

A large, stylized red apple shape is centered in the upper half of the page. Inside the apple, the text 'SAGARDOAREN LURRALDEA' is written. 'SAGARDOAREN' is in a light green color, and 'LURRALDEA' is in white. Below this, the tagline 'el territorio de la sidra' is written in a smaller, dark green font.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

2016-KO TXOTX IREKIERA.
“XXIII. Sagardo Berriaren Eguna”.
2016-ko urtarrilak 13.

Prentsa Dossierra.
#txotx

Kontaktua:

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

www.sagardoarenlurraldea.com

#TXOTX



Zabaldu eta jarraitu txotx irekierarekin erlazionaturiko albisteak #txotx traolarekin

- ✓ Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, **urtarrilaren 13an XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2016** ospatuko da **Astigarragako Sagardoetxea Sagardoaren Museoan** (3. orria).
- ✓ **ARITZ ARANBURU** surflariak irekiko du **2016ko txotx denboraldia** (4. orria).
- ✓ **Bazkaria** Hernaniko **Zelaia sagardotegian** ospatuko da.
- ✓ **Txotx irekierako protokoloak** Aritz Aranburu kupelera gerturatuko du.
- ✓ **Amets Arzallus** Euskal Herriko Bertsolarien Txapelduna eta **Maialen Lujanbio** txapeldun ohia ekitaldiko bertsolariak izango dira.
- ✓ 2016an dastatuko dugun **sagardoa** orekatua eta **edan erraza** izango da (5. orria).
- ✓ 2015ko uztarekin **13 milioi litro inguru** sagardo **ekoiztu dira** Euskal Herrian (5. orria).
- ✓ Kalitatezko sagardoaren ekoizpena, bertako sagar barietateen sustapena eta babeseta eta Jatorrizko Deitura lortzea, **sektorea** eta **instituzioen** apustu nagusiak (6-7. orriak).
- ✓ 2016ko txotx boladan sagardotegietarako **garraio zerbitzu berria** martxan jarriko da (8. orria).
- ✓ 2016an **eskaintza turistiko-kultural berria** martxan jarriko da Sagardoaren Lurraldean: **"Sagardo Ibaiak, bizitza iturri"** (9. orria).
- ✓ Sagardoaren Lurraldea eta Sagardoetxea Museoa **asturiarrentzat eredu** (10. orria).
- ✓ Geroz eta bixitari gehiago **Sagardoetxea Museoan** (11. orria).
- ✓ Sagardo Berriaren Egunean **Pintxotx Pintxo Lehiaketa** ospatuko da **Astigarraga eta Hernaniko tabernetan** eta **talde kulturalentzako afariak** emango dira **Rezola sagardotegian**.
- ✓ 2015eko **atzera begirakoa**: sagardoaren kultura eta sagarrarekin erlazionaturiko **130 ekitaldi** baino gehiago ospatu dira Euskal Herrian.

LABURPENA ETA EGITARAUA.

XXIII. Sagardo Berriaren Eguna, 2016ko txotx irekiera.

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarilaren 13an XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2016 ospatuko da txotx bolada berriari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko. Aurtengo gonbidatua Aritz Aranburu surflaria izango da.

Jesus Maria Santos Astigarragako Alkatea eta Sagardun Partzuergoko Lehendakariak, 12:00etan **Sagardoetxean** ospatuko den aurkezpen ekitaldian uzta berria aurkeztuko du, eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarrien berri emango du, sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenekin batera.

Hogeitahirugarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuenak txotx irekierakoa izango da. Hernaniko **Zelaia sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du **Aritz Aranburu surflariak** lehen kupela irekitzean eta honekin, **2016ko sagardo denboraldi berria irekiko da.**

Aldez aurretik, Sagardoetxeako sagastian **sagarrondo** berri bat landatuko du Aritz Aranburuk. 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: Prentsaurrekoa Sagardoetxean. Bertan 2015eko uztaren ezaugarri nagusiak, sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak azalduko dira.

