

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

2020KO TXOTX BOLADAREN IREKIERA.
“XXVII. Sagardo Berriaren Eguna”.
2020ko urtarrilaren 15ean.

Prentsa Dosierra.
#txotx2020
#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

2020KO TXOTX BOLADAREN IREKIERA



Zabaldu eta jarraitu txotx irekierarekin erlazionaturiko albisteak traola hauekin:
#txotx2020 eta **#sagardoberria**

- Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, **urtarrilaren 15ean XXVII. Sagardo Berriaren Eguna 2020** ospatuko da **Astigarragako Sagardoetxea Sagardoaren Museoa**n.
- **Izaro** abeslariak irekiko du **2020ko txotx denboraldia**. Aurretik **sagarrondo** bat landatuko du Sagardoetxean (3-4 orriak).
- **Bazkaria** Astigarragako **Alorrenea** sagardotegian ospatuko da.
- **Txalapartarien** deiarekin batera **sagar dantza** dantzatuko da, eta ondoren, sagardogileek **Izaro soka dantzan** parte hartzera gonbidatuko dute lehen kupela irekitzeko.
- Txotx irekiera **zuzenean emitituko da streaming bidez Sagardoaren Lurraldearen Youtubeko kanalean**: <http://bit.ly/36QkSkA>
- **Beñat Gaztelumendi** eta **Agin Laburu** ekitaldiko bertsolariak izango dira.
- 2020an dastatuko dugun **sagardoa orekatua eta fruta freskoaren usainduna** izango da (5. orria).
- 2019ko uztarekin **12 milioi litro inguru sagardo** ekoiztu dira Euskal Herrian, horietatik 8,5 milioi bertako sagarrarekin. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin 3.000.000 litro sagardo ekoiztu dira. (5. orria).
- Gipuzkoako Foru Aldundiko landa ingurune departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana azpimarratzekoa da: 2016an hasita, **104,34 hektarea landatu** dira eta 1.163.834€-ko diru-laguntzak onartu dira (6. orria).
- Gipuzkoako Foru Aldundiaren Faisoro Laborategia **sagardoa ematen ari den eboluzioaren** lekuko da, baita **sektorea kalitatearen hobekuntzaren eta ezagutzaren** alde egiten ari den apostuarena ere (6. orria).
- **Euskadi ohorezko gonbidatua** izango da Frankfurt-en (Alemania) ospatuko den **Cider World 2020** ekitaldian. Gonbidapena Sagardoaren Lurraldeak aurrera daraman nazioarteko kokatze eta proiektio lanaren emaitza da. (7. orria).
- Aurten **Euskadiko Lehen Nazioarteko Sagardo Azoka** ospatu da, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa nazioartean kokatuz (7. orria).
- 15 urteko ibilbidearen ostean, **Sagardoetxea** denon etxea izango den gunean bilakatuko da. Erronka, sagardoaren kulturaren dibulgaziotik sagardoaren unibertsora jauzi egitea da, natura, kultura, sektorea eta kontsumoa barnebilduta (8. orria).
- Sagardoaren Lurraldearen hirugarren **urtekariak** sektoreko urteko albiste nabarmenenak bildu ditu.

EGITARAUA

XXVII. Sagardo Berriaren Eguna, 2020ko txotx irekiera

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarilaren 15ean XXVII. Sagardo Berriaren Eguna 2020 ospatuko da 2020ko txotx boladari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko. Aurtengo gonbidatua Izaro abeslaria izango da.

Xabier Urdangarin Astigarragako alkatea eta Sagardun Partzuergoko lehendakaria, 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 nahiz sagardo berriaren ezaugarrien berri emango du, sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenekin batera.

Urtero bezala, hogeita zazpigarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuenak txotx irekierakoa izango da. Astigarragako **Alorrenea sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du Izaro abeslariak, eta honekin batera, 2020ko sagardo denboraldi berria irekiko da.

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

Txotx irekiera **zuzenean emitituko da streaming bidez** Sagardoaren Lurraldearen Youtubeko kanalean: <http://bit.ly/36QkSkA>

Egitaraua:

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

12:00: Prentsaurrekoa Sagardoetxean. Bertan azalduko dira 2019ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak.

12:45: Izarok **sagarrondo** bat landatuko du Sagardoetxeako sagastian.

