

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

2017KO TXOTX IREKIERA.
“XXIV. Sagardo Berriaren Eguna”.
2017ko urtarrilak 11.

Prensa dossierra.
#txotx
#sagardoberria2017

Kontaktua:

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



www.facebook.com/sagardoarenlurraldea



www.twitter.com/sagarlur



www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

www.sagardoarenlurraldea.com

2017KO TXOTX BOLADAREN IREKIERA



Zabaldu eta jarraitu txotx irekierarekin erlazionaturiko albisteak traola hauekin:
#txotx eta **#sagardoberria2017**

- Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarrilaren 11ean **XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017** ospatuko da **Astigarragako Sagardoetxea Sagardoaren Museoan** (3. orria).
- **ENEKO ATXA** sukaldariak irekiko du 2017ko txotx denboraldia. Aurretik, **sagarrondo bat landatuko du Sagardoetxean** (4-5 orriak).
- **Bazkaria** Astigarragako **Zapiain sagardotegian** ospatuko da.
- **Txotx irekierako protokoloak** Eneko Atxa **kupelera** gerturatuko du.
- Txotx irekiera **zuzenean emitituko** da **streaming bidez Sagardoaren Lurraldearen Youtubeko kanalean** (8. orria).
- Prentsaurrekoan **Sagardoaren Lurraldearen bideo berria aurkeztuko** da.
- **Amets Arzallus** Euskal Herriko Bertsolarien Txapelduna eta **Jon Maia** ekitaldiko bertsolariak izango dira.
- 2017an dastatuko dugun **sagardoa** oso aromatikoa eta amaiera lehor eta ederrekoa izango da (6. orria)
- 2016ko uztarekin **12,5 milioi litro inguru** sagardo **ekoiztu dira** Euskal Herrian (Pág. 6).
- Kalitatezko sagardoaren ekoizpena, bertako sagar barietateen sustapena eta babesia eta Euskal Sagardoarentzako Jatorrizko Deitura lortzea, **sektorea** eta **instituzioen** apustu nagusiak dira (7. orria).
- **Txotx Berri Herrikoia 2017ak**, txotx denboraldiaren irekiera ospatuko du egitarau zabalarekin Murgia Jauregian: **bakailao tortila tailerra familientzat, pintxo eta sagardo dastaketa** eta **txotx irekiera herrikoia** (8. orria).
- Sagardoaren Lurraldeak **ekitaldi berriak ospatuko ditu 2017an: "Sagastiak loretan"** eta **"Sagardo Forum"** (8. orria).
- Sagardoaren Lurraldeak **4 plan** proposatzen ditu sagardotegiko erreserba irabazteko (9-10 orriak).
- Geroz eta bixitari gehiago **Sagardoetxea Museoan** (11. orria).
- 2016an sagardoa eta sagarraren kulturarekin erlazionaturako **170 ekitaldi baino gehiago** ospatu dira Euskal Herrian.

EGITARAUA

XXIV. Sagardo Berriaren Eguna, 2017ko txotx irekiera

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarrilaren 11ean XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017 ospatuko da 2017ko txotx boladari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko. Aurtengo gonbidatua Eneko Atxa sukaldaria izango da.

Zorione Etxazarraga Astigarragako Alkateordea eta Sagardun Partzuergoko bozeramailea, eguerdiko 12:00etan **Sagardoetxean** ospatuko den aurkezpen ekitaldiko buru izango da Eusko Jaurlaritza eta Gipuzkoako Foru Aldundiko ordezkariekin batera, eta bertan, uzta berria aurkeztu eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarrien berri emango du, sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenekin batera.

Urtero bezala, hogeitalaugarren edizio honetan ere, unerik garrantzitsuena txotx irekierakoa izango da. Astigarragako **Zapiain sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du **Eneko Atxak** lehen kupela irekitzean, eta honekin batera, **2017ko txotx denboraldia** irekiko da.

Aldez aurretik, **sagarrondo berri bat** landatuko du Sagardoetxeako sagastian. Ekitaldi sinboliko honekin, naturaren dinamikasuna 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 azalduko dira 2016ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak.

12:45: Eneko Atxak **sagarrondo** bat landatuko du Sagardoetxeako sagastian.

13:30: Txalapartarien deiarekin batera sagar dantza dantzatuko da, eta ondoren, sagardogileek Eneko Atxa soka dantzan parte hartzera gonbidatuko dute lehen kupela irekitzeko.

