



XXXI. Sagardo Berriaren Eguna 2024

2024KO TXOTX IREKIERA

2024/01/16

Prensa Dossier

#txotx2024

#sagardoberria



Kontaktua:

Sagardoaren Lurraldea

Leire Alkorta

(Prensa arduraduna)

943 550 575

info@sagardoarenlurraldea.eus

www.sagardoarenlurraldea.eus



Txotx denboraldia, bertako plazerra!

Datu esanguratsuak:

- Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak eta Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, **urtarrilaren 16an XXXI**. Sagardo Berriaren Eguna 2024 izango da Astigarragan.
- **ETS (En Tol Sarmiento) taldeko Iñigo Etxezarretak** irekiko du 2024ko txotx denboraldia. Aldez aurretik, **sagarrondo** bat landatuko du Erribera Kulturguneko plazan (3-4. orriak).
- 2024ko sagardo berriaren dastaketa Astigarragako **Alorrenea** sagardotegian izango da.
- **Txalapartarien** deiarekin batera **sagar dantza** dantzatuko da, eta ondoren, sagardogileek zein kultur taldeetako ordezkariak ETS taldeko Iñigo Etxezarreta **soka dantzan** parte hartzera gonbidatuko dute sagardo berria dastatzeko.
- Txotx irekiera zuzenean emitituko da **streaming** bidez Sagardoaren Lurraldearen Youtubeko kanalean: <https://www.youtube.com/watch?v=NjlvfdWaBDM>
- **Sustrai Colina** eta **Agin Laburu** ekitaldiko bertsolariak izango dira.
- 2023ko uztarekin **12 milioi litro inguru sagardo** ekoiztu dira Euskal Herrian. Aurten, sagarraren uza handia eta berezia izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako, Euskal Sagardoaren barruan 4 milioi litro egin dituzte 50 sagardotegiek, bertako 250 sagastietako 6 milioi kilo sagar erabilia. lazkoarekin alderatuta, alkohol graduazio eta gorputz txikiagoa dute sagardoek, eta oso lurrintsuak dira (5. orria).
- **Bertako plazerra** da sagardoa, eta txotxean ere hori dastatu ahal izango dugu. Sagardotegi denboraldia da, gainera, sagardotegiek bisitari gehien jasotzen duten urte sasoia (6. orria).
- Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Ingurunekeo Departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana goraiatzekoa da: 2016an hasita, **123.7 hektarea landatu** dira eta **dirulaguntzetan 2.029.743,09 €** onartu dira (7. orria).
- Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategia sagardoa ematen ari den garapenaren lekukoa da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren zein ezagutzaren alde egiten ari den apostuarena ere. 2023an **4.069 lagin** (muztioak, hartzidura prozesuan zeuden sagardoak, ontziratzekeo puntuan zeuden sagardoak...) aztertu dira (7. orria).
- Gure lurraldeko sagardo ekoizleek **52** sari lortu dituzte **nazioarteko sagardo lehiaketetan** (8 orria).
- Sagardoaren Lurraldearen zazpigarren **urtekariak** sektoreko urteko albiste nabarmenenak bildu ditu.



#txotx2024
#sagardoberria

Jarraitu eta zabaldu txotx irekierari buruzko edukiak

:: ANTOLATZAILEAK ::



Egitaraua

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak eta Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarrilaren 16an XXXI. Sagardo Berriaren Eguna izango da 2024ko txotx boladari hasiera eman, eta sagardo berria dastatzen hasteko. Aurtengo gonbidatua ETS (En Tol Sarmiento) taldeko Iñigo Etxezarreta izango da.

Xabier Urdangarin Astigarragako alkateak hasiera emango dio 12:00etan **Erribera Kulturgunean** (Astigarraga) izango den **prentsaurrekoari**. Bertan izango dira Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako, Eusko Jaurlaritzako eta Gipuzkoako Foru Aldundiko ordezkariak, eta 2023ko sagarraren uzta, sagardo berria zein sagardoaren sektoreko berrikuntzak aurkeztuko dira.

