

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

2018KO TXOTX BOLADAREN IREKIERA.
“XXV. Sagardo Berriaren Eguna”.
2018ko urtarrilaren 15ean.

Prentsa Dosierra.
#txotx2018
#sagardoberria

Kontaktua:

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



www.facebook.com/sagardoarenlurraldea



www.twitter.com/sagarlur



www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

www.sagardoarenlurraldea.eus

2018KO TXOTX BOLADAREN IREKIERA



Zabaldu eta jarraitu txotx irekierarekin erlazionaturiko albisteak traola hauekin:
#txotx2018 eta **#sagardoberria**

- Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, **urtarrilaren 15ean XXV. Sagardo Berriaren Eguna 2018** ospatuko da **Astigarragako Sagardoetxea Sagardoaren Museoa**n.
- **Alberto Iñurrategi** mendizaleak irekiko du **2018ko txotx denboraldia**. Aurretik **sagarrondo** bat landatuko du Sagardoetxean (3-5 orriak).
- Sagardo Berriaren Egunaren hogeita bosgarren edizioa izanik, **aurreko urteetako protagonista guztiak** gonbidatu dira 2018ko txotx irekiera ospatzera.
- **Bazkaria** Astigarragako **Gurutzeta** sagardotegian ospatuko da.
- **Txalapartarien** deiarekin batera **sagar dantza** dantzatuko da, eta ondoren, sagardogileek Alberto Iñurrategi **soka dantzan** parte hartzera gonbidatuko dute lehen kupela irekitzeko.
- Txotx irekiera **zuzenean emitituko da streaming bidez Sagardoaren Lurraldearen Youtubeko kanalean**: <https://youtu.be/qwLvdEPNuRO>
- **Amets Arzallus** eta **Jon Maia** ekitaldiko bertsolariak izango dira.
- 2018an dastatuko dugun **sagardoa orekatua eta lasto-kolorekoa izango da** (6. orria).
- 2017ko uztarekin **12 milioi litro** sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Ekoizpenaren %30 bertako sagarrarekin egindakoa eta Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko da (6. orria).
- Sektoreak geroz eta ezagutza eta parte-hartze handiagoa dauka eta **sagardoaren kalitateak azken urteotan izan duen garapena nabarmena da** (7. orria).
- **2018ko Txotx Berri Herrikoiak** txotx denboraldiaren irekiera ospatuko du egitarau zabalarekin Astigarragako Murgia Jauregian: **familienezako bakailao tortila tailerra**, trikitilariak girotutako **txotx herrikoia pintxo** eta **sagardo dastaketarekin** eta **taldeko argazki herrikoia**.
- **II Sagardo Forum**-ak, Sagardoaren Lurraldea munduan kokatu du eta bertan ekoizten den sagardoa nazioartean ezagutara eman du (8-9 orriak).
- **Sagardoaren Lurraldearen erronka nagusiak 2018rako**: Sagardoaren Norakoen Nazioarteko Sarearen sorrera, kalitate oneko txotx esperientzia lortzea, sagardoaren elaborazio prozesuarekin erlazionatutako ekitaldien ospakizuna eta sagardotegiekin ekoizten dituzten produktuak ezagutara ematea (10. orria).

EGITARAUA

XXV. Sagardo Berriaren Eguna, 2018ko txotx irekiera

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarilaren 15ean XXV. Sagardo Berriaren Eguna 2018 ospatuko da 2018ko txotx boladari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko. Aurtengo gonbidatua, Alberto Iñurategi eskalatzaile eta mendizalea izango da.

Zorione Etxezarraga Astigarragako Alkatea eta Sagardun Partzuergoko Lehendakaria, eguerdiko 12:00etan **Sagardoetxean** ospatuko den **aurkezpen ekitaldiko** buru izango da Eusko Jaurilaritza 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, hogeita bosgarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuenak **txotx irekierakoa** izango da. Astigarragako **Gurutzeta sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du **Alberto Iñurategi** eskalatzaile eta mendizaleak lehen kupela irekitzean, eta honekin batera, **2018ko sagardo denboraldi berria** irekiko da. Aldez aurretik, Sagardoetxeako sagastian **sagarrondo** berri bat landatuko du Alberto Iñurategik. Ekitaldi sinboliko honekin, naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi dira, urtetik urtera mahai batean sagardoaren bueltan esertzeko aukera eskaintzen baitigu.