13:45: Zapiain sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu eginda **lehen kupela irekiko** du Eneko Atxak eta honekin batera 2017ko txotx denboraldi berriari hasiera emango zaio. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua dastatuko da.

Arratsaldean, Txotx Berri Herrikoia 2017:

18:30: Bakailao tortila tailerra familientzat.

19:30-21:30: Pintxo eta sagardo dastaketa.

20:30: Txotx irekiera herrikoia.

Astigarragako tabernek sagardo berria eskainiko dute.

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 fi sikaria.

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 filmeko protagonistak.

2016, ARITZ ARANBURU surflaria.

ENEKO ATXA XXIV. Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatua

Eneko Atxa sukaldariak irekiko du 2017ko txotx bolada "Gure Sagardo Berria" esanda.



15 urterekin eman zion hasiera Eneko Atxak bere ibilbide gastronomikoari Leioako Ostalaritza Eskolan (Bizkaia). Aldi berean, euskal sukaldaritzaren inguruko ezagutzak jaso eta arlo horretan busitzeko aukera eman zioten jatetxe ezberdinetan stage ezberdinak burutu zituen. Ikasketa prozesu honen ostean, jatetxe ospetsuetara abiatu eta pixkanaka bere berezko izaera eta estiloa finkatu ditu.

2015. urtean eta ospe handiko jatetxe batzuetan sukaldari buru izan ostean, bere jatetxe propioa irekitzea erabaki zuen: Azurmendi.

Bere ibilbidean zehar, Eneko Atxak aitortpen profesional asko jaso ditu, besteak beste: "Sukaldariburu gazteentzako egile sukaldaritzako Espainiako Txapelduna" izendapena 2003an edota Frantziako *Fourchettes* gourmet elkarte ospetsuaren "Urteko sukaldari onena" 2004an.

2007an Azurmendi jatetxea izar batekin saritua izan zen Michelin Gidan. 2008an, Euskal Gastronomía Akademiak emandako "Urteko sukaldari onenari Euskadi Saria" jaso zuen.

2010ean "Chef de l'Avenir" gisa izendatua izan zen Nazioarteko Gastronomía Akademiaren eskutik eta 2012an Gidak hirugarren izarra eman zion, mugarri historiko bat ezarriz; Azurmendi sari hau lortzen zuen Bizkaiko lehendabiziko eta jatetxe bakarrean bilakatu zen eta aldi berean, hiru izarra lortzen zituen Espainiako sukaldari gazteenetarikoan bilakatu zen Eneko Atxa 35 urterekin.

Eneko Atxaren ibilbidea distiratsua izan da. Bost urtetan lortutako hiru Michelin izarrei, azken urteotan lortutako aintzatespen ugari gehitu behar zaizkio. 2013an *Elite Traveler* aldizkari ospetsuak "Hamarkadako eragin handiko 15 sukaldarietako bat" bezala izendatu zuen Alex Atala (Brasil), Andre Chiang (Singapore), Esben Holmboe Bang (Noruega) edo Ben Shewry (Australia) bezalako sukaldari-buru batzuekin batera.

2014an Azurmendi “Munduko jatetxe jasangarri hoberena” bezala izendatu zuen Restaurant aldizkariak eta 2015ean “Europako jatetxe hoberena” bezala *Opinionated About Dining* sailkapenak. Gainera, urte berean, *Elite Traveler* aldizkari famatuak “2015eko sukaldariburu gazte hoberena” gisa hautatu zuen.

2016an, aldizkariaren irakurleen bozketaren arabera zerrenda osatzen duen *Elite Traveler* luxuzko argitalpenaren arabera, Eneko Atxa munduko bigarrena bezala posizionatu da.

2016ko ekainean *Real Academia de Gastronomía* eta *Cofradía de la Buena Mesak* emandako Gastronomiaren Nazio mailako Saria jaso zuen instituzio hauen esanetara “Bere erroen sukaldaritzagatik, kreatibitatea, jasangarritasuna eta Azurmendi kokatzen den ingurunearekiko errespetuaren artean elkarrizketa sortzen duten platerekin euskal errezeta-liburu tradizionala berrinterpretatzen duena” izateagatik.

2016a amaitzeko, negozio, zinema, telebista, sukaldaritza edo artearen munduko urteko 25 pertsona garrantzitsuenetariko bat bezala izendatu du *Esquirek* Eneko Atxa, besteak beste Bob Dylan, James Rhodes, Leonardo DiCaprio edo Zinedine Zidane bezalako ospetsuen artean.

