

# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**2015-EKO TXOTX IREKIERA.  
XXII. Sagardo Berriaren Eguna.  
2015eko urtarrilak 14.**

**Prensa Dossierra.  
#txotx**

**Kontaktua:**

Leire Alkorta (Prensa arduraduna)  
943 550 575  
info@sagardoarenlurraldea.com

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

## #TXOTX



Zabaldu eta jarraitu txotx irekierarekin erlazionaturiko albistek **#txotx** traolarekin

- ✓ Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, **urtarrilaren 14an XXII. Sagardo Berriaren Eguna 2015** ospatuko da **Astigarragako Sagardoetxea Sagardoaren Museoan**. Info +: 3. orria
- ✓ **LOREAK** filmeko protagonistek **irekiko dute txotx denboraldi berria**. Info +: 4-5. orriak
- ✓ **Bazkaria** Astigarragako **Bereziartua sagardotegian** ospatuko da.
- ✓ Aurtengo **berrikuntza nagusia txotx irekierako erritual koreografikoa** izango da. Info +: 9. orria
- ✓ **Ametz Arzallus** Euskal Herriko Bertsolarien Txapeldunak eta **Maialen Lujanbio** txapeldun **ohiak** ekitaldian parte hartuko dute.
- ✓ 2015an dastatuko dugun **sagardoa** **usaingarria**, **arina** eta **edan erraza** izango da. Info +: 6. orria
- ✓ 2014ko uztarekin **10 milioi litro inguru** sagardo **ekoiztu dira** Euskal Herrian. Info +: 6. orria
- ✓ Azken 5 urteotan **80.000 sagarrondo** baino gehiago landatu dira. Info +: 7. orria
- ✓ **Sagardogintzaren sektorea nazioarteko muga berriak** irekitzen ari da. Info +: 9. orria
- ✓ Sagardoaren Lurraldea eta **Hernaniko Udalaren** arteko lankidetzak akordioa. + Info: 10. orria
- ✓ **9.511** erreseba kudeatu dira 2014an sagardotegien eta sagardoaren kulturako esperientzien **erreserben zentraletik**.
- ✓ **Museoaren Lagunak** zerbitzu berria martxan **Sagardoetxean**. Info +: 11. orria
- ✓ **Sagardoetxea** eta Sagardoaren Lurraldeako **sagardotegiak Euskadi Gastronomika** Produktu Klubean sartu dira. Info +: 9. orria
- ✓ Sagardo Berriaren Egunean **Pintxotx** ospatuko da **Astigarragako tabernetan** eta **talde kulturalentzako afariak** emango dira **Alorrenea sagardotegian**.
- ✓ 2014ko **atzera begirakoa**: sagardoaren kultura eta sagarrarekin erlazionaturiko 120 **ekitaldi** baino gehiago ospatu dira Euskal Herrian.

## LABURPENA ETA EGITARAUA.

### Sagardo Berriaren Eguna 2015, txotx irekiera.

**Urtarrilaren 14an, Sagardoaren Lurraldeak 2014ko uztaren eta sagardo berriaren ezaugarriak aurkeztuko ditu txotx denboraldi berriari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko ekitaldian.**

Andoni Gartzia Astigarragako Alkateak, eguerdiko 12:00etan **Sagardoetxea Museoan** ospatuko den aurkezpen ekitaldian uzta berria aurkeztuko du, eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarrien berri emango du, sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenekin batera.

Urtero bezala, hogeitabigarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuenak **txotx irekierakoa** izango da. Astigarragako **Bereziartua sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu egingo dute **Nagore Aranburu, Itziar Ituño** eta **Itziar Aizpuru LOREAK** filmeko protagonistek lehen kupela irekitzean, eta honekin batera, **sagardo denboraldi berria** irekiko da.

Aldez aurretik, Sagardoetxea Museoko sagastian **sagarrondo berri bat** landatuko dute. Ekitaldi sinboliko honekin, naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi dira, urtetik urtera mahai batean sagardoaren bueltan esertzeko aukera eskaintzen baitigu.

#### EGITARAUA:

**11:30-12:00:** Komunikabideei akreditazioak emango zaizkie Sagardoetxean.

**12:00:** Pentsaurrekoa Sagardoetxean. Bertan 2014ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak azalduko dira.