Aurten Sagardo Berriaren Egunaren hogeita bosgarren edizioa izanik, **aurreko urteetako gonbidatu**etako **batzuk** 2018ko txotx irekieran izango dira.

Egitaraua:

11:30-12:00: Akreditazioen banaketa Sagardoetxean.

12:00: Prentsaurrekoa Sagardoetxean. Bertan azalduko dira 2017ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak.

12:45: Alberto Iñurategik sagarrondo bat landatuko du Sagardoetxeako sagastian.

13:30: Txalapartarien deiarekin batera sagar dantza dantzatuko da, eta ondoren, sagardogileek Alberto Iñurategi soka dantzan parte hartzera lagunduko dute lehen kupela irekitzera.

13:45: Gurutzeta sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu eginda lehen kupela irekiko du Alberto Iñurategik, eta honekin batera, 2018ko txotx denboraldi berriari hasiera emango zaio. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua dastatuko da.

Arratsaldean, **Txotx Berri Herrikoia 2018** Murgiko Jauregian:

17:00: Familientzako tortilla tailerra.

19:30-22:00: Txotx herrikoia: herritarrei irekitako pintxo eta sagardo dastaketa. Astigarragako taberneak sagardo berria eskainiko dute.

Protagonista zian 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.

2017, ENEKO ATXA sukaldaria.

ALBERTO IÑURRATEGI XXV. Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatua

Alberto Iñurrategi mendizaleak irekiko du 2018ko txotx bolada "Gure Sagardo Berria" esanda.



Alberto Iñurrategi mendizale aretxabaletarra (Gipuzkoa) izan da hamalau zortzimilakoak egin dituen hamargarren mendizalea. Horietatik hamabi, bere anaia Felix Iñurrategirekin batera egin ditu eta bere ibilbidea estilo alpinoko igoaldiekin bereizitu da. Igoera modu berriak ere ezarri ditu K-2an bezala, eta ibilaldi teknikoenak gauzatu zortzimilako askotan. Beste mendizale batzuekin elkarlanean mendi dokumentalak ere egin ditu eta TVE-ko "Al filo de lo imposible" saioko lankide izan da.

Mendi ibiliak

Felix, anaiarekin egindakoak:

- Yosemite: Capitan horman; The Nose, Lurking Fear eta Zodiak bideak (1999).
- Pumori: 7.161m., bide normaletik (1990).
- Makalu: 8.483m., bide normaletik (1991).
- Everest: 8.848m., bide normaletik (1992).
- K-2: 8.611m., ipar ertzetik ahalegina (1993).
- K-2: 8.611m., Cesen bidetik (1994).
- Cho-Oyu: 8.201m. eta Lhotse: 8.511m. (1995).
- Kangchenjunga: 8.586m., britaniarren bidetik (1996ko maiatzean).
- Shisha Pangma: 8.046m., britaniarren bidetik (1996ko urrian).
- Broad Peak: 8.047m., bide normaletik bide berri bateko saioan 7200m. tara iritsi eta gero, (1997)
- Manaslu: 8.163m, neguko ahalegina (1997).
- Dhaulagiri: 8.167m., bide normaletik (1998).
- Gyalu Bari: 7.150m, japoniarren bidetik ahalegina (1998).
- Izenik gabeko dorrea: 6.329m, esloveniaren bidetik (1999).
- Nanga Parbat: 8.125m., Kinshofer bidetik (1999).
- Manaslu: 8.163m., bide normaletik (2000ko apirilean).
- Gasherbrum II: 8.035m., bide normaletik (2000ko uztailean).

2000ko uztailaren 28an, Gasherbrunetik beherakoan izandako istripuan Felixek bizia galdu zuen.

Alberto Iñurrategik mendiko jarduerarekin jarraitu zuen eta hamalau zortzimilakoen zerrenda osatu:

- Gasherbrum I: 8.067m., bide normaletik (2001).
- Annapurna: 8.091m., ekialdeko ertzetik (2002).

