrei egindako grabaketak.
  - Balio etnografiko handiko datuak biltzen dituzte.

#### **Inbentarioa:**

- Sagardoetxeako tresna etnografikoen bilduma da.
- 294 tresna daude erregistratuta.
- Tresna motak: tolareak, kupelak, matxakak, etb...

#### **4.5. "Santiagomendiko Sagardo Bidea" ibilbide tematikoa<sup>11</sup>:**

- Sagardoaren kulturaren bitartez eta modu dibertigarri eta parte-hartzailean, Santiagomendiko baserrien eta Astigarragako historia harrigarria, bertako biztanleen bizimodua eta Santiago Bidearen Gipuzkoan zeharko punturik adierazgarrienetarikoa ezagutzeko aukera ematen duen ibilbide tematikoa da "Santiagomendiko Sagardo Bidea".
- Ibilbide tematiko hau, Sagardoaren Lurraldea markak biltzen duen egungo euskal sagardoaren kulturako eskaintzaren barruan kokatzen da eta Sagardoaren Lurraldeak biltzen dituen esperientzia turistikoa, kultural eta aisialdikoaren osagarria. Eraberean, ibilbide honek Santiagomendiko landa-ingurune eta paisaia zoragarriaz gozatzeko aukera ematen du.
- Ibilbideak zortzi geldialdi dauzka eta Santiagomendiko biztanleen harremana eta boterea, udaberrian Ternuara abiatzen ziren arrantza-ontzietan eta itsasoan sarbidea lortzeko zuen garrantzia eta eskorbutoari aurre egiteko sagardoak zituen ezaugarriak bezalako gaiak lantzen dira.

#### **Gida interaktiboa**

- Santiagomendiko ibilbidearen audioa, irudiak, mapa eta informazio gehiagria biltzen dituen gida interaktiboa prestatu dugu Sagardoaren Lurraldeatik sagardo bideaz eta Sagardoetxeako bisitaldiaz gozatzeko.
- Gida hau Sagardoetxea Museoan eta Apple Store-n eskuragarri dago<sup>12</sup> eta laster Google Market-en ere eskuratu ahal izango da.

#### **4.6. Sagardoaren kulturarekin erlazionaturiko ekitaldien antolaketa<sup>13</sup>:**

##### **"Sagardo Berriaren Eguna", txotx boladaren irekiera:**

<sup>11</sup> Plan Estrategikoaren 2.4. puntuari erreferentzia eginaz.

<sup>12</sup> Ikusi: <https://itunes.apple.com/us/app/guia-sagardoetxea/id594803296?l=es&ls=1&mt=8>

<sup>13</sup> Plan Estrategikoaren 2.3. puntuari erreferentzia eginaz.

- Sagardo Berriaren Eguna Euskal Herrian komunikabideetan oihartzun handienetakoa duen ekitaldia da.
- Ekitaldi honetan, sagardoaren uzta berria aurkezten dapolitiko eta sagardoaren munduko ordezkarien aurrean gonbidatu baten eskutik. Azke urteotan honakoak izan dira uzta berria aurkeztu dutenak "Gure Sagardo Berria" lelopean: La Oreja de Van Gogh (2013), Julian Iantzi (2012), Karlos Arguiñano (2012), Real Sociedad de Futbol (2010), etb.

#### Lorturiko emaitzak:

- Sagardo Berriaren Egunak komunikabide nagusietan oihartzuna dauka, izan ere nazio mailako, Euskal Herria mailako eta Iparraldeko komunikabide nagusiek albisteak zabaltzen dute:
  - o **Prensa idatzia:** El Pais, El Mundo, Diario Vasco, Noticias de Gipuzkoa, Noticias de Navarra, Correo, Deia, Gara, Berria, La Semaine du Pays Basque, Sud Ouest Pays Basque, Hernaniko Kronika, Irutxuloko Hitza, etb.
  - o **Aldizkariak:** Ondoian, 943 Magazine, Gipuzkoa Tour, etb.
  - o **Telebistak:** RTVE, Atlas-Tele5, Antena3, Mediaset, ETB1, ETB2, Gipuzkoa Telebista, Teledonosti, Hamaika Telebista, TVPI, etb.
  - o **Irratiak:** Euskadi Irratia, Radio Euskadi, Onda Vasca, Radio Nacional, Cadena Ser, Radio France Bleu Pays Basque, Euskal Irratiak, Donosti Irratia, Punto Radio, Radio Nacional Donostia, Radio San Sebastian-Cadena Ser, etb.
  - o **Blogak eta sare sozialak.**
- Honakoa da azken 4 urteotan ekitaldiak komunikabideetan lortu duen inpaktua:

Urtea	Prensa idatzia		Irratia		Telebista		Besteak	Inpaktuak guztira
	Azala	Albisteak	Zuzenean	Grabatua	Zuzenean	Erreportaia		
2010	6	24	10	9	3	8	63	<b>123</b>
2011	5	26	13	4	4	9	46	<b>107</b>
2012	3	41	12	3	3	7	54	<b>125</b>
2013	2	30	10	3	6	7	78	<b>136</b>

## 5. LORTURIKO DIRU-LAGUNTZAK ETA EGINDAKO INBERTSIOAK

DIRU LAGUNTZAK ETA BAZKIDEEN EKARPENAK			2003-2012	
Gipuzkoako Foru Aldundia	Diru laguntzak	Kultura	103.000,00	5,76%
	Diru laguntzak	Turismoa	173.650,12	9,70%
Eusko Jaurlaritza	Diru laguntzak	Kultura	84.262,19	4,71%
	Diru laguntzak	Turismoa	545.825,06	30,50%
Euskadi Aquitania	Diru laguntzak	Lehendakaritza	13.462,00	0,75%
Leader	Diru laguntzak	Nekazaritza	57.914,00	3,24%