**12:45:** LOREAK filmeko protagonistek sagarrondo bat landatuko dute Sagardoetxeako sagastian.

**13:30:** Txotx irekierako errituala: txalapartarien deiarekin batera, sagar dantzak eta sagardogileen soka dantzak LOREAK filmeko protagonistak kupelera gerturatuko ditu.

**13:45:** Bereziartua sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu eginda lehen kupela irekiko dute LOREAK filmeko protagonistek, eta honekin batera, txotx denboraldi berriari hasiera emango zaio. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua dastatuko da.

**18:00-20:30:** Pintxotx Astigarragako tabernetan.

**20:30:** Herriko elkarten afariak Alorrenea sagardotegian.

#### PROTAGONISTA IZAN ZIREN...

1994, Andoni EGAÑA bertsolaria.

1995, Jose Mari BAKERO futbolaria.

1996, Javier CLEMENTE entrenatzailea.

1997, Julian RETEGI pilotaria.

1998, Miguel INDURAIN txirrindularia.

1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria.

2000, Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria.

2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia.

2002, Martín FIZ lasterkaria.

2003, Abraham OLANO txirrindularia.

2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.

2005, Ainhoa ARTETA sopranoa.

2006, Jose Luis KORTA arraunlaria.

2007, Juan MARTINEZ DE IRUJO pilotaria.

2008, Andoni LUIS ADURIZ sukaldaria.

2009, Aimar OLAIZOLA pilotaria.

2010, REAL SOCIEDAD DE FUTBOL futbol taldea.

2011, Karlos ARGUIÑANO sukaldaria.

2012, Julian IANTZI aurkezlea.

2013, LA OREJA DE VAN GOGH taldea.

2014, KALAKAN taldea.

## LOREAK FILMEKO PROTAGONISTAK. 2015eko Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatuak.

**Itziar Ituño, Nagore Aranburu eta Itziar Aizpuru LOREAK filmeko protagonistak izango dira 2015eko txotx bolada berria irekiko dutenak "Gure Sagardo Berria" oihu eginda.**



Itziar Ituño, Nagore Aranburu eta Itziar Aizpuru 2014ko Donostiako Zinemaldian estreinatu zen "Loreak" film arrakastatsuen protagonistak dira. Filman egiten duten lanagatik, kritikaren laudorioak jaso dituzte eta aktore onenaren saria irabazi zuten, "ex aequo", Tokioko Latin Beat jaialdian.

"Loreak" (Jon Garaño eta Jose Mari Goenaga),

Donostia Zinemaldiaren 62. edizioan Urrezko Maskorra lortzeko lehian izan den osorik euskaraz filmatutako lehen pelikula bilakatu da. 50.000 ikusle baino gehiago metatzen ditu zine-aretoetan eta nazioarte maila oihartzun handia izaten ari da, London Film Festival, Zurich Film Festival, Tokyo International Film Festival edo Palm Springs Film Festival bezalako jaialdietan.

### ITZIAR ITUÑO (Basauri, 1974)

Aurten estreinatu diren "Loreak" (Garaño eta Goenaga) eta "Lasa eta Zabala" (Pablo Malo) filmeetan lan egiteaz gain, "Dragoi ehiztaria" (Patxi Barco), "Izarren argia" (Mikel Rueda), "El final de la noche" (Patxi Barco) edo "Agujeros en el cielo" (Pedro Mari Santos) bezalako filmeetan egin du lan.

Telebistan, "Goenkale" telesailean Nekane ertzainaren papera egiteagatik da batik bat ezagun. Horrez gain ETBko "Kilker dema", "Teilatupean" edo "Platos sucios" telesailetan egin du lan.

Antzerkian berriz, besteak beste, honako lanetan hartu du parte: "Hitzak/Palabras" (2013-2014, Hika Teatro) eta "Amantalaren Ahotsa" (2011, Hika Teatro) biak Agurtzane Intxaurragak zuzenduak, "Grönholm Metodoa" (2008, Txalo) Carlos Zabalak zuzendua, "Ilunpetan /El Apagón" (2010, Kanpingags), Lander Iglesiasek zuzendua, "Lapurzuloa/Cueva de Ladrones" (2007, Kanpingags), Patxi Barcock zuzendua, "SEDA/ZETA" (2005, Hika), Agurtzane Intxaurragak zuzendua, "Pakitarentzat Bakarrik" (2004, Txalo). Itziar Lazkanok zuzendua eta "Herioa eta Dontzeila" (2012) Ramon Agirrek zuzendua.