13:30: Txalapartarien deiarekin batera sagar dantza dantzatuko da Alorrenea sagardotegian, eta ondoren, sagardogileek Izaro soka dantzan parte hartzera lagunduko dute lehen kupela irekitzeko.

13:45: Alorrenea sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu eginda lehen kupela irekiko du Izarok, eta honekin batera, 2020ko txotx denboraldi berriari hasiera emango zaio. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua dastatuko da.

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 ARGUÑANO 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.
2018, ALBERTO IÑURRATEGI mendizalea.
2019, OLATZ ARRIETA kazetaria.

IZARO XXVII. Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatua

Izaro abeslariak irekiko du 2020ko txotx bolada "Gure Sagardo Berria" esanda Astigarragako Alorrenea sagardotegian.

Izaroren unibertso poetikoa soinu-urtaro eta kontinenteak gurutzatzeko prest dator. Bere debut album nabarmenaren (*Om*, 2016), eta bere kontsakrazioa izan zen bere bigarren diskoaren ondoren (*Eason*, 2018), urtarrilak 31 izango da egun aukeratua bere hirugarren lana kaleratzeko: *Limones en Invierno*.



Sekula ez du lortu euskal artista hain gazte batek, hain denbora gutxian "sarrerak agortuta" kartela jartzea Euskal Herriko tenplu musikal guztietan (Kursaal, Arriaga Antzokia, Victoria Eugenia...).

Sekula ez du lortu artista batek kontzeptu eta estilo proposamen hain zabal batekin, hainbeste emozio eta gustorik, aurreiritzi eta muga gabe bere sormenean. Ingelesa, euskara eta gaztelania erabiliz. Pop-a, folk-a, mediterraneoaren tzala, edo melodia urratu eta geldoa. Eta hiru belaunaldi elkartuta kontzertu berean.

26 urterekin jasoak ditu jada hainbat sari: MIN sarietan euskarazko album onenera egon zen nominatua *Om*-ekin 2016an, 2018an Musika Bulegoa saria irabazi zuen *Eason*-ekin. Emakumearen defentsarekin duen konpromisoagatik ere errekonozitua izan da (Bizkaiko Batzar Nagusiak), Ben Sharrock bezalako zinemagileen deiak jaso ditu bere musika haien lanetan erabiltzeko,

Giza Eskubideen nazioarteko mintegietan parte hartu du, eta beste hainbat proiektutan dabil orain lanean.

Eta hori guztia autoekoizpenetik eta autokudeaketatik lortu du. "Eason" Espainiako diskorik salduenen zerrendako 14. postura heldu zen, eta 9 astez mantendu zen zerrenda horretan. Orain kolorez, usainez, tenperaturaz eta kontrastez betetako disko batekin dator. Egun eguzkitsuak argitzen dituzten argi zitrikoetatik, neguko errekek estaltzen dituzten behe-lainoetaraino.

Limones en Invierno bere hirugarren lana, 2020ko urtarrilaren 31an argitaratuko da.

Limones en invierno 2020ko Tourra:

- Martxoak 8: CDMX Espacio X / CCEMx 20:00
- Martxoak 15: SANTIAGO DE CHILE Sala El Tren 22:00
- Martxoak 21 eta 29: DONOSTIA Auditorio Kursaal 20:00
- Martxoak 27: BAIONA Lauga 20:00
- Martxoak 28: IRUÑEA Auditorio Baluarte 20:30
- Maiatzak 2: BILBO Palacio Euskalduna 20:30
- Laster data gehiago: MADRID eta BARCELONA

SAGARDOA

Orekatua eta fruta freskoaren usaina duen sagardoa

2019ko uztarekin 12 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian, horietatik 8,5 milioi bertako sagarrarekin. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin 3.000.000 litro sagardo ekoiztu dira. Guztira 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoako 41k, Bizkaiko 5ek eta Arabako 2k.

Aurtengo bertako sagarraren uzta oso oparoa izan dela kontuan izanda, sagardogileek nahi izan duten sagardoa ekoizteko aukera izan dute. Aurten Alorrenea sagardotegian dastatuko dugun sagardo berria, eskuz bildutako bertako sagar barietate hauekin ekoiztutako sagardoa da: Moko, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Txalaka eta Geza Mina.