Europako lider gaztea

Duela gutxi Atxa “European Young Leaders under 40” 2017ko Europako lider gazteen taldeko kide izateko hautatua izan da. Jean-Claude Juncker Europako Kontseiluko Lehendakariak eta Friends of Europe’s Board of Trustees-eko (Europako Lagunen administrazio-kontseilua) kideek antolatutako ekimen honek, urtero gazte adimentsuen talde bat biltzen du ideiak eta hausnarketak trukatu, jakituria partekatu eta Europaren inguruan eztabaidatzeko “kontinentearen etorkizunari forma emateko helburuz”. Modu honetara, datozen hilabeteetan sukaldari bizkaitarra beren lan arloetan aurrendariak diren kazetari gazte, medailadun olinpiko eta Europa osoko beste buruekin bilduko da.

SAGARDOA

Zuku oso aromatikoak, amaiera lehor eta ederrarekin

2016ko uztak Euskal Herrian 12,5 miloi litro sagardo inguru ekoiztea ahalbidetu du, iazkoaren antzeko kopurua.

Sagardo dastaketa:

- Aurreko urteetako sagardoak baino **kolore gehiago** dauka uztaren ezaugarri tanikoak direla eta.
- **Gorputz handiko** sagardoa da, ahoan lehortasun ona ematen duena.
- Eraberean sagardo natural **oso aromatikoak** dira, zitriko usainetatik hasi eta fruitu helduaren usainetarako iritsiz sagardotegi bakoitzak egindako barietateen nahasketen arabera.
- Orokorrean, oso sagardo **afrutatua** da, edalontzian **txinparta** ezin hobea duena.
- 2016ko sagardoak **edan errazak** eta **amaiera lehor eta ederrekoak** dira.

SAGARRA

Sagar uzta irregularra

Aurreko urtearekin alderatuta, sagarraren heldutasuna atzeratu egin da eta iraila bukaera eta urriaren hasieran lortu du heldutasun puntua. Sagar barietate eta sagastien artean ezberdintasun nabarmenak izan dira.

Hamaseigarren 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.

2016ko uztaren ezaugarriak:

- Barietate eta sagastien artean ezberdintasun nabarmenak izan dira. Aurtengo uda bero eta lehorrarekin, lursailaren kokapen geografikoak, orientazioak eta lurraren mota eta sakonerak eragin handia izan dute sagarren heldutasunean.
- Aurreko urtearekin alderatuta, heldutasuna atzeratu egin da.
- Azukre maila begiratuta, aurtengo urtean bataz beste 11,7 °Brix lortu ditu, aurreko urtekoa baino 0,5 gradu gehiago.
- Almidoiaren erregresioa 2,4-ko indizean egon da, azken urteetako baxuenetarikoan.
- Ekoizpena irregularra izan da, zonaldea eta sagar barietateen arabera.

SEKTOREA

Sagardoaren iragana eta oraina ekonomiaren eragile gisa

Sagardoak berebiziko garrantzia izan du Euskal Herriko garapen ekonomikoan. Mendeetan zehar, Urumea eta Oria ibaiak eskualdeko bizitza iturri izan dira eta itsasontzien eraikuntzarako garaiko puntako teknologia garatzeraino iritsi dira. Gaur egun euskal sagardoak eskualdeko ekonomiaren eragilea izaten jarraitzen du; ez bere ekoizpenarekin bakarrik, bere nortasuna azaleratzen duen txotxaren errituaren ospakizunak biltzen duen sagardoaren kulturarekin erlasionaturiko guztiaren sustapen turistikoa eta garapenarekin ere.

Sagardoa euskal idiosinkrasiarekin estuki lotua dagoen produktua eta gure kultura gastronomikoaren identitatearen izaera da, nahiz eta gaur egunean ez dakigun sagardoa noiz hasi zen egiten gure baserrietan.

Produktu honen elaborazioak gorabehera asko izan ditu historian zehar, ekonomiaren motorra izanez une batzuetan, eta galzorian egonik beste batzuetan. Halere beti bere errautsetatik "birsortu" da une bakoitzeko beharretara egokituz. Urumeako bailaren testuinguru hau izan zen eskualdeko biztaleentzat sagardoak garrantzia ekonomikoa izaten jarraitu zuen toki bakarretakoa. Hori horrela izanda, XX. mendearen hasieran sagardotegiak modan jarri ziren 1950. Hamarkadan berriz ere krisian sartuz eta 1966. urtean ia desagertzeaz egon ziren. Baina beste behin ere, **txotx-aren errituak** mundu osoko bisitariak erakarritu ditu eta sektorea, berriz ere, Gipuzkoako eragile ekonomikoan bilakatu da.