## **NAGORE ARANBURU (Azpeitia, 1976)**

Ibilbide luzeko aktore eta gidoilaria. Aktore lanak 1997an hasi zituen Ados Teatroan, Garbi Losadaren zuzendaritzapean "Lamiak", "Desperrados" eta "Manolito Gafotas" ikuskizunetan. Santiago Sanchezen zuzendaritzapean "A cuestras con Murphy" antzeztu zuen. Lan honi esker Antzerkiko emakume aktore Onenaren saria jaso zuen. Urte berean eta talde berdinarentzat "Victor Bech" antzezlanaren euskarazko bertsioa zuzendu zuen.

Telebistan hainbat eta hainbat telesail eta programetan egin du lan. Esate baterako "Jaun ta jabe", "Maité", "Hau duk umorea", "Irrikitan", "Sorginen Laratza", "La Noche del Escorpion", "Wazemank", "Brinkola". "Wazemank" eta "Noaoa"-n zuzendariorde eta gidoi koordinatzailea ere izan da eta baita "DBH" saioko zuzendari.

"Ione Sube al Cielo", "Yoyes" edota "Aupa Etxebeste!" filmeetan lan egin eta gero, Aizpea Goenagak "Zeru horiek" filmean protagonista lanak egiteko aukera eman zion. Alberto Gorritiberearen "Eutsi!" pelikulan ere ikus dezakegu eta baita Telmo Esnalen "Urte berri on, amona!" eta Ricardo Francoren "La herida" filmeetan. "Loreak" da bere azken filma.

Gidoilari lanetan ere ibili da. Idatzi zuen lehendabiziko antzezlan "Hamar minutu gauerdirako" izan zen. Antxieta talde azpeitiarrak estreinatu zuen lana, Azpeitiako antzerki jardunaldietako lehendabiziko saria eskuratuz. Vaiven taldeak "Lotsa Gabe" antzezlan egokitzeko eskatu zion, eta Gorringo taldeak berriz "Kutsidazu bidea, Ixabel"; antzerkiaz gain, telesail eta filmean ere bilakatu zen lana. Telmo Esnal eta Asier Altunaren "Brinkola"-n ere gidoilari lanak egin zituen. Azken hamar urteetan telebistako hainbat saioretan gidoilari izan da: "Sorginen Laratza", "Irrikitan", "Martin", "Eguberri Off", "Ai ama"...

## **ITZIAR AIZPURI (Getaria, 1939)**

Getariako Txeru kultur elkartearen sortzearekin batera, antzerki taldea ere osatu zen eta bertan eman zion hasiera Itziarrek bere ibilbide artistikoari. "Itziartxo" izan zen antzeztu zuten lehen antzezlan. Gerokoak dira, "Udaberriko gau hartan lorik ez", "Zauriak argi" eta "Lagun txar bat".

ETB1 eko "Goenkale" telesailean eman zituen pantaila-aurreko lehen pausoak; Dolores-en paperean sartuta hiruzpalau denboraldi egin zituen bertan. Ondoren ETB1 eko "Martin" telesailean egin zuen lan telesaialak egin zituen 7 denboraldietan. Telecincoko "Hospital Central" edo "M.I.R." telesailetan ere agerraldiak egin ditu.

Zinean, Jon Garaño eta Jose Mari Goenagak zuzendu zuten "80 egunean" filmean aktore protagonista lanak egin zituen. Bertan egindako lanarengatik Guadalajara (Mexiko) eta Toulousen (Frantzia) saritua izan zen. Horrez gain, Oscar Aibarren "El gran Vazquez" eta Ana Murugarrenen "Tres mentiras" filmeetan parte hartu du eta baita "Amigos", "Desastre(s)" edo "Hamaiketakoa" bezalako film laburretan. "Loreak" film luzea da bere azken lana.

## SAGARDOA. Zuku usaingarriak eta arinak.

**Uda fresko eta hezeak sagarraren azukreen kontzentrazio egokia ahalbidetu du, zuku arinak eta freskagarriak lortuz.**

2014ko uztak Euskal Herrian **10 miloi litro sagardo** inguru ekoiztea ahalbidetu du, iazkoaren antzeko kopurua.