12:45: Aritz Aranburuk sagarrondo bat landatuko du Sagardoetxeako sagastian.

13:30: Txotx irekierako protokoloa Zelaia sagardotegian: txalapartarien deiarekin batera, sagar dantzak eta sagardogileen soka dantzak gonbidatua kupelera gerturatuko du.

13:45: Zelaia Sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu eginda lehen kupela irekiko du Aritz Aranburuk, eta honekin batera, txotx denboraldi berriari hasiera emango zaio. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua dastatuko da.

18:00-20:30: Pintxotx Astigarraga eta Hernaniko tabernetan.

21:00: Talde kulturalen afariak Rezola 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.

2015, LOREAK pelikulako protagonistak.

ARITZ ARANBURU. XXIII. Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatua.

Aritz Aranburu surfleriak irekiko du 2016-ko txotx bolada berria "Gure Sagardo Berria" oihu eginda.



Aritz Aranburu munduko surfharirik onenetarikoa eta munduko top maila eskuratu duen estatuko surfista bakarra da. Hau da, munduko 32 surfharirik onenen artean dago. Bere ibilbide profesionalean emaitza garrantzitsuak lortu ditu, Europako txapeldunaren titulua kasu. Bere kirol curriculumak ekintza gogoangarri ugari dauzka: Billabong Pro Tahiti-n hirugarren sailkatu zen 11 aldiz munduko txapelduna izan den eta surf munduko mito bizia den Kelly Slater kanporatu ostean; munduko junior kategoriako 5. surfharirik onena gisa sailkatu zen 2004 eta 2005 urteetan eta "King of the Groms"-eko munduko txapelduna izan zen 1999an. Honetaz gain, Aritz Aranburu Hang Loose Pro, Zarautz Pro, Maresia Pro, Supersurf International eta Pantin Classic bezalako mundu mailako ekitalditan irabazle izan da.

Bere arrakasta profesionalak lehiaketatik harago doaz. Namibiara egindako bidaiak eta bidaiak osteko "África" bideoak, surf munduko Oscar sariak diren "Surfer Poll Awards"-eko finalera eraman zuten. Bestalde, 2010 urteko kirolari onena gisa saritua izan zen FAN sarietan.

Bidaiari nekaezina eta mundu osoko olatu onenen bilatzailea, Aritz-ek mundu osoko milaka pertsona erakartzen dituen formatua bilatzen jakin du. Izan ere, bere estiloak eta hautatzen dituen gaiek, Aritz Europako lehendabiziko mailako blogger izatera eta nazioartean erreferente izatera eraman dute.

Bere bideoetan Aritz-ek surfaren inguruko bizimodua proposatzen du bere eguneroko bizitza, bere bidaiak, etab. erakutsiz eta kultur alderdiak irudi ikusgarriekin tartekatuz. Adibide gisa, hona hemen aipaturiko izpiritua erakusketan duten 3 bideo:

"Tahiti": <https://vimeo.com/128790451>

"New York": <https://vimeo.com/64810988>

"Mundaka 24h": <https://vimeo.com/28764200>

SAGARDOA.

Zuku oso orekatuak eta edan errezak.

Udaberri oso euritsuak, uda oso lehorrak eta udazken beroak uzta oso oparoa eta azkarra ekarri digute.

2015-ko uztak Euskal Herrian **13 miloi litro sagardo** inguru ekoiztea ahalbidetu du, iazkoaren antzeko kopurua.

Sagardo dastaketa:

- Sagardoak **kolorez** aurreko urtekoak baino pixkat ilunagoak dira.
- **Usainean** oso garbiak: lehen sagarrekin egindako sagardoek **fruta freskoaren usaia** dute eta uzta amaierakoetan **heldutasuna** eta **anis usaiak** azaltzen dira.
- Co2 orekatua dute, garraztasun politarekin eta amaieran lehortasun puntu batekin.
- Sagardo **oso orekatuak** direla esan liteke, gorputz handikoak, baina **oso edan errezak** denen gozamenerako.

SAGARRA.

Sagar urtea.