Sagardo naturalaren ekoizpena

Gaur egun, kalitatezko sagardoaren ekoizpena, **bertako sagar barietateen sustapena** nahiz babesa eta euskal sagardoarentzako Jatorri Izendapena eskuratzea dira lehen sektorea nahiz instituzioen apostu handiak. Zentzu horretan, Gipuzkoako Foru Aldundia bertako sagarrondoaren landaketaren aldeko apostua egiten ari da eta sagardogileak bertako sagarrekin hornitzeko sagardotarako sagarrak landatzera bideratua dagoen diru laguntza programa dauka.

Ahalegin hauen emaitza gisa, azken urteotan 100.000 sagarrondo baino gehiago landatu dira. Gainera, Gipuzkoako Foru Aldundiak, Sagardoetxea Museoko historialaria den Lourdes Odriozolak idatzitako "**Gipuzkoako Pomologia Batzordearen Ehun Urte**" liburua argitaratu berri du. Bertan, azkeneko ehun urte hauetan Foru Aldundiak sagardotarako sagarraren alorrean egindako ibilbidea deskribatzen du, 1916ko abuztuaren 31ean Pomologia Batzorde Berezia martxan jarri zenetik gaur egunera arte, aurreko testuingurua ahaztu gabe.

Duela gutxi, gainera (2016ko iraila), Euskadiko sagar eta sagardogileen elkarteek "**Euskal sagardoa / Sidra Natural del País Vasco**" Jatorri Izendapena sortzeko eskaera erregistratu dute Eusko Jaurlaritzan. "Euskal Sagardoa" Jatorri Izendapenaren helburu nagusia bertako sagarrarekin egindako sagardoari duintasuna ematea eta Elkarte eta Administrazio desberdinen artean lan egiteko marko bateratu bat sortzea da. Eskaera honekin, sektoreak indartu egiten du azken urteetako lana, bertako sagarraren alde eta jatorria eta kalitatea ziurtatuta izango dituen sagardoaren alde. Asmoa, "Euskal Sagardoa" Jatorri Izendapeneko bereizgarria izango duten lehen sagardo botilak lehenbailehen merkatuan izatea da.

NABARMENTZEKO ALBISTEAK:

2017ko txotx irekierarako berrikuntzak

XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017 berrikuntza batzuekin dator: batetik, Sagardoaren Lurraldeako bideo berria aurkeztuko da, eta bestetik, txotx irekiera zuzenean emango da streaming bidez Youtuben.

2017ko txotx boladaren irekierarako berrikuntzetako bat **Sagardoaren Lurraldeako bideo berriaren aurkezpena** izango da, XXIV. Sagardo Berriaren Eguneko prentsurrekoan aurkeztuko dena. Aurkezpenaren ostean, bideoa webgunean (www.sagardoarenlurraldea.com) eta sare sozialetan (www.facebook.com/sagardoarenlurraldea eta www.twitter.com/sagarlur) eskuragarri egongo da.

Beste berrikuntza **streaming bidez Sagardoaren Lurraldeako Youtubeko kanalean egingo den zuzeneko emanaldia** izango da eta honi esker, **Eneko Atxak Astigarragako Zapiain sagardotegian "Gure Sagardo Berria!" esanda lehen kupela irekitzen duen** eta 2017ko txotx denboraldiari hasiera emango zaion esperotako unea zuzenean ikusteko aukera izango da.

Ekitaldi berriak Sagardoaren Lurraldean 2017an

Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo udalek elkarlanean dihardute beren eskaintza turistikoa Sagardoaren Lurraldea markapean sustatzeko sinatutako hitzarmenaren arira. Lankidetzeta horren arira, 2017an hiru herriotan ekitaldi berriak ospatuko dira.