### Sagardo dastaketa:

- Azpimarratzekoa da sagardo oso **usaingarria** dela eta zitrikoetatik hasi eta sagar heldu bitarteko usaiak daudela.
- **Hori-berdexka** koloreko sagardo da.
- **Txinparta** bikainekoa.
- Sagardo **orekatua, oso edan erraza** eta **ariña** zain dugu gure sagardotegietan.

## SAGARRA. Sagar barietateen arabera uzta irregularra.

**Eskualdeen artean ekoizpena oso desberdina izan da eta baita sagastian bertan ere, askotan frutarik gabeko barietateak ikusi baitira, eta ondoan, adar asko haustea ondorioztatu duten sagar ugariko barietateak. Egoera hau Gipuzkoa osoan eman da antzeko moduan.**

Hamalagarren urtez jarraian, irailaren hasieran Gipuzkoako sagasti ezberdinetan kontrol bat egin genuen sagarren egoera nolakoa zen jakin ahal izateko. Hala, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu genituen eta denera 14 barietate kontrolatu ziren: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

### 2014ko uztaren ezaugarriak:

- Sagarraren heldutasunaren arteko ezberdintasunak nabariak izan dira barietate eta sagastien artean.
- Heldutasunaren egoera azukre mailari dagokionean 10,2 °Brix-ekoa izan da batz bestea. Azken 10 urteerako daturik baxuena izan da, seguraski uda heze eta freskoaren eraginez.
- Almidoiaren erregresioa 3,4koa izan da, 2012 eta 2013 urteetako baino altuagoa, eta uzta aurreratatu egin da.
- Sagarreko harrak zuhaitzean kaltetutako sagarren portzentaia altua izan da uda osoan sagastian izan dugun intsektu honen ondorioz.

## SEKTOREA.

# Gipuzkoako Foru Aldundudiko Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategiak estatuko lehendabiziko ENAC ziurtagiria lortu du sagardoaren dastaketarako.

**Sektoreak produktuaren kalitatearen aldeko apustuarekin jarraitzen du: estatu mailako lehendabiziko ENAC ziurtagiria lortu du Gipuzkoako Foru Andudiko Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategiak sagardoaren azterketa sensorialerako eta sagardotarako bertako sagarraren landaketetak %25eko hazkuntza izan du.**

### Gipuzkoako Foru Aldundiko Fraisoroko Laborategia

Aurten sektoreak Laborategira bidali dituen laginen kopuruak hazkuntza handia izan du eta %23ko igoera eman da 2013 urtearekin alderatuta. Zehazki, 3.800 lagin baino gehiago jaso ditu laborategiak eta 19.000 parametro baino gehiago aztertu dira.

Fraisoroko sagardoaren dastaketa panelak martxan daraman bigarren urte honetan, Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategia UNE-EN ISO 17025 arauaren arabera estatu mailan azterketa sensorialerako ENAC akreditazioa eskuratu duen lehendabiziko laborategia izan da. Akreditazio honekin, sektore guztiaentzako erabilgarri dagoen (elkarte nahiz norbanakoentzat) panelaren sorrera eta martxan jartzea saritua eta aintzatetsia geratzen da. 2014an dastatutako laginen kopurua iazko urtekoa baino %42 handiagoa izan da, denera 624 sagardo dastatu direlarik.

Honetaz gain, hiru proiektu berri martxan jarri ditu Laborategiak eta beren emaitzak 2015eko udaberrian aurkeztuko dira, besteak beste: sagarra biltzeko unea eta sagardoaren kalitatearen arteko erlazioa ikertzen duena; sagardoaren elaborazioan zeharko dinamika mikrobiologikoaren ikerketa; Gipuzkoako sagardoaren ekoizpenerako bertako legamien hautaketa.

Lan eta proiektu hauek guztiak 4 edo 5 teknikari eta 17 dastatzailearen artean gauzatzen dira eta beste 8 gehitzeko aukera dago, behin hautaketa probak gaindituta, beren formazioa 2015an hasiko dutelarik.

