

Eipuzkoa IREKIA



DONOSTIA

Kontxako badiaren babesean sortua, hiri gutxi egongo dira Donostia bezain liluragarriak. Arima eta xarma, bietarik du hiriak.



KOSTALDEA ETA BARNEALDEA

Hirurogei kilometroko itsasertza bazter zoragarritz beterik. Barnealdean, berriz, ezaugarri konstantea: kolore berdea eta haren milaka aldaerak.



GASTRONOMIA

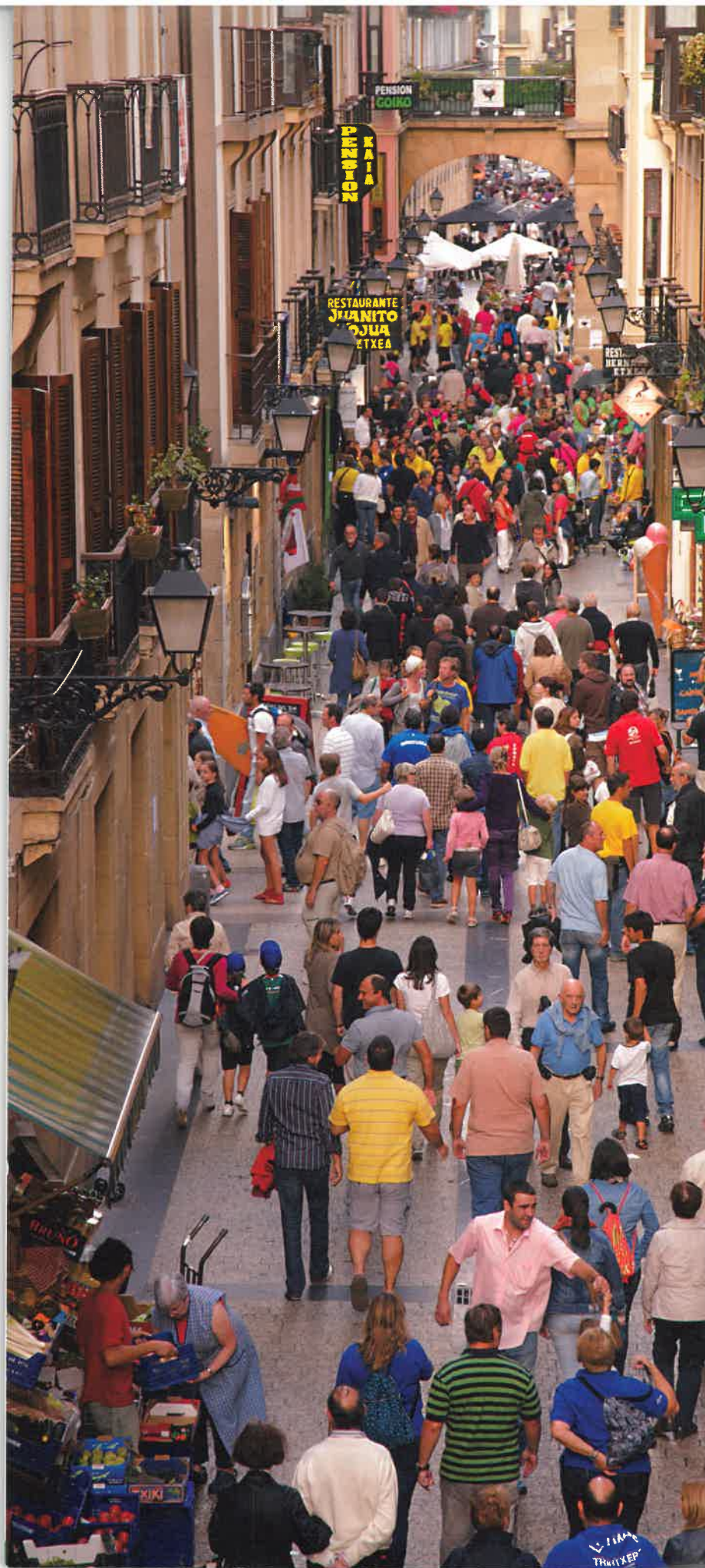
Michelin izarren proportziorik handiena biltzen du metro koadroko. Munduko erreferentia miniaturako sukaldaritzan.



KULTURA ETA TRADIZIOAK

Tradizio bereziak eta ondare historiko, artistiko eta erlijioso aberatsa dituen herri baten izaera eta bizimodua.

Turismo gida 2014/2015



Informazioa eta erreserbak:
www.visitgipuzkoa.net

Turismo gida 2014/2015

 **Gipuzkoa**
 BERRIA

 **GIPUZKOA**
 TURISMO

 **DONOSTIA 2015**

Sagardotegira, urte osoan

Sagardo-denboraldia urtarrilean hasi eta maiatzean amaitzen bada ere, urteko edozein garai da on Gipuzkoan dau- den 70 sagardotegietako batean jateko edo afaltzeko.



Denboraldiak irauten duen bitartean, upeletik bertatik hartzen da sagardoa, "txotx" oihura. Urteko gainerakoan botilatik hartzen da.

GOZATU SAGARDOTEGIKO TRADIZIOAZ DENBORALDIZ KANPO ERE

> www.visitgipuzkoa.net



SAGARDOA Unerik onenean

Maiatzetik aurrera botilaratzen da sagardoa, hori baita sagar-ardoa egiteko prozesuaren azken pausoa. Prozesua irailean hasten da, sagarra batuz. Denboraldiz kanpo, maiatzetik urtarrilera, sagardoa botilan ateratzen da mahaira, eta sagardo adituek diotenez une horretan egon ohi da sagardoa helduta eta bete-betean. Hala ere, sagardoa zuzenean upeletatik dastatu nahi dutenek urte osoan zabalik izaten diren sagardotegietara jo dezakete.

Horrez gain, sagardotegietan sagardo-botilak zuzenean ekoizleei erosi ahal izango dizkiete.

Igartubeiti baserri-museoan urtero-urtero egiten da, urrian, Sagardoaren Astea; horretarako, dolarea martxan jarri eta sagardoa duela 500 urte erabiltzen zen teknikari jarraituz egiten da.

MENUA Aukera gehiago

Sagardotegi denboraldian, ohiko menua izan ohi da sagardotegietan: txuleta, bakailao-tortilla, bakailaoa piperrekin, intxaurrak, gazta eta irasagarra.

Maiatzetik urtarrilera, berriz, zenbait sagardotegitan menu bereziak eta euskal gastronomiako hainbat plater dastatzeko aukera izaten da, hala haragia eta arraina, nola bertako barazki gozoak.

ERRITUALA Hartu zuk zeuk

Sagardotegietan zutik jatea da tradizionalena, baina sagardotegi guztiek ez dute ohitura hori. Edonola ere, horietan guztietan sagardoa dastatzeko erritual bera errepikatzen da. Mahaikideek kupeletatik zuzenean hartzen dute sagardoa kristalezko edalontzi mehe batean, edalontziak sagardoak "txinpartak" ateratzeko beharrezko inklinazioa duela. Normalean jangelaren ondoko gelan egoten dira kupelek. Horregatik, pertsonen joan-etorria etengabea izaten da, eta giroa oso alaia.

Sagardotegi hauetako batzuek bisita gidatuak eskaintzen dituzte (hitzordua aurrez jarri behar da). Bisita horietan, honako hauek ezagutzeko aukera dago: ekoizpen-prozesua, instalazioak eta sagardo naturala, betiere sagardo-puntuarekin egositako txorizoarekin eta ardi-gazta eta menbriloarekin.