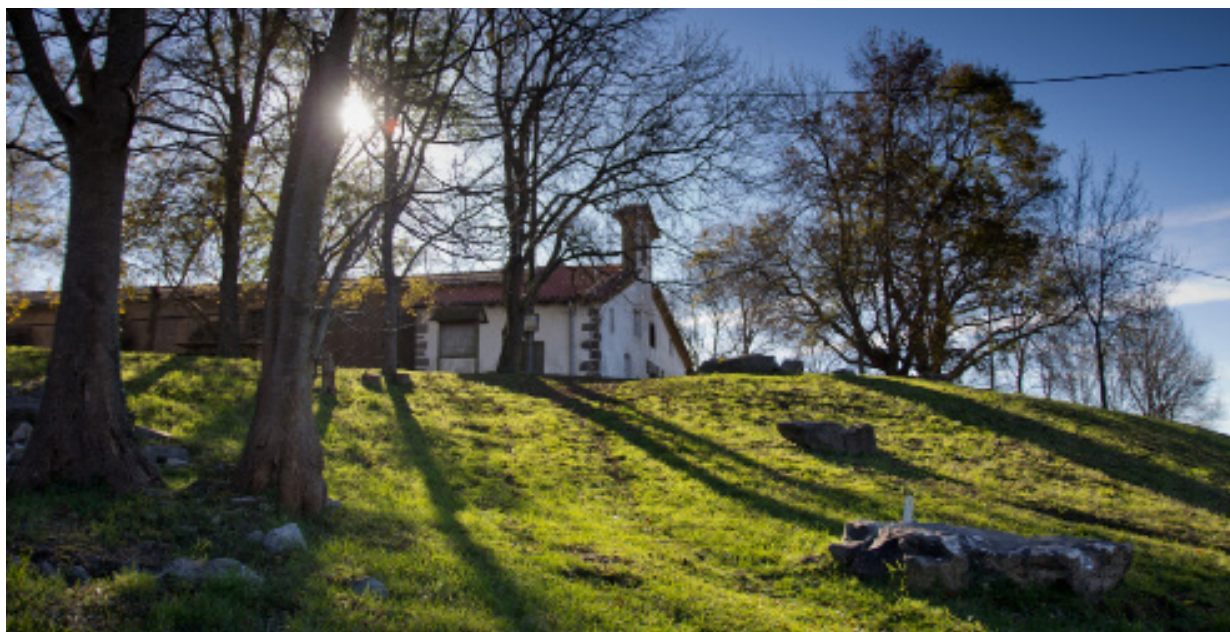
Urte berriaren iritsierarekin bat eginez eta urtarrilaren 11ean ospatuko den 2017ko txotx boladaren irekieraren testuinguruan, **Txotx Berri Herrikoia 2017** ospatuko da **Astigarragan** Murgia Jauregian. Egitarauak herritar guztientzako jarduerak biltzen ditu, besteak beste: bakailao tortila tailerra familientzat 18:30etan, pintxo eta sagardo dastaketa 19:30etatik 21:30etara eta txotx irekiera herrikoia 20:30etan. Gainera, Astigarragako taberneak sagardo berria eskainiko dute.

Udaberrian, sagarrondoan loratzearekin batera, Sagardoaren Lurraldeak bere sagastietako atakak irekiko ditu **Sagastiak Loretan** ekimena ospatu eta jendeak sagardoaren lurraldeko paisaia politenaz goza dezan. Azken urteotan festa honen ospakizuna indartzen joan da, japoniako hanamiaren antzera, baina lurraldearen beraren berezitasunekin. Aurtengo Sagastiak Loretan ekimenak ekitaldi berezi baten ospakizuna barne-hartuko du **Usurbilen**, baina sagardoaren lurraldeko lehen sagarrondoa loratu arte itxaron beharko dugu hauek ezagutzeko.

2017ko Sagardoaren Lurraldeko beste berrikuntzetako bat **"Sagardo Forum"**-en ospakizuna izango da, sagardoaren kultura eta turismoari buruz **Hernanin** ospatuko diren jardunaldiak. Sagardoa, kultura eta turismo arloko nazioko nahiz nazioarteko adituak izango ditu hizlari gisa eta honakoak bezalako gai interesgarriak landuko dira jardunaldi hauetan: sagardoaren turismoaren goreneko unea, sagardoaren turismoaren inpaktu ekonomikoa, etab.

Sagardotegiko otorduaren erreserba irabazteko 4 plan: mendi ibilaldiak, trail running-a eta bizikleta sagardoaren lurraldean

Dena sagardoari lotua dagoen eta bere zelaiak sagarrondoak betetzen diren leku magikoa da Sagardoaren Lurraldea. Urtaro bakoitzak bere ekarpena egiten dio paisaiari, sagarrondoan loralditik hasi eta sagarrondoak heldu eta biltzen diren arte. Asko dira ingurune hau gozatzeko aukera eskaintzen duten turismo aktiboko planak, batik bat aurrez sagardotegian otordua egiteko aurrez egindako erreserba irabazi nahi bada.