Bere mendiko ibilietan, oraindik ere, Himalaya da erreferentzi nagusia:

- Cho Oyu: 8.201m., bide normaletik (2002ko abendua).
- Ama Dablam: 6.8012m, ipar ertzean ahalegina (2003).
- Gasherbrum III: 7.952m., bide normaletik (2004).
- Bhainta Brakk: 7.285m, ahalegina (2005).
- Shivaling: 6.543m, bide normaletik (2006).
- Everest: 8.848m, Horbein korridoretik ahalegina (2006).
- Cerro Torre. Maestri bidetik ahalegina (2007).
- Gasherbrum IV: 7.925m, ipar-mendebaldeko ertzetik ipar gailurrera (7.906m).
- Baruntse: 7.245m, bide normaletik (2009).
- Makalu: 8.464m, mendebaldeko ertzetik ahalegina (2009).
- Everest: 8.848m, Horbein korridoretik ahalegina (2009).
- Broad Peak: 8.047m, bide berria mendebaldeko isurian eta hiru gailurren zeharkaldia (2010).
- Groenlandia: 2.300km.tako zeharkaldia (Narsaq-Qaanaq) kanpo laguntzarik gabe (2011).
- Antartika: 3.400km.tako zeharkaldia (Novo-Poloa-Hercules badia) kanpo laguntzarik gabe (2011-2012).
- Nuptse: 7.861m, hego isuriko britaniarren bidean ahalegina (2012).
- Paiju Peak: 6.610m, hego isuriko horman bide berri baten ahalegina (2013).
- Paiju Peak: 6.610m, hego isurian hormaren bururaino (6.100m) bide berri bat.
- Chamlang: 7.319m, mendebaldeko ertzaren bigarren igoera, era alpinoan (2015).
- Gasherbrum I-II: 8.067m-8.035m, zeharkaldiaren ahalegina (2016).
- Gasherbrum I-II: 8.067m-8.035m, zeharkaldiaren ahalegina (2017).

Ikusentzunezkoak

ETBn, "Oinak izarretan" mendi dokumentalen programa gidatu du hiru urtetan. Emanaldi hauetako kapitulu batek, "Annapurna, ametsa eta hustasuna" Torelloko mendi zine jardunaldian mendiko filmerik onenaren saria irabazi du. Albertok egindako beste lan batek "Hire Himalaya" Trento (Italia), Cervinia (Italia), Torello (Catalunia), Ljubljana (Eslovenia), Kendal (Ingalaterra) eta Tellerude (Colorado) mendi zine jardunaldietako sari nagusiak irabazi ditu 2002-2003 artean. Canadako Banff jardunaldian epaimahaiaren aipamen berezia ere izan du.

"Gure Himalaya" Albertoren beste ikusentzunezko batek, Torelloko jardunaldietan gidorik onenaren saria lortu du. "Begiz Begi" ikusentzunezkoak, Bilboko mendifilm jardunaldian euskarazko filmerik onena bezala saritua izan da.

1997a ezkerotik, TVEko "Al Filo de lo Imposible" saioko lankide izan da Everest, Baintha Brakk, Gasherbrum III, Shivaling, Nanga Parbat, Torres del Trango, Jala Bary, Mont Cook, Dhaulagiri eta Gasherbrum IV mendietan.

SAGARDOA Orekatua eta lasto-kolorekoa

2017ko uztarekin 12 milioi litro sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Ekoizpenaren %30 bertako sagarrarekin egindakoa eta Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenekoa da. Guztira 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoako 41ek, Bizkaia 5ek eta Arabako 2k.

Sagardo dastaketa:

- Aurreko urteetan baino **kolore argiagoa** duen sagardoa da.
- Usaimenean **oso garbia** da. Lehendabiziko sagarrekin egindako sagardoek fruta freskoaren usaina dute eta uztaren erdialde nahiz amaierako sagarrekin egindakoek, fruta usain helduagoak dituzte.
- **Karboniko maila ona** duten sagardo naturalak dira, kupeleko hartzidura ondo egin baita.
- Orokorrean, sagardo oso **orekatua** da.

SAGARRA Sagar uzta historikoa

2017ko uzta historikoa izan da sagarraren ekoizpenari dagokionez. Sagarraren heldutasuna aurreratu egin da iazko urtearekin alderatuta eta ezberdintasunak nabariak izan dira barietateen artean, baina ez hainbeste sagastietan. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagardoa ekoizteko, 250 hektarea eta 200 sagargile baino gehiagoren 6 bat milioi kilo sagar erabili da.

Hamazazpigarren urtez jarraian, irailaren hasieran kontrol bat egin zen Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen artean Gipuzkoako sagasti ezberdinetako sagarren egoera ezagutzeko. Horretarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu eta 14 barietate kontrolatu ziren: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

2017ko uztaren ezaugarriak:

- Sagarraren ekoizpena oso ona izan da, uzta historikoa lortuz.
- Barietateen artean ezberdintasunak nabarmenak izan dira. Aldiz, sagastietan ez, nahiz eta geografikoki kokapen ezberdinak izan.
- Aurreko urtearekin konparatuta heldutasuna aurreratu egin da.
- Azukre mailari begiratuta, batzaz beste 11,7 °Brix-koa izan da, aurreko urtean bezalakoa.
- Almidoiaren erregresioa 3,8koa izan da, azken bost urteetako altuena.