### Sagastien kopurua goraka doa

Sektoreak sagardotarako sagarraren landaketaren aldeko apustua egin du berriz ere 2014an eta 20.150 sagarrondo landatu dira. Honekin, 80.000 dira azken bost urteotan landatu diren sagarrondoak eta %25eko gehikuntza eman da aurreko urtearekin alderatuta. Azken urteetan bezala, ekimen hau Administrazio Publikoak babestua izan da eta diru laguntzak eman dira.

Landaketetan erabilitako patrioiak "franko" deiturikoak eta MM106 eta EM7 "enanizanteak" izan dira eta txertatutako sagardotarako sagar barietateak Txalaka, Goikoetxea, Moko, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Gaziloka, Mozolo, Verde agria, Patzulo, Gazi-Gorri, Manttoni, Merabi, Gaziloka eta Errezila izan dira.

### Guardaetxe Lursail experimentalak

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIAK Gipuzkoako Frutikultoreen FRUITEL ELKARTEA-rekin batera, haztegiak fitoplasmaz libre dauden sagarrondoentzako hornikuntzan lanean, sagardotarako bertako sagarren barietateen berreskuratze eta mantentze lanetan eta ontzi formazioko, erdiko ardatzeko eta fruta-arboleko sagarrondoentzako bilduma lanetan jarraitu du Guardaetxe Lursailak.

Helburu honekin, bariedade interesgarrienak eta *Erwinia amylovora* eta fitoplasmaz libre daudenak loreontzitan mantentzen ari dira, hauek izango baitira oinarritzko landareen ekoizpenerako txertaketez hornituko dituztenak; oinarritzko landareen bariedade ezberdinak landatu dira MM111 patroiarean; MM106 patroiarean “erdiko ardatzeko” eta “fruta-arbola harresien” gidatze sistemetan landaketa experimentalarekin probatzen jarraitu da eta “ontzi” formazioarekin patroi frankoetan; eta lehendabiziko pausoak eman dira bertako sagardotarako sagarraren bildumaren sorrerarako.

## GERTAERA AIPAGARRIAK.

### Txotx irekierako erritual koreografikoa.



**Aurten Sagardo Berriaren Eguneko berrikuntza nagusia, ekitaldian txotx irekierako erritual koreografikoa sartzea izango da. Erritual honekin, sagardogileek ekitaldiko protagonista kupelera lagunduko dute txotx boladari hasiera emateko.**

Erritual hau Ikerfolk eta dantzan.com-ek sortu dute **Astigar E.O.E.**-rekin elkarlanean. Txalapartarien deiarekin batera, dantzariak **Arizkungo sagar dantza** dantzatuko dute sagardotegiaren sarreran. Jarraian, Sagardun-eko sagardogileez osaturiko **soka dantzak**, LOREAK filmeko protagonistak kupelera lagunduko ditu denboraldiko lehendabiziko zuku dastatzera, eta honekin, txotx bolada berria hasiko da.

### Sagardogintza nazioartera muga berriak irekiz.

**Sagardogintza merkatu berrietara zabaltzen ari da eta asko dira nazioartean beren produktuak saltzen hasi diren sagardogileak.**



AEBetako sagardoaren sektorearekin harremana egin eta euskal sagardoarentzako merkatu berriak irekitzeko asmoz, uda honetan Sagardoetxeak eta Sagardoaren Lurraldeako Petritegi, Bereziartua eta Zapiain sagardotegiek AEBetako ospe handiko idazle, kazetari, blogger, sagardo ekoizle eta banatzaileen bisita jaso zuten.

Bisita haren ildotik sagardoa nazioartean ezagutara emateko zenbait jarduera eta hartu eman burutu dira, eta etorkizunean egingo diren habiapuntu izan dira, besteak beste:

- "The center of sidra" artikulua sektoreko **Cidercraftmag aldizkarian**.
- "Sidra! Basque Country & Asturias" **liburuaren** argitalpena.
- Otsailean Chicagon ospatuko den "**Cider Conference**"-n parte-hartzeko gonbidapena Zapiain sagardotegiari.
- Sagardoa AEB-etan saltzeko **hitzarmenak**.