Jakin badakigu Euskal Herrian modu oparoan jaten dela eta sagardoaren lurraldeako sagardotegiak ez dira atzean geratzen beren sagardotegiko ohiko menuarekin: bakailao tortila, bakailao frijitua, txuleta, gazta intxaur eta sagar dultzearekin eta txotx-etik dastatzen dugun sagardoa. Hala ere, Euskal Herrian oso errotua dagoen kirola egiteko usadioa ere badugu, herri kiroleatik hasi eta mendi edo pelota bezalako zaletasun nahiz txirrindularitzaraino, beste zaletasun batzuen artean.

Elikadura geroz eta gehiago zaintzen den eta bizitza ohitura osasungarriak geroz eta gehiago zaintzen diren testuinguruan, **Sagardoaren Lurraldeak** sagardoarekin erlazionaturiko jarduera turistikoek (besteak beste bisita gidatuak, dastaketak edota elaborazio tailerrak) nahiz bisitari bakoitzaren araberako esfortzu fisikoa eskatzen duten aire libreko jardueraz gozatzeko aukera eskaintzen du. Zer hoberik sagardotegiko otorduz gozatu aurretik kirola egin eta ondoren jango dugun txuletarekin kaloriak arrazoitzeko baino? Honekin ez dugu esan nahi kirolik egiten ez duenak sagardotegirik merezi ez duenik, baina ez dugu ukatuko aire librean egindako jardueraren ostean iristen den ordainsariak asebetze handiagoa eragiten duenik.

Txantxak alde batera utzita, sagardotegiko otordua beste gauza batzuekin osatu daiteke sagardoaren lurraldean, bai Sagardoetxea Museoak eskaintzen dituen bisita gidatu nahiz jardueraz gozatuz edo kirol jarduera bat eginaz. Hauek dira oinez, korrika edo bizikletan egin daitezkeen plan batzuk sagardoaren lurraldeak eskaintzen digun landa ingurune naturala gozatzeko:

MENDI-IBILIAK:

Sagardoaren Lurraldeatik prestaketa fisiko berezirik behar ez duen eta familientzat egokia den mendi-ibili bat proposatzen da. Interes etnografiko zein kultureleko puntuak dituen ibilbidea da eta oso egokia sagardotegiko otordua aurretik ibilaldi bat egin nahi dutenentzat. **Santiagomendiko Sagardo Bideaz** ari gara.

Ibilbide tematiko hau Santiagomendiko landa ingurunean kokatzen da, bertan kokatua dagoen ermitaren izenak antzematen duen moduan Santiago Bidearearen igarobidea da eta bisitaria sagardoaren munduan barneratzeko Sagardoetxeak sortutako informazio puntu eta interesgune ezbedinak ditu. Oinez egiteko ibilbide erreza da, norbere erritmoaren arabera 2-3 ordutan egin daitekeena eta barnekaldeko nahiz kostalderako paisaia zoragarriez gozatzeko aukera ematen duena. Hasiera puntua Sagardoetxean dauka, Astigarragan: Track GPS: <https://es.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=4473507>

MENDIKO BIZIKLETA:

Badira mountain bike-ean egiteko aukera ezberdinak sagardoaren lurraldean. Horietako bat **Usurbil-Andatza**-koa da.

Usurbildik Andatza mendirako igoera eskualdeko ibilbide klasikoa da, mendiko bizikletarekin ere egin daitekeena. Ibilbide motza da, baina nahi adina luza daiteke Orio tarteko helmuga bezala jarriz edo ibilbidea Igeldo eta Mendizorrotz arteko mendi-magaleraino luzatuz. Track: <https://es.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=1907279>

TRAIL RUNNING:

Sagardoaren lurraldean trail running-a praktikatzeko ingurune egokiena Adarra-Onddi-Mandoe-giko mendigunea da. Bertan aurkituko dugu ez oso garaia baina oso ezaguna den Adarrako gailurra nahiz beste gailur batzuk. **Adarran lasterketa motza** egiteko leku aproposa da.

1.000 metrotako metatutako garaiera duen ia 12 kilometrotako ibilbidea da, lehendabizi Onddiko gailurretik pasatzen dena eta Adarrakoa zapaltzen ez duen arren, Abailarriko ingurunera gerturatzen dena gero Montefrio eta Besabitik jeitsi eta hasiera puntua den Adarra jabetxean amaitzeko. Track GPS: <http://mugibili.euskadi.eus/mugibili/view.do?id=18518>

ERREPIDEKO BIZIKLETA:

Badira errepideko bizikletan egiteko aukera ezberdinak sagardoaren lurraldean. Horietako bat **sagardoaren lurraldean zeharko ibilbide zirkularra** da.