SEKTOREA

Garapen nabarmena sagardoaren kalitatean

Azken urteetan sagardoaren kalitateak izan duen garapena nabaria da. Sektoreak geroz eta ezagutza nahiz inplikazio handiagoa dauka eta hori produktuaren kalitatean nabaritzen da. Hain zuzen ere, 2017an produktuaren kalitateari dagozkion proiektu garatu berriak aurkeztuko zaizkio sektoreari datozen hilabeetan.

Egindako azterketak:

- Azterketa fisiko-kimikoak (muztioen kontrola eta ontziratutako aurretiko hartxiduraren kontrola): 7.000 lagin aztertuta.
- Sagardoaren azterketa mikrobiologikoa (sagardoan dauden mikroorganismoen ezagutza): 100 lagin.
- Azterketa sentzoriala (dastaketa): 845 lagin. Iazko urtean baino 275 lagin gehiago (%30 gehiago). Alor honetan Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagardoa dastatzen hasi da.

Sagardoak dastatzeko erabiltzen den **metodoa**, 2012ko udaberrian sektoreak ospatutako bileretan gauzatu zen.

ENAC-ek akreditutako dastaketa panel bakarra da eta une honetan 27 dastatzaile gaitu dauzka. Sektoreko elkarte ezberdinez gain, dastaketa formatzaileetara joaten dira aurrez panelean dastaketak eginda.

NABARMENTZEKO ALBISTEAK:

XXV. Sagardo Berriaren Eguna 2018ko berrikuntzak

2018ko Sagardo Berriaren Egunak, aurreko urteetako gonbidatuekin lagunduta ospatuko du hogeita bosgarren edizioa.

2018ko txotx bolada **ohorezko gonbidatu** batzuekin lagunduta hasiko da, Sagardo Berriaren Egunaren ospakizunaren hogeita bosgarren edizioa izanik, **aurreko urteetako protagonista guztiak** gonbidatu baitira 2018ko txotx irekiera ospatzera.

Prentsaurrekoaren ostean, Alberto Iñurategik sagarrondo bat landatuko du Sagardoetxean eta jarraian, bere egunean sagarrondoa landatu ez zuten gonbidatuek, ekitaldi sinboliko honetan parte hartuko dute **sagarrondo berri bat landatuz**. Sagardotegian, "Gure Sagardo Berria" esan ostean, Alberto Iñurategik gainerako protagonistak **sagardo berria dastatzera gonbidatuko ditu**.

II Sagardo Forum-ak, Sagardoaren Lurraldea munduan kokatu du eta bertan ekoizten den sagardoa nazioartean ezagutara eman du



Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, azaroaren 23 eta 24an sagardoari buruzko jardunaldiak izan ziren II. Sagardo Forum ospatu zen Hernaniko Orona Ideo-ren instalazioetan. Bertan elkartu ziren sagardoaren ekoizpena, komertzializazioa, sustapena, kultura eta turismoarekin erlazionatutako persona ugari.

Jardunaldien lehendabiziko eguna lehendabiziko sektorea, **sagarraren laborantza** eta **sagardoaren** ekoizpenean oinarritu zen eta bigarren eguna, **sagardoaren turismoa** eta **esperientzia gastronomikoetan**. Mundu osoko sagardo eskualde garrantzitsuenetatik etorritako 21 hizlarik (Euskadi, Asturias, Italia, Frantzia, Erresuma Batua eta Estatu Batuak) gai ezberdinen inguruko ikuspegi berri eman zuten.

I. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa

Sagardoaren Lurraldea, Guerrilla Importa eta Fraisoro Ingurumen Laborategiak antolatuta, azaroaren 25an Sagardo Forum I. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa ospatu zen. Mundu osoko 35 dastatzaile ospetsuk (sumillerrak, enologoak, sukaldariak, kazetari eta blogger gastronomikoak etab.) 170 sagardo dastatu zituzten, 9 kategoriatan sailkatuta: Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa, sagardo natural asturiarra, sagardo tradizional frantsesa, sagardo tradizional ingelesa, gaur egungo sagardoa, "Premium" sagardo aparduna, apfelwein sagardoa, zaporetako sagardoa eta udardoa eta izotzezko sagardoa.