Sagasti batzuk kenduta, ekoizpen ona izan da sagasti gehienetan: kasu batzuetan gehiegizkoa izan da eta ondorioz adar asko hautsi egin dira. Barnekaldean lehorte bereziki nabaria izan da udan eta horrek eragina izan du sagarren tamainan.

Hamabostgarren 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.

2015-ko uztaren ezaugarriak:

- 2015 uztako sagar barietate batzuk (Patzolua, Aritza, Mozolua, eta Gezamina) bi aste aurreratu dira iazko urtearekin alderatuta.
- Barietate eta sagastien artean ezberdintasun nabarmenak izan dira.
- Heldutasunaren egoera azukre mailari dagokionean 11,2 °Brix-ekoa izan da batzuetan beste, aurreko urtekoa baino gradu bat gehiago.
- Almidoiaren erregresioa 3,6-koa izan da, azken lau urteetako altuena.
- Ekoizpen ona izan da sagasti gehienetan, kasu batzuetan gehiegi eta ondorioz adar asko hautsi egin dira.

SEKTOREA. Guztiaren gainetik, kalitatearen bila.

Kalitatezko sagardoaren ekoizpena, bertako sagar barietateen sustapena eta babesa eta Jatorrizko Deitura lortzea, sektorea eta instituzioen apustu nagusiak.

Sagardoaren sektorerako Gipuzkoako Foru Aldundiaren ekarpenak eta babesa (Gipuzkoako Foru Aldundiko Fraisoroko Laborategia)

Azterketa fisiko-kimikoak

2015ean azterketa fisiko-kimikoak egiteko sektoreak Laborategira bidali dituen laginen kopurua %11 handitu da 2014 urtearekin alderatuta. Zehazki, 5.700 sagardo lagin baino gehiago jaso ditu laborategiak eta 28.000 parametro baino gehiago aztertu dira (pH, garraztasuna, azido azetikoak, dentsitatea, etab.).

Azterketa sentsozialak

Sagardoaren Dastaketa Panelean, 2014. urtean baino %57 lagin gehiago dastatu dira. Denera 118 dastaketa saioa izan dira eta 940 sagardo baino gehiago dastatu dira. Une honetan sagardoa dastatzeko 25 dastatzaile aditu daude. Sagardotegi gehienetako laginak dastatu dira. Sagardoa dastatzen daramagun 3 urte hauetan 2.000 lagin baino gehiago dastatu dira.

Sagardoa eta sagarraren inguruko ikerketa ezberdinak

Foru Aldundiko Landare Alorreko Unitatearekin elkarlanean, lan ezberdinetarako sagardoa ekoiztu da aintzinako laborategia kokatua dagoen eraikineko upeltegi txikian:

- Legamiak. GFA-ren Zubietako lursailetakako sagastietan 234 sagarren laginak jaso ziren eta 11 legami ezberdin hautatu ziren. Azaroan zuku naturalak legami hauekin irakiten jarri ziren eta laster ezagutuko dira emaitzak.
- Sagardoaren mikrobiologia. Sagardoan dauden mikroorganismo ezberdinak aztertzen eta sagardoaren kalitate eta akatsetan duten eragina aztertzen hasi da.
- Sagardoaren profila, bilketa momentuaren arabera. Sagarra bildu aurretik sagarrean aurkitzen den almidoiaren kopurua eta lortu nahi den sagardoaren artean dagoen lotura egiaztatu da.
- Sagardoaren profil aromatikoa. Sagardoari ezaugarri sentsozial positiboak ematen dizkieten B-damascenona edo isoamilo azetatoa bezalako molekula ezberdinak identifikatzeko (konposatu kimikoak) lanak burutu dira.

Sagardoarentzako Babestutako Jatorrizko Deitura

Gaur egun euskal sagardoak "Gorenak" eta "Eusko Label" kalitatezko bi zigilu dauzka, lehendabizikoa pribatua eta ofiziala bigarrena eta sagastien hobekuntzaren aldeko eta bertako sagardo sagarren landaketaren sustapenaren aldeko apustua egin dute, baina gaur egun ez dago sagardoarentzako Babestutako Jatorrizko Deiturarik.