Ekitaldiaren hogeita hamaikagarren edizio honetako unerik bereziena **txotx irekierakoa** izango da: Astigarragako **Alorrenea sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du ETS (En Tol Sarmiento) taldeko Iñigo Etxezarretak, eta 2024ko sagardo denboraldi berria irekiko du.

Aldez aurretik, ordea, **sagarrondo** bat landatuko du Erribera Kulturguneko plazan. Ekitaldi sinboliko horrekin naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi dira.

Txotx irekiera zuzenean emitituko da **streaming** bidez Sagardoaren Lurraldearen Youtubeko kanalean: <https://www.youtube.com/watch?v=NjlvfdWaBDM>

Egitaraua:

11:30-12:00: Akreditazioen banaketa Erribera Kulturgunean.

12:00: Prentsaurrekoa Erribera Kulturgunean. Bertan azalduko dira 2023ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren sektoreko gertaera garrantzitsuenak.

12:45: ETS (En Tol Sarmiento) taldeko Iñigo Etxezarretak **sagarrondo** bat landatuko du Erribera Kulturguneko plazan.

13:30: Txalapartarien deiarekin batera, sagar dantza dantzatuko da Alorrenea sagardotegian, eta ondoren, sagardogileek zein kultur taldeetako ordezkariak ETS (En Tol Sarmiento) taldeko Iñigo Etxezarreta soka dantzan parte hartzera gonbidatuko dute sagardo berria dastatzeko.

13:45: Alorrenea sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu eginda sagardo berria dastatuko du ETS (En Tol Sarmiento) taldeko Iñigo Etxezarretak eta horrekin, **2024ko txotx denboraldi berriari hasiera emango zaio**. Ondoren, sagardotegiko ohiko menua dastatzeko bazkaria izango 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 fisikaria.

2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia.

2002, Martín FIZ lasterkaria.

2003, Abraham OLANO txirrindularia.

2004, Periko, Mikel eta 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.

2018, Alberto IÑURRATEGI mendizalea.

2019, Olatz ARRIETA kazetaria.

2020, IZARO abeslaria.

2021, "A BOCADOS" saioa.

2022, AMAK taldea.

2023, Aitziber GARMENDIA eta Jon PLAZAOLA aktoreak

:: ANTOLOTZAILEAK ::



ETS (En Tol Sarmiento) XXXI. Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatua

ETS (En Tol Sarmiento) taldeko Iñigo Etxezarretak "Gure Sagardo Berria" esanda 2024ko txotx bolada irekiko du XXXI. Sagardo Berriaren Egunean.



ETS (En Tol Sarmiento, lekora, Arabako Errioxa, 2005) 18 urteko hazkunde mailakatuaren ondoren, Euskal Herriko musikaren gailurrera iritsi da. Plataforma digitalek garbi erakusten dute egoera, euskaraz gehien entzuten den taldea da (88 milioi streams eta 441.000 entzule hilean), eta horren erakusgarri da 2023ko birak izan duen oihartzun mediatikoa. Taldeak aretoetako kontzertuetako 10.000 sarrerak agortu ditu, eta momentuko banda bihurtu da Euskal Herrian. ETS taldeak eskaintzen duen ikuskizuna soinuan eta argietan xehetasunez mimatutako lan batetik haratago doa, ikuslearengana iristea eta kontzertuaren partaide bihurtzea lortuz.

Abesti itsaskorren bidez, ETS fenomeno ikaragarria bihurtu da, gazte-masak mugitzeaz gain, familia osora iristen da (haurrak, nerabeak, gurasoak eta adinekoak). Halaber, eskola askotan taldea giza balioen erreferentetzat hartzen

dute, eta hezkuntza-ziklo ezberdinetan lantzen dituzte Arabar Errioxako taldearen abestiak.

Taldeak milaka pertsona mugiarazteko gaitasuna lortu du, eta bere arrakasta handituz joan da diskoz disko. Estudioko sei lan eta zuzeneko batekin, abesti asko benetako ereserki bihurtu dira: Zurekin Batera, Aukera Berriak, Guretzat...