Mendiko nahiz errepideko bizikletan egin daitekeen eta pasatzen den edozein herritatik egiten hasteko aukera ematen duen ibilbide polita da. Ibilbide zirkular honek Usurbil, Hernani eta Astigarraga igarotzen ditu, baita historikoki sagardoaren ekoizpenarekin lotutako beste gune batzuk ere, besteak beste Aieta Donostiako auzoa (Katxola dolare baserriarekin) eta Igeldo, gaur egunean ere sagardotegiak dituen. Landa eremuetatik hiriko guneetara eramaten duen eta sagardoaren lurraldeko eremu handi batetik igarotzen den ibilbide honek 40 kilometro eta 800 metrotako garaiera dauka. Astigarragan, Hernanin, Usurbilen edo Donostian hasi daiteke, norbere planaren arabera, ibilbide zirkularra baita. Track: <https://www.strava.com/activities/759425543>

Sagardoaren Lurraldeako bisitarien kopuruak gora

Astigarragan kokatua dagoen Sagardoetxea Sagardoaren Museoa 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, 2016an Sagardoetxean jasotako bisitarien kopurua eta Sagardoaren Lurraldeatik eskainiko esperientzia turistikoaren kopurua handitu egin da.

Hala, **2016. urtean 12.000 bisitari baino gehiago jaso ditu Sagardoetxeak** eta gaur egun ia **100.000** dira euskal sagardoaren kultura ezagutu eta barneratzeko asmoz museora gerturatu diren pertsonen kopurua bere atek 2006an irekiaz geroztik.

Eraberean, urtetik urtera goraka doa sagardotegietako erreserben kopurua eta 2016an, sagardotegietarako **3.500 erreserba** kudeatu dira **Sagardoaren Lurraldeako Erreserben Zentraletik**: www.sagardoarenlurraldea.com/erreserbak

Sagardoaren Lurraldeak **esperientzia turistikoaren** eskaintza zabala dauka eta geroz eta gehiago dira museoko bisita sagardotegiko otorduarekin eta beste museo, gaztandegi, edo jarduera batekin uztartzen duten bisitariak. Zentzu horretan, Aquarium edo Albaolako bisita, itsasontziko ibilaldia, Sagardoetxeako bisita eta sagardotegiko otordua barne-hartzen dituen **“Sagardoa eta itsasoa”** esperientziak %15eko igoera izan du eta Sagardoetxea, D’Elikatuz, Gaztaren Interpretazio Zentroa edo gaztandegietako bisita eta sagardotegiko otordua barne-hartzen dituen **“Sagardoa eta gazta”** esperientziak %12ko igoera izan du, aurreko urtearekin alderatuta.

Sagardoetxea Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarean

2016an Sagardoetxeak hainbat **azoketan** parte-hartu du **Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarearekin batera**, besteak beste Gustoko Azokan (Bilbo), Ficobako Gabonetako Azokan (Irun) eta Santo Tomas azokan (Donostia). **Ekitaldi** ezberdinetan ere parte-hartu du, esaterako Sagardoaren Astea (Ezkio-Itsaso). Sarearen inguruko informazioa zabalitzeaz gain, azoka eta ekitaldi hauetan **familientzako “Sagarrekin jolasean” tailerrak** eskaini ditu.

Euskadiko Museo Enogastronomikoen **eskaintza bateratua** ere sortu da eta bertan 4 ibilbide gastronomiko bildu dira: **“Txotx ibilbidea”, “Sagardoaren eta gaztaren ibilbidea”, “Gastronomia eta merkatuen ibilbidea”** eta **“Euskadiko ardoen ibilbidea”**. Eskaintza zabal hau, GASTROMUSEUMS marka berriak urtarilaren 18an FITUR-en aurkeztuko duen www.gastromuseums.com webgune berrian biltzen da.



Txotx! Sagardoaren kulturako esperientzia turistikoak 2017



Sagardoetxea

Prezioa: **3,50€-tatik**

Sagardoaren kultura ezagutzeko leku aproposa da. Sagastia, museo-gunea eta dastaketa ditu. Bisitak **dastaketa** barne-hartzen du: sagardoa txotx-etik, muztioa eta likore bat.



Museoa + Sagardotegia

Prezioa: **33€**

Sagardoetxeako bisita gidatua (sagardo, muztio eta likore dastaketa barne) eta **sagardotegiko otordua** (sagardotegiko ohiko menua) barne hartzen dituen plan gastronomikoa.