EL SECTOR. En busca de la calidad ante todo.

Eusko Jaurlaritzak "epe ertainean" Euskal Herriak Babestutako Jatorrizko Deiturako edo Babestutako izendapen Geografikoko sagardoa izateko lanean ari da. Horretarako nahiatezkotzat jotzen du "sektore ekoizlearen inplikazioa" eta Foru Aldundiena "Gaur egungo sagastien eta sail berrien ekoizpenerako ahalmena handitzeko".

Bestalde, Gipuzkoako Foru Aldundia bertako sagarren landaketaren aldeko apostua egiten ari da. Sagarrondoaren landaketarako eta Otalarreako mintegian bertako sagar barietateen germoplasma bankua sortzeko bideratuta duen diru-laguntza programaz gain, lursailak lortzeko lanean ari da sagardo sagarren sagasti berriak landatu eta proiektuan boluntarioko sartzen diren sagardogileak bertako sagarrekin hornitzeko.

Denen ahaleginen emaitza, azken 6 urtetan ia 100.000 sagarrondo landatu izana da, baina oraindik ere kopurua ez da nahikoa gure sagardoa bertako sagarrarekin bakarrik ekoiztu ahal izateko. Hori horrela izateko beste 250.000 sagarrondo inguru beharrezkoak lirateke (ekoizpen handiko 350 hektarea inguru), hurrengo hamarkadan lor litekeen helmuga sektorearen azken urteotako joera ikusita.

Jatorri Deitura lortzea eta sagardo guztia bertako sagarrarekin ekoiztu ahal izatea, sektorerako aurrerapen garrantzitsuak izango lirateke.

GERTAERA AIPAGARRIAK.

Sagardotegietarako garraio zerbitzu berriak.

2016ko txotx denboraldian sagardotegietarako garraio zerbitzu berriak martxan jarriko dira: batetik, Astigarragako Udalak eta Behemendi Landa Garapen Elkarteak Astigarragako erdigunetik sagardotegietarako doako garraio zerbitzua martxan jarriko dute; bestetik, Lurraldebus-ek zerbitzu berezia eskainiko du.

Sagardotegietara doazen bisitariei erraztasunak emateko helburuz, **Astigarragako erdigunetik sagardotegietarako doako garraio zerbitzua** martxan jarriko da.

Zerbitzua astelehenetik larunbatera **gauetz** emango da **urtarrilaren 25etik apirilera bitartean** eta **doakoa** izango da. **2 furgonetekin** egingo da zerbitzua, 2 zonaldetan banatuta:



- **A Zonaldea:** Erdigunea-Sagardotegi zeharra-Santiagomendi bidea (Larrarte, Etxeberria, Oyarbide, Artola, Oialume, Zelaia, Gurutzeta eta Rezola): 9 sagardotegi.

- **B Zonaldea:** Erdigunea-Donostiako muga-Perurena bidea-Hilerria (Gartziategi, Lizeaga, Petritegi, Alorrenea, Astarbe, Zapiain, Irigoien, Bereziartua eta Mina): 8 sagardotegi.

Furgonetak erdigunetik sagardotegietara joan etorrian ibiliko dira lanzadera moduan lehenengo bi ordutan (20:00etatik 22:00etara). 22:00etatik 00:00etara, sagardogileen deiazen arabera, furgonetak sagardotegi desberdinetara joango dira, jendea Astigarragako erdigunera eramateko.

Geltokia Astigarragako lineako autobusaren toki berean izango du (Pelotari Kalea) eta zerbitzuaren **ordutegia** honakoa izango da:

Ibilbidea	Joan	Etorri
A Zonaldea	20:00tik 22:00etara	22:00etatik 00:00etara
B Zonaldea	20:00tik 22:00etara	22:00etatik 00:00etara

Zerbitzua **Astigarragako 17 sagardotegi, Astigarragako Udala** eta **Behemendi L.G.E** artean **finantzatuko** da.