Taldearen emanaldi indartsuetan, energia pizten da nonahi, festa, dantza, eta sortu ohi den giroa alimalekoa da, egundokoa. Jarraitzaileek kantu guztiak abesten dituzte eta pozez zorutzen amaitzen dute, eta, aldi berean, esperientziarekin hunkituta ateratzen dira kontzertutik.

Talde errioxar-arabarra ere iraultza txiki baten protagonista izan da eremu soziolinguistiko euskaldunean; izan ere, abestiak gaztelania hutsean hasi ziren idazten, baina sormen prozesua eraldatzen eta heltzen joan dira, eta duela asko euskara baino ez dute erabiltzen. Horrela, taldeak erakusten du posible dela eremu ez-euskaldunetan euskarazko musika-proiektu handi bat profesionalizatzea eta sendotzea.

2022ko bukaeran "Guretzat" lana argitaratu ondoren, ETSk aurreiritzi musikal guztiak hautsi ditu eta euskarazko modako pop musika banda gisa sendotu da. 2023an taldeak 120.000 pertsona baino gehiago mobilizatu ditu emandako kontzertuetan.

:: ANTOLOTZAILEAK ::



Sagardoa

Sagardo aromatikoak

2023ko uztarekin 12 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin ekoiztu den sagardo litro kopurua, 4.000.000 litrokoa izan da. Euskal Sagardoa egin duten sagardotegiak 50 dira: Arabarrak 2, Bizkaitarrak 3 eta Gipuzkoarrak 45. Euskal Sagardorako sagarra egiten duten sagargileak 250 dira eta guztira ia 500 hektarea erabiltzen dira horretarako. 2023 uztan 6 milioi kilo sagar bildu dira Euskal Sagardorako.

Sagardoa ekoizteko erabiltzen den sagar barietatearen arabera, sagastiaren zonaldearen arabera eta sagardotegi bakoitzaren arabera, aurtengo txotx boladan dastatuko ditugun sagardoak ezaugarri ezberdinak izango dituzte.

Hala ere, orokorrean, iazkoarekin alderatuta, alkohol graduazio eta gorputz txikiagoa dute sagardoek, eta oso lurrintsuak dira.

Sagarra

Uzta handia eta berezia

2023ko uzta aurrekoa baina handiagoa izan da kopuruz. Aurreko urtean uzta txikia izan zen eta 2023an handiagoa espero zitekeen. Uzta handia izan da, baina urriko beroek zerbait murriztu dute sagar kopurua.

Hogeita hirugarren urtez jarraian, irailaren hasieran kontrol bat egin zen Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen artean Gipuzkoako sagasti batzuetako 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 Handi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

2023ko sagar uztaren ezaugarriak:

- lazko datuekin alderatuta, heldutasuna aurreratutago etorri da almidoiaren erregresioari begiratuta, baina aldi berean azukre maila baxuagoa izan du.
- Azukre maila aztertuz, aurtengo urteak bataz beste 10,6 °Brix izan ditu. Aurreko urtean baino 1,2 puntu baxuagoa izan da, eta 2021 urtean bezalakoa. Barnealdeko sagastietan datu hori altuagoa izan da.
- Almidoiaren erregresioa 3,4-ko indizean egon da; hau da, aurreko urtean baino 0,6 puntu altuagoa izan da, eta 2021 urtea baino 0,4 puntu altuagoa.
- Aipatzeakoa da lurrera erori den sagar kantitate handia, ziurrenik udazkeneko haizeteen ondorioz. Erorketa hori Txalaka, Mozolua eta Gezamina barietateetan nabarmena izan da.
- Heldutasun datuak ikusita, eta almidoiaren erregresioaren arabera, Goikoetxe barietatea kenduta 3 barietate talde izan dira:
 - Aurreratuenak: Patzolua, Mozolua, Gezamina, Urtebi Txiki, Aritza eta Urdin.
 - Erdikoak: Txalaka, Manttoni, Verde Agria eta Urtebi Handi.
 - Atzeratuenak: Errezila, Moko eta Udare Marroi.

..: ANTOLATZAILEAK ..:



..: LAGUNTZAILEAK ..:

Txotx denboraldia, bertako plazerra!