Denera **147** domina banatu ziren (urrezko 24 domina, zilarrezko 55 domina eta brontzeko 67 domina) eta "Best of show" saria Alemaniako apfelwein sagardo batentzat izan zen.

Lehiaketan parte-hartu zuten Euskal Herriko sagardotegiek **37 domina** irabazi zituzten 5 kategoriatan: Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa, "Premium" sagardo aparduna, apfelwein sagardoa, zaporetako sagardoa eta udardoa eta izotzezko sagardoa. Astigarragako Zapiain sagardotegiak irabazi zuen ohorezko txapela Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa kategorian.

Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa kategorian 25 domina banatu ziren:

- 2 urre: Zapiain eta Sarasola (Asteasu) sagardotegiak.
- 9 zilar: Begiristain, Aburuza, Izeta, Zelaia (2 domina), Zapiain, Araeta, Zabala eta Isastegi sagardotegiak.
- 14 brontze: Gurutzeta, Gaztañaga, Bereziartua, Gartziategi (2 domina), Alorrenea, Irigoien Herrero, Petrategi, Rufino, Isastegi, Altzueta (2 domina), Begiristain eta Oiharte sagardotegiak.

"Premium" sagardo aparduna kategorian 4 domina banatu ziren:

- 2 zilar Astarbe sagardotegiari "By Hur" eta "By Hur 24" produktuengatik.
- 2 brontze Bordatto sagardotegiari "Basajaun 2016" eta "Basandere 2016" produktuengatik.

Apfelwein sagardoa kategorian 2 domina banatu ziren:

- 2 brontze: Zapiain sagardotegia "Beirazko sagardoa" produktuagatik eta Bordatto sagardotegia "Oreka 2016" produktuagatik.

Zaporetako sagardoa eta udardoa kategorian 3 domina banatu ziren:

- Zilar 1 Araeta sagardotegiari "Araeta udardoa" produktuagatik.
- 2 brontze Txopinondo sagardotegiari "Kalipoko Citron" eta "Kalipoko Pêche de vigne" produktuengatik.

Izotzezko sagardoa kategorian 3 domina banatu ziren:

- Zilar 1 Bordatto sagardotegiari "Mokofin 2016" produktuagatik.
- 2 brontze: Zapiain sagardotegia "Bizi gozo" produktuagatik eta y Oiharte sagardotegia "Oiharte izotzezko sagardoa" produktuagatik.

Lehiaketako datu esanguratsuak:

- Parte-hartzaileak: 170 sagardo
- Herrialdeak: Espainia, Errusia, Suitza, Alemania, Frantzia, Erresuma Batua, Italia, Australia, Suedia, Portugal, Herbeherak, Polonia eta Estatu Batuak. 13 herrialde denera.
- Kategoriak: Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa, sagardo natural asturiarra, sagardo tradizional frantsesa, sagardo tradizional ingelesa, gaur egungo sagardoa, "Premium" sagardo aparduna, apfelwein sagardoa, zaporetako sagardoa eta udardoa eta izotzezko sagardoa. 9 kategoria denera.
- Sariak:
 1. Lehiaketako produktu berezienarentzako "Best of show" saria: Weidmann & Groh Gbr (Alemania) apfelwein sagardoa kategoriako "Boskop" produktuagatik.
 2. Kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapela:
 - Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa: Zapiain sagardotegia (Euskal Herria).
 - Sagardo natural asturiarra: Sidra Riestra (Asturias).
 - Sagardo tradizional frantsesa: Domaine Lesuffleur (Frantzia) "La Folletière 2014" produktuagatik.
 - Sagardo tradizional ingelesa: Willie Smiths Organic Apple Cider (Australia) "Somerset Redstreak" produktuagatik.
 - Gaur egungo sagardoa: Angry Orchard (Estatu Batuak) "Understood In Motion 01" produktuagatik.
 - "Premium" sagardo aparduna: Araújo Monte Ida (Portugal) "Sparkling of cider Corrupia" produktuagatik.
 - Apfelwein sagardoa: Weidmann & Groh Gbr (Alemania) "Boskop" produktuagatik.
 - Zaporetako sagardoa eta udardoa: Floribunda (Italia) "Quitten Cider alla Cotogna" produktuagatik.
 - Izotzezko sagardoa: Brännland Cider AB (Suedia) "Brännland Iscider Barrique 2015" produktuagatik.
 3. Kategoriatik kanpoko ohorezko saria: Sidra Panizales (Asturias) "Sidra Aperitivo Viesk" produktuagatik.