Lurraldebus-en zerbitzu berezia

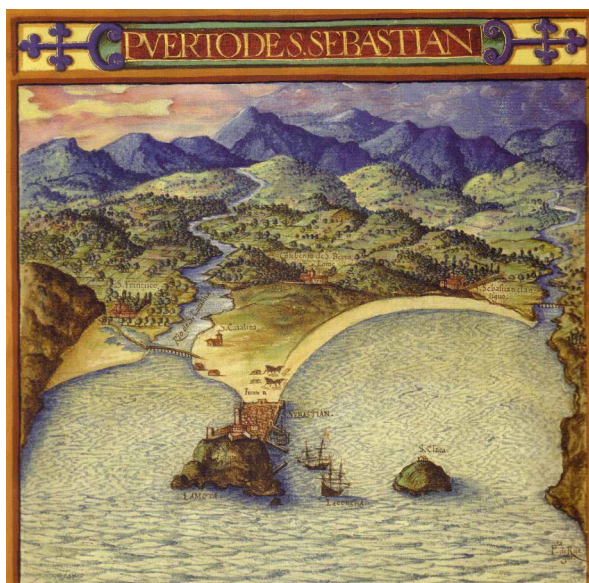
Lurraldebus-ek eskainiko duen A1 lineako **zerbitzu berezia** honakoa izango da: astelehenetik ostegunera Hernanitik Donostiarako autobus zerbitzu berezia izango da 23:30 eta 00:30etan.

Bestalde, A1 lineako **gaueko zerbitzua** eskaintzen jarraituko du ostiral eta larunbat gauetan Hernanitik Donostiara 23:30etatik 06:00etara bitartean.

Turismo eta kultura alorreko eskaintza berria Sagardoaren Lurraldean:

Sagardo ibaiak, bizitza iturri Oria eta Urumea, Gipuzkoako garapen historikoaren gakoak

“Sagardo ibaiak, bizitza iturri” Sagardoetxea Museoak Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo udalekin eta Donostiako Aquarium-ekin elkarlanean sustatutako proiektua da.



Estatuko, probintziako eta udaletako artxiboetan egindako ikerketak, Oria eta Urumea ibaiak, hain zuzen Gipuzkoako 2 ibairik garrantzitsuenek, sagardoaren inguruko sekretu ugari gordetzen dituztela eta bi bailara hauetako bizilagunen komunikazio eta harreman ekonomikoen antolaketan eta Gipuzkoako garapen historikoan berebiziko garrantzia izan zutela erakutsi digute.

Aintzina Gipuzkoak izan zituen bi bizitza iturri nagusiak eta bere bizilagunentzako aberastasunaren iturri izan ziren. Une batzuetan, gainera, gune aurrendariak eta puntako teknologiadunak izan ziren eta beren ur-bazterrak istorio ugari eta askotarikoen lekuko izan ziren, esaterako: XVIII. mendeko langileen

greba, Ergobiako bidesarian ordaindu behar zen tasa, itsasoa eta portuekin erlazionaturiko zenbait ogibidetan soldataren zati bat ordaintzeko sagardoa erabiltzea, Astigarragako alkate bizargina eta Murgiako Jaunen haserrea, Ignacio de Soroa untzigile usurbildar ospetsuaren amodio-kontuak, etab.

Ezezagunak eta aldi berean bitxiak eta interesgarriak zaizkigun gure iraganaren alderdi hauek, Urumea eta Oria ibaien ahalmen turisko eta kulturalak baloren jartzeko aukera eta Gipuzkoako garapen historikoa ezagutzeko ematen digute.

Helburu honekin, apirilean inauguratuko dugun eta **Hernani, Usurbil, Astigarraga eta Donostian ikusgai egongo den erakusketa ibiltaria antolatzeko** lanetan lanean ari gara, eta baita **ibilbide tematiko edo “Sagardo Bide” berriak** martxan jartzeko lanetan Sagardoaren Lurraldeako alderdi berriak ezagutu ahal izateko.