Txotx denboraldia berezia da, sagardozaletan eta bezero guztiei sagardoaz gozatzeko formatu berezi bat eskaintzen dielako, sagardo berriak dastatu eta konpartitzeko, formatu sozialean, lagun artean, urteko sasoi batekin lotua eta gure egutegian markatzen duguna. Kupeltegiko giroa itzuliko da gure sagardotegietara, eta sagardoaz hitz egiteko aukera izango dugu, uzta berria nolakoa datorren ezagutu eta gozatzeko, sagardotegi bakoitzaren ezaugarriak, sagardoa egiteko moduak, etab.

Bertako plazerra da sagardoa, eta txotxean ere hori dastatu ahal izango dugu. Sagardotegi denboraldia da, gainera, sagardotegiek bisitari gehien jasotzen duten urte sasoi. Horregatik, hainbat berrikuntza txertatu nahi izan ditu sagardo sektoreak bisitan datorren bezeroari balio erantsi bat eskaintzeko.

Sagardo berria dastatzeko parada izango da Euskal Herriko sagardotegietan

Sagardotegiek badute bereizgarri garrantzitsu bat: beraiek dira dastatzera ematen den produktuaren ekoizleak. Otorduaz haratago, jatexe ereduetatik haratago, sagardotegiak sagardoaren topagune eredu ditugu orain ere, eta etorkizuna bide horretatik lantzeko aukera ikusten dute. Hori dela eta, aurten denboraldian sagardotegira gerturatzen den bezeroak bertako ekoizle baten etxera egingo du bisita, sagardogintzatik bizi den familia baten etxera.

Sagardotegiaz gozatzeko hainbat bide eta modu

Sagardotegietan otorduaz aparte hainbat ekintza egiteko aukera dugu. Berrikuntza moduan 2023ko Txotx garaian Sagardo Dastatze Gidatuak eskainiko dira otorduen aurretik, zenbait sagardotegietan. Beste hainbat bisita eta produktu eskaintzeaz gain, dastatze gidatua bezalako produktuak eskatu dizkigu joan den urteotan bertako bezeroak, eta hori dela eta hartu da hemendik aurrera hori eskaintzeko erabakia. Aukera aparta da Sagardogilearen eskutik produktuaren berezitasunak jasotzeko ere.

Horretaz gain, bezeroari erraztasunak emate aldera, Euskal Sagardoaren online denda eta Sagardotegietan otordu-erreserba egiteko sistema ere martxan daude sektorean. Online dendaren bereizgarri nagusia sagardo desberdinak eskaera bakarrean konbinatzeko aukera da: lauogeita hamar sagardo desberdin baino gehiago daude dendan, jendeak eskatu eta etxean jaso ahal izango dituenak. Bertako bezeroak eskatutako beste erraztasun bat ere martxan du sektoreak: sagardotegien bilatzaile automatikoa. Sagardoa.eus atarian lehen orrialdean aurki daiteke bera. Bertan, data aukeratzea nahikoa da egun horretan zein sagardotegik duen tokia aukeratu eta erreserba egin ahal izateko.

Sagardotegiko esperientzia osatzeko, Astigarragan kokatua dagoen Sagardoetxea Sagardoaren Museoa sagardoaren kulturen barneratzeko leku aproposa da. Bisita gidatuak, jarduerak eta sagardoaren kulturako esperientzia ezberdinak (museoa eta sagardotegia, sagardoa eta itsasoa, sagardoa eta gazta, Sagartrekking, Sagarbike, etab.) eskaintzen ditu. Informazio guztia eskura dago webgunean: www.sagardoarenlurraldea.eus

.. ANTOLOTZAILEAK ..



.. LAGUNTZAILEAK ..

Sektorea Kalitatearen alde lanean

Gipuzkoako Foru Aldundiko landa inguruneko departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana azpimarratzekoa da: 2016an hasita, 123.7 hektarea landatu dira eta dirulaguntzetan 2.029.743,09 € onartu dira. Horretaz gain, Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategia sagardoa ematen ari den bilakaeraren lekukoa da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren eta ezagutzaren alde egiten ari den apustuarena ere.