Sagardo dastaketa:

- Aurreko urteetan baino **kolore alaiagoa** duen sagardoa da.
- Usaimenean **oso garbia** da. Sagardoek fruta freskoaren usaina dute.
- Karboniko maila ona duten sagardo naturalak dira, kupeleko hartzidura ondo egin baita.
- Orokorrean, sagardo oso **orekatua** da.

SAGARRA

Bertako sagarren urtea

Sagarraren ekoizpena oso altua izan da. Aurreko urtearekin konparatuta, heldutasuna pixka bat atzeratuagoa etorri da eta uzta oso oparoa izan da. Hori dela eta, sagasti askotan adar eta enborra asko hautsi dira eta sagarren neurria txikiagoa izan da, barnekaldean bereziki. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagardoa ekoizteko, 500 hektarea inguru eta 250 sagargileren 5.000.000 bat milioi kilo sagar erabili da.

Hemeretzigarren urtez jarraian, irailaren hasieran kontrol bat egin zen Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen artean Gipuzkoako sagasti ezberdinetako sagarren egoera ezagutzeko. Honetarako, 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.

2019ko uztaren ezaugarriak:

- Ekoizpena, orokorki, oso altua izan da.
- Aurreko urtearekin konparatuta heldutasuna pixka bat atzeratuagoa etorri da.
- Azukre maila aztertuz, aurtengo urteak, batzaz beste 10,5 °Brix ditu, aurreko urtean baino zazpi hamarreko baxuagoa.
- Almidoiaren erregresioa 3,5ko indizean dago, hau da, aurreko urtean baino 3 hamarreko baxuagoa.

SEKTOREA

Garapen nabarmena sagardoaren kalitatean.

Gipuzkoako Foru Aldundiko landa inguruneko departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana azpimarratzekoa da: 2016an hasita, 104,34 hektarea landatu dira eta 1.163.834€-ko diru-laguntzak onartu dira. Honetaz gain, Fraisoro Laborategia sagardoa ematen ari den bilakaeraren lekuko da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren eta ezagutzaren alde egiten ari den apostuarena ere.

Gipuzkoako Foru Aldundiak 2016an hasi eta urtero errepikatu dituen diru-laguntza deialdiei esker, **104,34 hektarea landatu dira** dagoeneko. Makinariari dagokionean, 109.095,72€-ko diru-laguntzak onartu dira, eta sagasti landaketarako, guztira 1.054.738,43€. Hau da, **2016an hasita, 1.163.834€-ko diru-laguntzak onartu ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak.**

2019an Fraisoro Laborategian **5.700 lagin** inguru aztertu ziren fisiko-kimikoki, 41.500 determinazioekin. Analisi hauetan, azpimarratzekoa da prozesuaren amaiera arte **muztioen analisiek** duten garrantzia, produktua bere komertzializaziorako dagoen unean. Izan ere, gauzatzen diren azterketak aldatu egiten dira produktuaren egoera unearen arabera.

Laborategia, egun merkatuan dauden kalitatezko bi marka publikoetan beharrezkoak diren azterketa fisiko-kimiko nahiz zentzumen-analisen arduraduna da: **D.O. Euskal Sagardoa** eta **Gorenak**. Laborategiak eskaintzen duen zerbitzua, ordea, ez da elkarrekin bakarrik zuzentzen eta eskatzen duen edozein sagardo ekoizleek erabil dezake, bezero horietako bakoitzaren behar eta aukeren arabera zerbitzua eskeinita.

Zentzumen-analisiari dagokionean, sagardo naturalaren 700 bat lagin izan dira 2019an dastatu direnak, eta horien artean bi marka publikoetan (**Euskal Sagardoa** eta **Gorenak**) beharrezkoak diren azterketak nahiz sagardo ekoizleek beraien barneko kontrolerako egindako azterketak daude.

Laborategiak ENAC (Egiaztatze Erakunde Nazionala) egiaztagiria mantentzen du, UNE EN ISO 17025 arauaren arabera lehiakortasun teknikoa bermatuz azterketa fisiko-kimiko nahiz zentzumen-analisetan eta sagardo naturaletarako akreditatua dagoen dastaketa panel bakarra da.

NABARMENTZEKO ALBISTEAK:

Euskadi ohorezko gonbidatua Cider World 2020-n

Gonbidapena Sagardoaren Lurraldeak aurrera daraman nazioarteko kokatze eta proiektzio lanaren emaitza da.