Kutxa	Diru laguntzak		6.000,00	0,34%
Astigarragako Udala	Diru laguntzak	Turismoa/Kultura	205.079,41	11,46%
	Bazkideen ekarpena	Turismoa/Kultura	349.449,19	19,53%
Sagardogileak	Bazkideen ekarpena		250.720,80	14,01%
			<b>Denera:</b>	<b>1.789.362,77</b>
Inbertsiorako diru-laguntzak			816.079,17	
Ustiaketarako diru-laguntzak			373.113,61	
Bazkideen ekarpena			600.169,99	

## 6. BAZKIDEEN MOTIBAZIOAK

- Herriek eta bertako sagardotegiak Sagardoaren Lurraldean beren presentzia bermatzea.
- Sagardoaren Lurraldeko Dokumentazio Zentroan eta Sagardoetxeako edukietan parte-hartzea.
- Sagarduneko komertzializazio sarean parte-hartzea:
  - o Baliabideak:
    - Sagardoaren Lurraldea webgunea: bertan sagardoaren kulturaren deskribapena egiten da eta hau ezagutzeko dauden esperientziak eta sagardotegiak aurkezten dira, zuzenean erreserbak egiteko aukera dagoelarik.
    - Txotx.info webgunea: Euskal Herria osoko sagardotegien erreserben zentrala eta bilatzailea da, erabiltzaileak zuzenean erreserbak egiteko aukera duelarik.
    - Sare sozialak: Sagardoetxeako eta Sagardoaren Lurraldeko sareetan erabiltzaileek beren ekarpenak egin eta bizitako esperientziak konpartitzeko aukera dute.
    - Blog-a: Sagardoaren Lurraldeko eta sagardoaren kulturako informazio teknikoa eta turistikoa biltzen du.
  - o Eskaintza:
    - Dagoeneko 11 esperientzia martxan ditugu 5 herrialde ezberdinekin.
    - "Sagardo Bidea" beste herrietan garatzeko ikerketak hasiak ditugu.
  - o Emaitzak:
    - 2013an kudeaturiko erreserbak: 4.338 erreserba sagardotegietan eta Sagardoetxean.
    - Sagardoaren Lurraldeko webgune eta sareetan publikatu ditugun edukien kopurua: 2012. urtean, 1.229 albiste<sup>14</sup>.
    - Sagardoaren Lurraldeko webguneetako bisiten estadistikak: 2012. urtean, 57.057 bisita<sup>15</sup>.

<sup>14</sup> Ikusi 5. orrialdeko kuadroa.

<sup>15</sup> Ikusi 4. orrialdeko kuadroa.

- Formaturiko gidak kontratatzeko aukera.
- "Txotx-aren erritua" DVDa proiektatzeko eta beharrezko materiala erabiltzeko aukera.
- Material didaktikoa erabiltzeko aukera: muztioa egiteko tresneria, laborategia, etb...
- Argitalpen ezberdinak saltoki edo gune ezberdinetan jartzeko/saltzeko aukera.
- Sagardun-eko teknikoek aholkularitza Marketing/Komunikazioan, komertzializazioan, proiektuen kudeaketan, diru-laguntza eskaeretan etb...
- Sagardoaren kulturarekin harremana duten eta bitartekari turistikoek 25.500 enpresako CRM edo data basea erabiltzeko aukera.

## 7. ORAIN ARTE LORTUTAKO EMAITZAK

9 urtetako ibilbidearen ostean Sagardun-ek lortu dituen emaitzak honakoak dira:

- Sagardoetxea Museoaren sorrera, urtean 10.000 bisitari biltzen dituena.
- Sagardoaren kulturako 3 ekitaldi nagusien antolaketan goreneko kalitatea lortzea (Sagardo Berriaren Eguna, Santa Ana eta Sagar Uzta), urtean 3.000 bisitari biltzen dituztela.
- Sagardotegietako esperientzia arrakastatsuen sorrera: probaketak, "Sagardoa eta Itsasoa", "Txotx-aren erritua: sagardotegietako bazkariak/afariak", etb... urtean sagardotegietara 2.000 erreserba baino gehiago bideratzen dituztela.
- Sagardoaren eta sagarretik eratorritakoen on-line denda baten sorrera, urtean 100 salmenta baino gehiago sortzen dituena.
- Internet-eko baliabide arrakastatsuen sorrera eta kudeaketa:
  - o Sagardoetxea Museoaren webgunea, urtean 20.000 bisitari dituena.
  - o Sagardoetxea eta Sagardoaren lurraldeko sare sozialak, dena 700 jarraitzaile baino gehiago dituena.
- Telefono bidezko harrera zerbitzua, 8.000 kontsulta baino gehiago kudeatuta.
- Sagardoaren kulturaren berezituriko Dokumentazio Zentroaren sorrera, mantenua eta Internet bidez kontsultatzeko webgunearen sorrera [www.sagardoetxea.com/bilduma](http://www.sagardoetxea.com/bilduma).
- Sagardoetxea Boletinarekin 28 aleren edizioa.
- Komunikabideen aurrean sagardoaren kulturako erreferentziatzeko interlokutore bilakatzea eta komunikabideetan 1.000 inpaktu baino gehiago lortzea.
- Administrazioaren aurrean onarpena lortzea diru-laguntzak onartzeko