Gipuzkoako Foru Aldundiak 2016an hasi eta urtero errepikatu dituen dirulaguntza deialdiei esker, **123.7** hektarea landatu dira. Makinariari dagokionez, dirulaguntzetan 213.660,54 € onartu dira, eta sagastien landaketarako, guztira 1.881.995,95€. Hau da, **2016an hasita, dirulaguntzetan 2.029.743,09 €** onartu ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak.

Produktuaren kalitatearen hobekuntzan, sektoreak Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro Nekazaritza Kalitateko eta Berrikuntzako Laborategia dauka. Gaur egun merkatuan dauden **Euskal Sagardoa** nahiz **Gorenak** bi kalitatezko marken, eta marka hauek gabeko sagardoan azterketa fisiko-kimikoak nahiz zentzumen-analisiak egiten dira bertan; izan ere, laborategiak sagardogile guztiei ematen die zerbitzua.

2023ko datuak aurreko urtearen antzekoak izan dira eta Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategian **4.069** lagin (muztioak, hartidura prozesuan zeuden sagardoak, ontziratze puntuan zeuden sagardoak...) aztertu ziren fisiko-kimikoki, 28.090 determinazioekin.

Eraberean, zentzumen-analisiari dagokionean, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturara nahiz Gorenak zigilura bideratutako sagardo naturalaren **478** bat lagin dastatu dira.

Fraisoro Laborategia **estatu guztian sagardo naturaletarako akreditatua dagoen dastaketa panel bakarra** da. Urtero ENAC (Egiaztatze Erakunde Nazionala) entitateak ikuskatzen du bertan egindako azterketen kalitatea eta azterketa horiek zentzumen-analisen arauetara egokitzen diren egiaztatzeko.

2013an martxan jarri ondoren, **1.130 dastatze saiotik gora egin ditu gaur arte Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategiko dastatze panelak.**

:: ANTOLOTZAILEAK ::



:: LAGUNTZAILEAK ::



Nabarmentzekoak

Sagardoaren nazioarteko iraultza

Geroz eta gehiago dira nazioartean jokatzen diren sagardo lehiaketak; baita gure lurraldeko ekoizleek horietan lortzen dituzten sariak ere.

Bertako sagardoa geroz eta ezagunagoa da nazioartean, eta horri esker, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoak erreferentziatzko kokapena eskuratu du nazioarteko sagardo lehiaketetan. Baina sagardo naturalaz gain, hemengo sagardogileek ekoiztutako sagardo apardunak, izotzezkoak, lupuludunak eta hainbat zaporetakoak ere sarituak izan dira Alemanian, Norvegian nahiz Asturiasen izandako lehiaketetan.

Hala, hauek izan dira bertako sagardo ekoizleek eskuratu dituzten nazioarteko sariak:

Nordic International Cider Awards (NICA) 2023:

Euskal Herriko sagardo ekoizleek **8** sari lortu dituzte sagardo naturala, izotzezko sagardoa eta zaporedunak kategoriatan:

- Isastegi sagardotegia: Isastegi sagardo naturala D.O. Premium sagardoak urrea (sagardo naturala).
- Petritegi sagardotegia: Petritegi Euskal Sagardoa Premium sagardoak zilarra (sagardo naturala), eta Petritegi Sagar Krash Limoia sagardoak zilarra (zaporedunak).
- R. Zabala sagardotegia: R.80 sagardoak zilarra (sagardo naturala).
- Zapiain sagardotegia: Joanes de Zapiain 2022 sagardoak urrea nahiz sagardo naturala kategoriako onenaren saria, eta Bizi Goxo 2017 sagardoak urrea nahiz izotzezko sagardoa kategoriako onenaren saria Lepola Vega Ice Cider izotzezko sagardoarekin batera.