“Sagardoaren Lurraldea” eta Sagardoetxea Museoa asturiarrentzako eredu.

“La Nueva España” egunkari asturiarrak “Sagardoaren Lurraldea” turismo marka eta Sagardoetxea Museoa goraipatu ditu sagardoaren kultura sustatzeko eredu gisa hartuaz eta jarduera hori gauzatzeko sagardoaren kulturako “aktore” ezberdinen elkarlankidetzak eta jardueren dinamikotasuna azpimarratuz.

“Sagardoaren Lurraldea” aktore publiko-pribatuaren turismo marka bateratzailea

“Los vascos se beben la sidra” artikuluan (2015eko azaroan argitaratua) Euskal Herriko sagardoaren kultura sustatzeko “Sagardoaren Lurraldea” marka sortu izana eta proiektuak alderdi publiko-pribatuaren aldetik duen babesa goraipatu zituen, puntu hauek azpimarratuz:

- Euskadin sagardoaren kulturako **“aktore” ezberdinak batzea** lortu izana sagardoaren kultura sustatzeko turismo marka bakarrean.
- Proiektuan Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo **udalak**, 14 **sagardogile** eta 7 **kultur talde** egotea eta **Eusko Jaurlaritzak** eta **Gipuzkoako Foru Aldundia**-ren babesa jasotzea.
- **Sagardoetxea Museoa** sagardoa beste jarduera kultural, gastronomiko eta paisajistikoekin uztartzen duen eskaintza turistiko zabalaren **ardatza** izatea.
- **Erreserbak online** egiteko webgune izatea.
- **Esperientzia turistikoaren sorrera eta sustapena**: “Sagardoa eta itsasoa”, “Santiagomendiko Sagardo Bidea”, sagardotegietako bisita gidatuak, probaketak, txotx otorduak, “Sagardoa eta gazta”, Hernaniko bisita gidatuak, Sagardoetxeako jarduera bereziak, etab.

“Los vascos se beben la sidra” artikulua: <http://bit.ly/1PYysqJ>

Sagardoetxea museoaren dinamikotasuna eredu

Navan kokatua dagoen Asturiasko Sagardoaren Museoa 1996. urtean ireki zuten eta 2.000 m²-ko erakusketa iraunkorra dauka (Sagardoetxeak 200 m²-ko erakusketa dauka). Hasierako urtetan 40.000 bisitari jasotzen zituen, baina azken urtetan zailtasun handiak izaten ari da egoera ekonomikoagatik eta Sagardoetxean ez bezela, bisitarien kopurua beheraka doa.

“Ideas vascas para el Museo de la sidra” artikuluan (2015eko abenduan argitaratua) Astigarragako eta Navako museoaren arteko konparaketa egin ostean, **Sagardoetxearen dinamikotasuna** goraipatu zuen Navako museoak dituen gabeziak agerian utziz puntu hauek azpimarratuz:

- Sagardoetxea Navako museoa baino **txikiagoa** izan arren, **urtean 12.000 bisitari** jasotzen ditu.
- Sagardoetxearen arrakastak egiten duen **sustapen lanean** datza, museoko bisita sagardotegiko otordu eta beste bisita batzuekin uztartuta.
- Urte osoan zehar egiteko **jardueren eskaintza zabala** izatea, esaterako: urte sasoi bakoitzeko jarduerak sagastian, dastaketa bereziak zubitan, etab.

“Ideas vascas para el Museo de la sidra” artikulua: <http://bit.ly/1PYysqJ>

Sagardoetxea, Sagardoaren Museoa Astigarragan.

Astigarragan kokatua dagoen Sagardoetxea Sagardoaren Museoak jasotzen dituen bisitarien kopurua goraka doa urtetik urtera eta geroz eta handiagoa da gure kultura eta txotx-aren errituak gordetzen dituen sekretuak ezagutzera gerturatzen diren nazio mailako eta nazioarteko bisitarien kopurua.