## Sagardoaren Lurraldea eta Hernaniko Udala elkarlanean.

**Sagardun Partzuergoak Sagardoaren Lurraldea turismo marka sortu zuen sagardoaren kulturaren sustapenean herrien arteko parte-hartzea eta lankidetzak sustatzeko. Ildo horretatik, 2015ean lankidetzak horretarako lehendabiziko pausoak emango ditugu Hernaniko Udalarekin batera.**

**Sagardoetxea Museoa** sagardoaren lurraldea osatzen duten herrien Euskal Herriko Sagardoaren Museoa izango da eta Astigarragaz gain, beste herriein harremana izango du sagardoaren kulturako edukien zabalpen eta mantenuan.

Gaur egun sagardoaren kulturaren sustapenerako Sagardoetxea eta Sagardoaren Lurraldeatik erabiltzen diren **promoziorako baliabideak** erabiliko dira (besteak beste erreserbarako web guneak, sare sozialak, etab.) lurraldeko sagardoaren kulturaren inguruko ekitaldi, ekintza, esperientzia, etab-en inguruko informazioa zabaldu, sustatu eta Sagardoaren Lurraldea marka indartzeko.

Urtetik urtera sagardoaren kultura mugak gainditzen doa eta geroz eta gehiago dira informazio bila gure eskualdera jotzen duten **kazetariak, blogerrak**, etab. Lankidetzak honi esker, sagardoaren kultura zabaltzen duten bitartekari hauen harrera eta informazioaren kudeaketa Sagardoaren Lurraldeatik egingo da sagardoak gure lurraldean duen garrantzia eta presentzia transmititzeko.

Bestalde, lankidetzak honi esker herri, sagardogile eta kultur erakunde ezberdinen arteko partaidetza sustatuko da elkarren arteko **ekitaldi, ekintza edota sagardoaren kulturako esperientzia berrien sorrerarako**.

Horrelako ekintzekin Sagardoaren Lurraldea **marka** indartzea lortuko dugu eta **proiektua** sagardoaren kultura sustatu nahi duen edonori irekia dagoela gogoraraziko dugu.

## Sagardoaren kultura sarean.

**Geroz eta gehiago dira Facebook eta Twitter sare sozialetan profila duten sagardotegiak eta Sagardoetxearen eta Sagardoaren Lurraldeako profilekin batera, sagardoaren kultura nazioartean zabaltzen ari gara.**

### Twitter

- Sagardoetxea Museoa: @Sagardoetxea
- Sagardoaren Lurraldea: @sagarlur
- Bereziartua sagardotegia: @SBereziartua
- Gurutzeta sagardotegia: @Gurutzeta\_sagar
- Petritegi sagardotegia: @Petritegi
- Zapiain sagardotegia: @zapiainsagardoa
- Zelaia sagardotegia: @SidreriaZelaia

### Facebook

- Sagardoetxea
- Sagardoaren Lurraldea
- Sidras Bereziartua Sagardoak
- Sidreria Gurutzeta Sagardotegia
- Petritegi Sagardotegia / Sidreria Petritegi
- Cidreria TXOPINONDO Sagardotegia
- Zapiain Sagardoa
- SIDRERIA ZELAIA

## Sagardoetxeako “Museoaren Lagunak”.

**Sagardoaren kulturaren inguruko ondarea estimatzen duten eta horretaz gozatzen duten pertsonen osatutako taldea osatuko da eta taldeko kideek abantaila berezietan gozatzeko aukera izango dute Sagardoetxean.**

2015ean “**Museoaren Lagunak**” izeneko zerbitzu berria martxan jarriko du Sagardoetxea Museoak eta zerbitzu berri honekin, sagardoaren kultura sustatzen, zabalitzen eta mantentzen laguntzen duten pertsonen eta/edo entitateen osaturiko lagun taldea osatuko da.

Talde honetako kideek Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroan katalogatuta dauden dokumentu, argazki eta piezen ezagutzan sakontzeko aukera izango dute eta Dokumentazio Zentroa eta museoaren garapenean laguntzeko aukera izango dute.



Bestalde, **abantaila** berezietan gozatzeko aukera ere izango dute, besteak beste: museorako dohako sarrera, %10eko deskontua museoan denda, museoak antolatzen dituen jarduerak eta ekitaldietarako gonbidapena, etab.