Cider World' 23:

Euskal Herriko sagardo ekoizleek **8** sari lortu dituzte sagardo naturala, sagardo aparduna eta postrerako & alkohola erantsitako sagardoak kategoriatan:

- Bereziartua sagardotegia: Bereziartua Edicion Gourmet sagardoak zilarra (sagardo naturala), Bereziartua Eco sagardoak honor saria (sagardo naturala) eta Sidra Bereziartua sagardoak honor saria (sagardo naturala).
- Isastegi sagardotegia: Sidra natural Isastegi D.O. Premium sagardoak urrea (sagardo naturala).
- Petritegi sagardotegia: Aparduna reserva sagardoak zilarra (sagardo aparduna) eta Alai sagardoak zilarra (sagardo naturala).
- Zapiain sagardotegia: Euskal Sagardoa Premium 2022 sagardoak urrea (sagardo naturala) eta Bizi Goxo ice cider 2017 sagardoak zilarra (postrerako & alkohola erantsitako sagardoak).

SISGA 2023:

Euskal Herriko sagardo ekoizleek **10** sari lortu dituzte kopako sagardo lehorra, Brut kopako sagardoa, zaporetako sagardoa, suzko sagardoa eta sagardo bermuta kategoriatan:

- Kuartango sagardotegia: Andagoste sagardoak zilarra (zaporetako sagardoa), Su Sagar sagardoak zilarra (suzko sagardoa) eta Vermú Kuartango sagardoak zilarra (sagardo bermuta).
- Oiharte sagardotegia: Oiharte sagardoak zilarra (zaporetako sagardoa).
- Olletako sagardoak: Sabaiza Premium sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra), Premium sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra) eta Orbaibar Premium sagardoak brontzea (kopako

:: ANTOLOTZAILEAK ::



sagardo lehorra).

- Petritegi sagardotegia: 1523 sagardoak zilarra (Brut kopako sagardoa), Aparduna sagardoak zilarra (Brut kopako sagardoa) eta Sagar Krash sagardoak zilarra (zaporetako sagardoa).

V. Sagardo Forum 2023:

Euskal Herriko sagardo ekoizleek **26** sari lortu dituzte sagardo naturala, sagardo berriak, zaporetakoa edo mistoa, Premiun sagardo aparduna, postrerako sagardoa eta kategoria irekia kategoriatan:

- Aburuza sagardotegia: Aburuza Euskal Sagardoa sagardoak urrea (sagardo naturala).
- Alorrenea sagardotegia: Alorrenea Gorenak sagardoak zilarra (sagardo naturala), Alorrenea D.O. sagardoak zilarra (sagardo naturala) eta Alorrenea D.O. Premium sagardoak zilarra (sagardo naturala).
- Baldorba Naturel & Sagarraleku (Olletako sagardoak): Oiii Baldorba patxaka sagardoak urrea (sagardo berriak), Sabaiza premium sagardoak brontzea (sagardo naturala), Naizhaga premium sagardoak brontzea (sagardo naturala) eta Orbaibar premium sagardoak brontzea (sagardo naturala).
- BIZIO: Basoa sagardoak zilarra (zaporetakoa edo mistoa) eta Zelaia sagardoak zilarra (Premium sagardo aparduna).
- Calonge sagardotegia: Sidra Calonge sagardoak brontzea (sagardo naturala).
- Isastegi sagardotegia: Isastegi Premium sagardoak brontzea (sagardo naturala).
- Juankorena sagardotegia: Basajaun hielu sagardoak zilarra (postrerako sagardoa) eta Basajaun Gold sagardoak brontzea (sagardo naturala).
- Kuartango sagardotegia: Kuartango sagardoak urrea (kategoria irekia), Su Sagar sagardoak zilarra (postrerako sagardoa) eta Callabocas sagardoak brontzea (zaporetakoa edo mistoa).
- Mizpiradi sagardotegia: Sidra Mizpiradi D.O. sagardoak brontzea (sagardo naturala).
- Oiharte sagardotegia: Markesaren Lurra sagardoak urrea (sagardo naturala).
- Petritegi sagardotegia: Sagar Krash sagar sagardoak brontzea (sagardo berriak) eta Petritegi 1526 Reserva sagardoak zilarra (Premium sagardo apardunak).
- Txopinondo sagardotegia: Txopinondo sagarinoa sagardoak zilarra (sagardo naturala).
- Zapiain sagardotegia: Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2022 sagardoak urrea nahiz sagardo naturala kategoriako onenaren saria, Joanes de Zapiain 2022 sagardoak urrea (sagardo naturala), Zapiain Aparduna 2019 sagardoak brontzea (Premium sagardo aparduna) eta Zapiain Bizi-Goxo 2017 sagardoak urrea (postrerako sagardoa).