Sagardoaren Lurraldearen 2018rako erronkak

Sagardoaren Norakoen Nazioarteko Sarearen sorrera, kalitatezko txotx esperientzia lortzea, sagardoaren elaborazio prozesuarekin erlazionatutako ekitaldien ospakizuna eta sagardotegien produktuak ezagutara ematea izango dira 2018 urterako Sagardoaren Lurraldeak izango dituen erronka nagusiak:

- Euskal Herria **munduko sagardo turismoaren** mapan kokatzea. Dagoeneko jorratu dira zenbait ekimen: nazioarteko hedabideetan eta sareetan komunikazioa indartu da, atzerriko publikoari begirako esperientziak sortu dira eta sagardoari buruzko II Sagardo Forum jardunaldiak ospatu dira. Ekindako ibilbideari jarraipena emateko, urte honetako erronketako bat Sagardo Turismoaren inguruko Nazioarteko Sare bat osatzea izango da.



- Txotx esperientziaren kalitatea** bermatu eta sagardotegiek urteko edozein sasotian esperientzia gogoangarri eta bereizgarria eskaini ahal izateko lan egitea, txotx esperientzia gainerako sagardoaren norakoetatik bereizten gaituen erakargarri turistiko-kulturala izanaz. Horretarako, "Euskadiko sagardotegietan gastronomiari lotutako eskaintza turistikoa" ikerketa proiektua garatuko da eta eskatutako baldintzak betetzen dituzten sagardotegien mapa osatuko da.
- Sagardoaren elaborazio prozesuaren urtaroko zikloarekin erlazionatutako **ekitaldi ezberdinak** ospatu eta berreskuratzea: txotx-aren erritua, sagarrondoaren loraldia, sagarraren bilketa eta barrikotea.
- Sagardoetxea Museotik sagardoaren lurraldeko sagardotegiek nazioarte mailan ekoizten dituzten **produktu ezberdinen** zabalpena gauzatzea: Euskal Herrian ekoiztutako sagardo naturala, gaur egungo sagardoa, "premium" sagardo aparduna, apfelwein sagardoa, zaporetako sagardoa eta udardoa eta izotzezko sagardoa, garrantzia berezia emanaz Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagardoari.

Txotx!

Sagardoaren kulturako esperientzia turistikoak 2018



Sagardoetxea

Prezioa: **3,50€-tatik**

Sagardoaren kultura ezagutzeko leku aproposa da. Sagastia, museo-gunea eta dastalekua 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 dultzearekin.



Asteburu gastronomikoa

Prezioa: **110€**

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



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.



Sagartrekking

Prezioa: **25€-tatik**

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



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**

Trikitiarekin eta kantu herrikoiekin alaitutako **sagardotegia** eta **kobazkari** nahiz **afariak** taldeentzako.

Sagardoaren Lurraldea

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

Partzuergokideak:

Udalak	Elkarte sektorialak	Talde kulturalak
Astigarragako Udala 	Garlia: · Alorrenea sagardotegia (Astigarraga) · Gartziategi sagardotegia (Astigarraga) · Gurutzeta sagardotegia (Astigarraga) · Mina sagardotegia (Astigarraga) · Txopinondo sagardotegia (Azkaine) · Zapiain sagardotegia (Astigarraga) · Zelaia sagardotegia (Hernani) Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea · Etxeberria sagardotegia (Astigarraga)	· Astigar E.O.E. · Gure Izarra · Goldea Herri Kirol Batzordea · Mundarro Kirol Elkartea · Norberto Almandoz Musika Eskola · Xagu Xar Aisialdi Elkartea · Zipotza Kultur Elkartea

Lankidetzak hitzarmenak:

Elkarte sektorialak	Nekazalturismo elkarteak	Nongo kide da:
Sagardo Mahaia: · 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) Sagar Uzta: · Aialde Berri sagardotegia (Usurbil) · Akarregi sagardotegia (Hernani) · Elorrabi sagardotegia (Hernani) · Itxas-buru sagardotegia (Hernani) · Larre-gain sagardotegia (Hernani) Oialume Zar (Astigarraga)	Nekatur, Nekazalturismoa Elkartea.	Donostia Turismo Euskadi Gastronomika Euskal Kostaldeko Museoen Sarea Euskadiko Museoen Sarea Enogastronomikoen Sarea