## Sagardoaren kultura Euskadi Gastronomika Produktu Klubean.

**Sagardoetxea Museoa eta Sagardoaren Lurraldeko sagardotegiak Eusko Jaurlaritzak martxan jarri duen Euskadi Gastronomika Produktu Klubean sartu berri dira.**



Euskadi Gastronomika **turismo enogastronomikoa bultzatzeko** planaren barruan sortu zuen Eusko Jaurlaritzak eta Euskadi mundu mailako erreferente enogastronomiko bilakatzea du xede. Produktu Klub honetan **jateko tokiak** (sagardotegiak, jatetxeak, erretegiak eta upeltegiak), **erosteko tokiak** (azokak, merkatuak, gourmet dendak, enotekak eta gozotegiak) eta **bisitatzeko tokiak** (sagardotegiak, museoak, gaztandegiak, ekoizleak, etab.) biltzen dira eta gaur egun 16 eskualde enogastronomikoko ia 800 enpresek osatzen dute Euskadi Gastronomika Produktu Kluba.

Gure gastronomiaren kultur ondarea ezagutzeko leku aproposak izanik, museo gastronomikoen leku berezia dute Euskadi Gastronomika Produktu Klubean eta Sagardoetxea, Igartubeiti, D’Elikatuz, Idiazabal gaztaren Interpretazio Zentroa, Centro Temático del Vino Villa Lucia, Gorrotxategi eta Txakolingunea museoek osatutako **museo enogastronomikoen sarea** osatu da.



Erreserbak:

**943 550 575**

[www.sagardoarenlurraldea.eu](http://www.sagardoarenlurraldea.eu)

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

## SAGARDOAREN KULTURAKO PLANAK



### “Sagardoetxea Museoa”

Prezioa: **4€**

**Sagarra** eta **sagardoaren** kulturaren barneratzeko toki egokia. Bisita gidatuak sagardoa, muztioa eta likorearen **dastaketa** barne-hartzen ditu.



### “Museoa + Sagardotegia”

Prezioa: **32,50€**

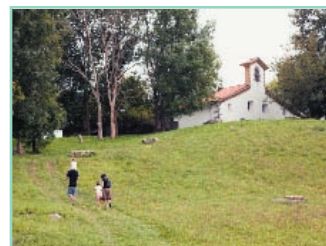
**Sagardoetxeako** bisita, sagardo, muztio eta likore **dastaketa** eta **sagardotegian** otordua. **Jarduera** bereziak urte osoan zehar: hazien ereitea, sagar muztioaren elaborazioa, etb.



### “Sagardoa eta itsasoa”

Prezioa: **55€**

Museoak (**Sagardoetxea**, **Aquarium** edo **Mater**), **itsasontzian** ibilaldia (Donostia edo Pasaia badi) eta **sagardotegian otordua**. 2 ibilbide: Donostia edo Pasaia + Astigarraga.



### “Santiagomendiko Sagardo Bidea”

Prezioa: **25€-tatik**

Sagardoaren kulturako ibilbide tematikoaren oinezko **ibilaldia**. Aukerak: “**Sagartrek**”: **Sagardoetxea**, **ibilbidea** eta **Petritegin dastaketa eta bazkaria**.



### “Sagardoa eta Gazta”

Prezioa: **5€-tatik**

Museoak (**Sagardoetxea**, **Gaztaren Interpretazio Zentroa**, **D’Elikatuz** edo **Igartubeiti**), **Adarraizpi** eta **Ondramuño** gaztandegiak eta **sagardotegiak**.



### “Bisita gidatuak sagardotegietan”

Prezioa: **4€-tatik**

Sagardotegian zeharko bisita gidatua eta **sagardo dastaketa**. **Bereziartua**, **Gurutzeta**, **Petritegi** eta **Txopinondo**.



### “Probaketak” edo dastaketa gidatuak

Prezioa: **10€**

**Sagardo dastaketa gidatua** sagardogilearen gidaritzapean. **Pintxo** batzuen **dastaketa**. **Gurutzeta**, **Saizar** y **Zapiain**.



### “Gastronomia sagardotegietan”

Prezioa: **45€-tatik**

Sagardotegiko ohiko menuan oinarritutako **gastronomiaren** inguruko **ezagutza** eta **pintxo tailerra**. **Gurutzeta** eta **Txopinondo**.