Sagardotegia

Prezioa: **30€-tatik**

Txotx-aren errituaz eta **sagardotegiko ohiko menuaz** gozatzeko esperientzia: bakailao tortila, bakailao frejitua piperrekin, txuleta eta gazta intxaur eta sagar dultzarekin.



Asteburu gastronomikoa

Prezioa: **110€**

Ongizatea eta **gastronomia** bat eginik: **Sagardoetxea**, otordua **sagardotegian**, **talasoterapia zirkuitua** eta **pintxoan ibilbidea** Donostian bisitarekin.

Esperientzia berria!

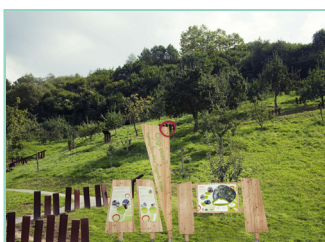


Sagardoa eta Itsasoa

Prezioa: **56€**

Bidaia harrigarria: euskal sagardoa eta itsasoaren arteko lotura: museoetara bisitak (**Sagardoetxea** eta **Aquarium edo Albaola**), **ibilaldia itsasontzian** eta **sagardotegia**. 2 ibilbide: Donostia edo Pasaia.

Orain urte osoan!



Sagartrekking

Prezioa: **25€-tatik**

Santiago mendiko Sagardo Bidean zeharko ibilbidea (Astigarraga). Aukerak: ibilbidea **oinez** edo **bizikleta elektrikoan** egiteko aukera gida batekin.

Orain bizikletan!



Sagardoa eta gazta

Prezioa:

34,50€-tatik

Euskal Herriako egiazko zaporea ezagutzeko planak: museoetara bisitak (**Sagardoetxea** eta **Gaztaren Interpretazio Zentroa**), **gaztandegiak** eta **sagardotegiak**.



Txotx in summer

Prezioa: **200€-tatik**


Trikitixarekin eta kantu herrikoiekin alaitutako **sagardotegia** eta **ko bazkari** nahiz **afariak** taldeentzako.

Berria taldeentzat!



Sagardoaren Lurraldea

Sagardun turismoaren bitartez Euskal Herriko sagardoaren kulturaren sustapen soziokulturala egiten duen Partzuergo publiko-pribatua da.

Partzuergokideak:

Udalak	Elkarte sektorialak	Talde kulturalak
<p>Astigarragako Udala</p> 	<p>Garlia:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Alorrenea sagardotegia (Astigarraga) · Gartziategi sagardotegia (Astigarraga) · Gurutzeta sagardotegia (Astigarraga) · Mina sagardotegia (Astigarraga) · Txopinondo sagardotegia (Azkaine) · Zapiain sagardotegia (Astigarraga) · Zelaia sagardotegia (Hernani) <p>Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea</p> <ul style="list-style-type: none"> · Etxeberria sagardotegia (Astigarraga) · Rezola sagardotegia (Astigarraga) 	<ul style="list-style-type: none"> · Astigar E.O.E. · Gure Izarra · Goldea Herri Kirol Batzordea · Mundarro Kirol Elkartea · Norberto Almandoz Musika Eskola · Xagu Xar Aisialdi Elkartea · Zipotza Kultur Elkartea

Lankidetzeta hitzarmenak:

Udalak	Elkarte sektorialak	Nekazalturismo elkarteak
<p>Hernaniko Udala</p>  <p>Usurbilgo Udala</p> 	<p>Sagardo Mahaia:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Alorrenea sagardotegia (Astigarraga) · Altzueta sagardotegia (Hernani) · Barkaiztegi sagardotegia (Donostia) · Begiristain sagardotegia (Ikaztegieta) · Egi-luze sagardotegia (Errenteria) · Gartziategi sagardotegia (Astigarraga) · Gaztañaga sagardotegia (Andoain) · Gurutzeta sagardotegia (Astigarraga) · Isastegi sagardotegia (Tolosa) · Olaizola sagardotegia (Hernani) · Sarasola sagardotegia (Asteasu) · Zapiain sagardotegia (Astigarraga) · Zelaia sagardotegia (Hernani) <p>Sagar Uzta:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aialde Berri sagardotegia (Usurbil) · Akarregi sagardotegia (Hernani) · Elorrabi sagardotegia (Hernani) · Itxas-buru sagardotegia (Hernani) · Larregain sagardotegia (Hernani) 	<p>Nekatur, Nekazalturismoa Elkartea.</p>