Euskadi Europako sagardo azoka garrantzitsuenetako batean egongo da martxoan: Frankfurtoko Cider World. 2019an parte hartu zuen Ciderlands sarearen eskutik, Sagardoaren Lurraldeak sustatua eta sagarrari nahiz sagardoari estuki lotuta dauden hainbat eskualde biltzen dituen. Astigarragako udaleko ordezkariak eta Sagardun Partzuergoko kideak parte hartu zuten ekitaldian, haren funtzionamendua bertatik bertara ezagutzeko eta Sagardo Forumeko hizlari, partaide nahiz erakusketari posibleekin harremanetan jartzeko aukera izan zuten.

Aukera honi esker, hainbat sagardogilek euren produktuak erakustea eta lehiaketan parte hartzea izango dute. Alegia, sektoreko profesionalak gure **sagardoa ezagutzera emateko** eta eskualdea publiko orokorraren aurrean sustatzeko abagunea da. Halaber, ohorezko gonbidatuak azokaren aurreko astean Frankfurtoko hainbat txokotan burutzen diren ekimenetan parte har dezake, hirian hainbat ekimen gastronomiko antolatuta.

80 sagardo ezberdin baino gehiago Euskadiko lehen Nazioarteko Sagardo Azokan

Kursaal Kongresu Jauregian I. Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Azoka ospatu zen. Bertako eta sagardoaren munduko erreferentziazko beste lurralde batzuetako ekoizleak, beren produktuak ezagutzera eman zituzten. Bi egunetan zehar, bisitariak aukera izan zuten bertan zeuden produktuak dastatu eta haien ezaugarrien berri izateko.



Izotzezko sagardoak, apardunak, lupuludunak... Hori guztia eta askoz gehiago ikusteko eta dastatzeko aukera izan zen azaroaren 24an eta 25ean **Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Azokan**. Publiko orokorrari nahiz publiko profesionalari zuzendutako ekimenak bi egun iraun zituen. Guztira, 450 bat lagun bertaratu ziren.

Hogei erakusketari baino gehiagok ekarri zuten bere produktu katalogoaren lagin adierazgarri bat. Bisitariak aukera izan zuten edariak probatu eta haien egileekin hitz egiteko, bakoitzaren ezaugarrien berri izateko. Zaporetako

sagardo tradizional alemaniarra, izotzezko sagardoa, etab.

Nazioarteko presentzia nabarmena egon zen Azokan, sagardoari estuki lotutako lurraldetako ekoizleak parte hartu zuten: AEB, Italia, Suedia, Erresuma Batua edota Luxenburgo. Bertako sagardoak ere ez zuen hutsik egin. Euskal Sagardoa Jatorri deiturak zortzi sagardogile gonbidatu zituen ziurtagiridun produktuak eraman zituzten: Alorrene, Gartziategi, Gurutzeta, Isastegi, Kuartango, Petritegi, Zapiain eta Zelaia. Petritegi, Kuartangok eta Zapiainek, gainera, beraien edariak erakusteko leku bat izan zuten, sagardo naturalaz harago. Eta haiekin batera egon zen ere Azkaineko Txopinondo sagardotegiko arduraduna

Sagardoetxea, denon etxea bilakatuko duen gunea

15 urteko ibilbidearen ostean, kultur eta turismo eskaintza egonkortuta ditu, horregatik, urrats bat gehiago egiteko unea heldu da: Sagardoaren kulturaren dibulgaziotik sagardoaren unibertsora jauzi egitea, natura, kultura, sektorea eta kontsumoa barnebilduta.



Sagardun Partzuergoa 2003an sortu zen Astigarragako Udalaren ekimenez, sagardoa soziokulturalki sustatzeko helburuarekin. Ahalegin horren lehen emaitzetako bat hiru urte geroago ateak zabaldu zituen **Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoa** da. Horretarako, proiektua bera birpentsatu eta kontzeptu berri baten alde egin nahi dute arduradunek. Museo bat izatetik gunea bat izatera igaro, Astigarragan erreferentziazkoak diren hiru elementutan ardaztua: sagarra, sagardoa eta bere kultura.