## EUSKAL HERRIKO SAGARDOATEGIETAKO ERRESERBEN ZENTRALA

- ✓ 2014an 9.511 erreserba kudeatu ditugu.
- ✓ Esan eguna eta pertsona kopurua eta sagardotegia erreserbatuko dizugu.



### **Alorrenea (Astigarraga)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Sagardoa eta gazta.
- Sagardoa eta itsasoa.



### **Astarbe (Astigarraga)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Sagardoa eta gazta.
- Sagardoa eta itsasoa.



### **Bereziartua (Astigarraga)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Bisita gidatuak.
- Sagardoa eta gazta.



### **Gartziategi (Astigarraga)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Sagardoa eta gazta.



### **Gurutzeta (Astigarraga)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Probaketak ostegun, ostiral eta larunbat eguarditan.
- Sagardoa eta gazta.
- Gastronomía sagardotegian.



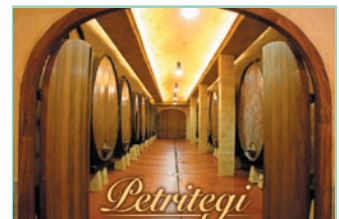
### **Lizeaga (Astigarraga)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Sagardoa eta gazta.
- Sagardoa eta itsasoa.



### **Mina (Astigarraga)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Sagardoa eta gazta.



### **Petrítegi (Astigarraga)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Bisita gidatuak.
- Sagardoa eta gazta.
- Sagardoa eta itsasoa.
- Sagartrek.

## EUSKAL HERRIKO SAGARDOATEGIETAKO ERRESERBEN ZENTRALA

- ✓ 2014an 9.511 erreserba kudeatu ditugu.
- ✓ Esan eguna eta pertsona kopurua eta sagardotegia erreserbatuko dizugu.



### **Rezola (Astigarraga)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Sagardoa eta gazta.
- Sagardoa eta itsasoa.



### **Saizar (Usurbil)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Probaketak:  
Otsailak 28  
Martxoak 21



### **Sarasola (Astigarraga)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Sagardoa eta gazta.
- Sagardoa eta itsasoa.



### **Txopinondo (Azkaine)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Bisita gidatuak.
- Gastronomía sagardotegian.



### **Zapiain (Astigarraga)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Probaketak:  
Otsailak 21  
Martxoak 28  
Apirilak 25  
Maiatzak 24



### **Zelaia (Hernani)**

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Sagardoa eta gazta.

## Sagardun Partzuergoa

**Sagardun Partzuergoa 2003. urtean sortu zen entitate publiko-pribatua da. Gaur egun Sagardoetxea, Euskal Sagardoaren Museoa kudeatzen du, Sagardo Berriaren Eguna eta Sagar Uzta ekitaldiak antolatzen ditu, sagardoaren kultura sustatzen du esperientzia turistikoa ezberdinen bitartez eta "Sagardoaren Lurraldea" marka kudeatzen du.**



### Sagardun Partzuergoa:

#### Administrazioa

Ayuntamiento de Astigarraga

#### Talde Kulturalak

- Astigar E.O.E.
- Goldea Herri Kirol Batzordea
- Gure Izarra
- Mundarro Kirol Elkarte
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Xagu Xar
- Zipotza Kultur Elkarte

#### Sagardotegiak

- Alorrenea (Astigarraga)
- Astarbe (Astigarraga)
- Bereziartua (Astigarraga)
- Gartziategi (Astigarraga)
- Gurutzeta (Astigarraga)
- Lizeaga (Astigarraga)
- Mina (Astigarraga)
- Petritegi (Astigarraga)
- Rezola (Astigarraga)
- Saizar (Usurbil)
- Sarasola (Astigarraga)
- Txopinondo (Azkaine)
- Zapiain (Astigarraga)
- Zelaia (Hernani)

---

# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga - Gipuzkoa  
t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.com  
www.sagardoarenlurraldea.com  
www.facebook.com/sagardoarenLurraldea  
twitter: @sagarlur

---

SAGARDOAREN  
LURRALDEA

txotx.info

 Sagar doetxea

Sagardobenda

 SagardoPedia

SAGARDUN  
SAGARDOAREN BIZITZA ASTIGARRAGA

EUSKADI

TURISMO  
GIPUZKOA  
HAIN TOKI, HAIN HANDE  
TAN POCOSIA, TAN GRANDE