Azken urtetako joerarekin jarraituz, Sagardoetxean jasotako bisitarien kopurua eta esperientzia enoturistikoaren kopurua handitu egin da 2015. urtean. Hala, 2015. urtean **12.000 bisitari baino gehiago** jaso ditu Sagardoetxeak eta gaur egun 80.000 baino gehiago dira euskal sagardoaren kultura ezagutu eta barneratzeko asmoz museora gerturatu diren pertsonen kopurua.

Sagardoetxeak esperientzia turistikoaren eskaintza zabala dauka eta geroz eta gehiago dira museoko bisita sagardotegiko otorduarekin eta

beste museo, gaztandegi, edo jarduera batekin uztartzen duten bisitariak. Honakoa da gaur egun eskaintza turistiko-kulturala:

- "Museoa+Sagardotegia": Sagardoetxeako bisita + Sagardotegiko bazkaria/afaria.
- "Sagardoa baleak ehizatze": Aquarium/Albaola/Mater-eko bisita + Itsasontzian paseoa Donostia/Pasaia-n + Sagardoetxeako bisita + Sagardotegiko bazkaria/afaria.
- "Santiagomendiko Sagardo Bidea" ibilbide tematikoa.
- "Sagardoa eta gazta": Sagardoetxea/D'Elikatuz/Gaztaren Interpretazio Zentroa/Gaztandegietako bisita + Sagardotegiko bazkaria/afaria.

Sagardoetxea beste museoekin sarean

Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarea sortu ostean, 2015an Sagardoetxeak hainbat jardueretan parte-hartu du beste museo batzuekin elkarlanean eta familientzako tailer ezberdinak eskaini ditu Astigarragan ospatutako Sagar Uzta egunean eta Gasteiz-en ospatutako Ardoaraba azokan. 2016ra begira, Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarea FITUR-en aurkeztuko da.

Bestalde, Sagardoetxea **Euskal Kostaldeko Museoen Sarera** batu da Euskal Kostaldearen helmuga turistikoa indartzeko eta Euskadiko eskaintza turistikoa zabaltzeko ekimen bateratuak martxan jarri ahal izateko. Besteak beste, martxoan ospatuko den "Euskal Kostaldeko altxorak" Euskal Kostaldeko Museoen Egunean parte hartuko du.

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€**

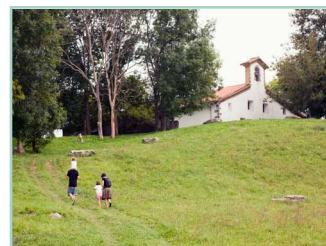
Sagardoetxeako bisita, sagardo, muztio eta likore **dastaketa** eta **sagardotegian** otordua. **Jarduera** bereziak urte osoan zehar: hazien ereitea, sagar muztioaren elaborazioa, etb.



"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: **34€-tatik**

Museoak (**Sagardoetxea**, **Gaztaren Interpretazio Zentroa**, **D'Elikatuz** edo **Igartubeiti**), **Adarrazpi** 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 sagardogilearen gidaritzapean. **Pintxo** batzuen **dastaketa**. **Gurutzeta**, **Saizar** y **Zapain**.



"Gastronomia sagardotegietan"

Prezioa: **45€-tatik**

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

SAGARDOTEGIEN ERRESERBEN ZENTRALA



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.



Gartziategi (Astigarraga)

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



Gurutseta (Astigarraga)

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



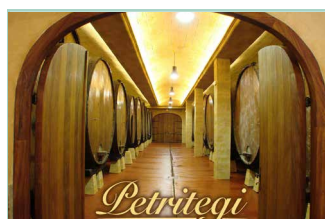
Lizeaga (Astigarraga)

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



Mina (Astigarraga)

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



Petrategi (Astigarraga)

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



Rezola (Astigarraga)

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



Saizar (Usurbil)

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Probaketak.



Txopinondo (Azkaine)

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



Zapiain (Astigarraga)

- Bazkariak eta afariak.
- Museoa+Sagardotegia.
- Probaketak.



Zelaia (Hernani)

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