Sagardoetxearen eta sagastiaren berrantolaketa kontzeptual eta espazialek abiatuta, **euskal sagardoaren kulturaren sustapenaren** etorkizuna marraztea dute, betiere, oinarri hartuta bai tokiko garapen ekonomiko zein soziokulturala bai sagar, sagardogintza nahiz eratorrien garapen sektoriala.

Sagardoetxeak, denon etxean bilakatu nahi du, sagarrari protagonismoa eman, sagardoaren etxea izatetik, sagarraren etxea ere izatera pasatzeko. Sektoreko ordezkarien eta sagarretik eratorritako produktuen garapen eremu guztien erreferentziazko eraikina izan nahi du, aurreikusitako lau eremutan: instituzional-sektoriala, teknologikoa, soziala eta produktuen, eta bakoitzean helburu batzuk zehaztu dira. Museoak ere ikuspegi berria izango du, hainbat eduki dituen: historiko-kulturala, lurraldekoa-paisajistikoa, biologiko-teknologikoa, sukaldaritza-elikadura, marketing-produktua eta jasangarritasuna.

Adar askok osatutako egitasmoa da eta hori egikaritzeko alor bakoitzeko eragileen arteko **elkarlana** ezinbestekoa da. Administrazioa –Udalak, Gipuzkoako Foru Aldundia, Eusko Jaurlaritza– sektoreko erakundeak –Fraisoro, Fruitel, Landa Garapen elkarteak, HAZI, AZTI, sagardo elkarteak, Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena– eta kultur eragileak. Denen parte hartzea beharrezkoa izango da eta lankidetzaren bidez 2020an hastekoak dira Sagardoetxeako arduradunak.

Txotx!

Sagardoaren kulturako esperientziak 2020



Sagardoetxea

Prezioa: **3,50€-tatik**

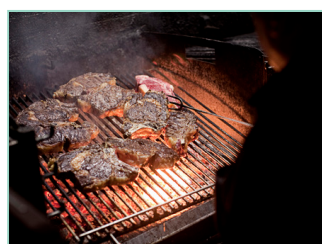
Sagardoaren kultura ezagutzeko leku aproposa da. Sagastia, museo-gunea eta dastalekua ditu. Bisitak **dastaketa** barne-hartzen du: sagardoa txotx-etik, muztioa eta likore bat.



Museoa + Sagardotegia

Prezioa: **35€**

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



Sagardotegia

Prezioa: **32€-tatik**

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



SagarBike

Prezioa: **30€**

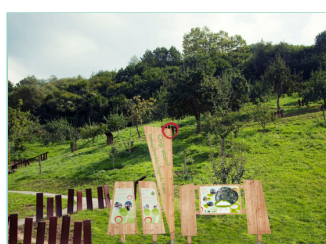
Urumea ibaiara jarraituz, Donostiatik Astigarragako ibilbidea **bizikletan** egiten da. Astigarragan bisitariak **Sagardoetxea** bisitatzen duten sagardoaren kultura ezagutu eta sagardoa dastatzeko.



Sagardoa eta Itsasoa

Prezioa: **46€**

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: **38€-tatik**

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



Txotx Gourmet

Prezioa: **22€**

Sagardoetxeako esperientzia honek, **Sagardoaren Lurraldeako** produktu nagusiaz gozatu eta bere kultura ezagutzeko aukera eskaintzen du: **sagardo** mota ezberdinak **gourmet pintxoekin** lagunduta.

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  Astigarragako Udala	· Garlia · Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea	· Astigar E.O.E. · Gure Izarra · Goldea Herri Kirol Batzordea · Mundarro Kirol Elkartea · Norberto Almandoz Musika Eskola · Xagu Xar Aisialdi Elkartea · Zipotza Kultur Elkartea

Lankidetzaz hitzarmenak:

Elkarte sektorialak	Nekazalturismo elkarteak	Nongo kide da:
Sagardo Mahaia: · Alorrene 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) · Ekain sagardotegia (Zestoa) · Goiko Lastaola sagardotegia (Hernani) · Itxas-buru sagardotegia (Hernani) · Larre-gain sagardotegia (Hernani)	Nekatur, Nekazalturismoa Elkartea.	· Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarea · Donostia Turismo · Euskadi Gastronomika · Euskal Kostaldeko Museoen Sarea · Ciderlands, Makers & Lovers