Zentzumenak eta kultura bat eginda Sagardoetxean



Sagardoetxeak bere eskaintza berri, eta bisitariekin zentzumenak landuz sagarraren unibertsoan barneratzeko eduki berriak garatu ditu.

Zehazki, zentzumenekin jolasean aritzeko **usaimenen gunea**, eta museoko sagastian aisialdi taldeekin egiteko **escape room** jokoa martxan jarri ditu aurten. Horiez gain, urte osoan zehar sagardoaren kulturaz gozatzeko planak eta jarduera bereziak eskaintzen ditu sagardoaren museoak: "Museoa eta sagardotegia", "Goxokata", "Sagarbike" edo "Sagardoa eta itsasoa" esperientziak, esaterako.

Hamazazpi urteko ibilbidea egina du Sagardoetxea Sagardoaren Museoa. Astigarragan kokatua, urtean

.. ANTOLOTZAILEAK ..



.. LAGUNTZAILEAK ..



12.000 bisitari jasotzen ditu sagardoaren etxeak. Urtetik urtera sagardoaren kulturaz goatzera gerturatzen den bisitarien kopurua hazten ari da, eta orain arte 130.414 pertsona izan dira Sagardoetxea bisitatu dutenak.

Gaur egun, museoak sagardoaren kulturako bitxikeria, historia nahiz elaborazio prozesuari dagozkion edukiak ezagutarazteko hiru gune dauzka: sagastia, museo-gunea eta dastalekua. Eta azken hori izan da, hain zuzen, bisitariekin zentzumenak lantzeko aurten eraberritu dutena **usai-menen gunea** gehituta.

Bertan, sagarraren munduko eta naturako beste hainbat lurrinekin esperimentatzeko nahiz goatzeko aukera eskaintzen zaio bisitariari: fruta-usainak, lore-usainak, natura-usainak eta abar ezagutuko ditu lurrin-ontziekin jolasean. Gune berria irudimenari hegan egiten uzten dion lekua da, eta bisitariak bere zentzumenekin jolasean aritzeko eta museoko bisita beste modu batean goatzeko aukera du.

Museoko erakusketa iraunkorra berritzeaz gain, sagarraren eta sagardoaren kulturako edukiak modu ludikoagoan zabaltzeko asmoz, bisitaren edukiak **escape room** formatura egokitu ditu. Horri esker, bisitariak edukiak jolas, asmakizun eta proba ugariaren bidez lantzeko aukera dute.

Horiez gain, urte osoan zehar **sagardoaren kulturaz goatzeko planak** eta jarduera bereziak eskaintzen ditu sagardoaren museoak. Horien artean, "Museoa eta sagardotegia" esperientziak museko bista eta sagardotegiko otordua uztartzen ditu, eta esperientziarik salduena da. Goxokatak, berriz, usainekin jolastu eta gure lurraldeko produktu gastronomiko bereziez goatzeko aukera eskaintzen du: sagardo naturala Idiazabal gaztarekin, sagardo aparduna sagar dultzea eta intxaurrekin eta Bizi-Goxo izotzezko sagardoa gatza duen txokolatearekin. "Sagarbike" esperientziak, bizikletan ibilaldia egiteko aukera eskaintzen du, eta "Sagardoa eta Itsasoa" esperientziak sagardoak itsasoarekin duen lotura historikoa ezagutzeko.

Argi geratu denez, Sagardoetxean sagarraren fruta-arbolari zukua atera diote, eta sagarraren kulturaz goatzeko hamaika ekimen eskura ditugu denok. Oraindik ez baduzue ezagutzen, www.sagardoetxea.eus webgunean urte osoan zehar eskaintzen dituen jardueri buruzko informazioa eskura duzue.

:: ANTOLATZAILEAK ::



:: LAGUNTZAILEAK ::

