

MIZPIRADI
SAGARDOTEGIA



Leizotz auzoa 1/g • ANDOAIN • 943-59 39 54 / 679-38 25 46
mizpiradisagardotegia@gmail.com • www.mizpiradisagardotegia.com



Ipintza
sagardotegia
astartetik
ostiralera
menua
20€



Santio zeharra, 12
Astigarraga
688 811 724
www.ipintza.com



OIALYME
ZAR
SAGARDOTEGIA

MIKEL AROZAMENA
BIDEA 16
20115 ASTIGARRAGA

943-55 29 38
722380416

igande eta astelehenetan izan ezik

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA



Sagardoa
botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI



R. ZABALA
Sagardotegia

Eguerdiz zabalik ostirala, larunbata eta igandea
Ganex beti irekita

Txotx denboraldian bakarrik

GIPUZKOAKO
FORU ALDUNDIKO
SAGARDO
LEHIAKETAREN
TXAPELDUNA
HIRU ALDITAN

Garagartza baserria
Tel.: 943-69 07 74

20150 ADUNA (Gipuzkoa)

VI • Botilako sagardoa

BERRIA
Ostirala, 2015eko maiatzaren 15a

SAGARNOAREN KULTURA EZAGUTARAZTEN

Azkaineko Txopinondo sagarnotegian, urte osoan egin daiteke txotx. Halaber, bisita gidatuak eta beste zenbait ekitaldi eta jarduera egiten dituzte sagarnoaren kultura ezagutarazteko.

T

xopinondo sagarnotegia urte osoan dago zabalik, urriko azken hamabostaldian ez ezik.

«Uzta aldaketa izaten delako. Aurreko guztia hustu, eta berri prestatzen aritzen gara sasoi horretan», Dominic Lagadec arduradunaren hitzetan.

Sagarno naturala ekoizten dute ohiturazko moldearen arabera, eta salmentaren arabera botiltzen dute. Sagarnotegian, txotx afaria edo bazkaria eskaintzen dute, eta baita haurrentzako menua ere.

Haien bezeroek sagarnoa atsegin dute, Lagadecen esahetan. «Oso edari garrantzitsua da Euskal Herria bisitatzera etortzen denarentzat. Turistek edo bisitariek Euskal Herriko edari tradizionala dastatu nahi dute, sagarnoa, eta eskaera handia dago».

Txopinondo sagarnotegia ezagutzeko bisita gidatuak duela 16 urte antolatzen hasi ziren. Bisita gidatuak goizean eta arratsaldean egiten dituzte. Sagarnoaren historiaren inguruko dokumental bat ematen dute, eta Txopinondo sagarnotegiak ekoizten dituen produktuak eta Ipar Euskal Herriko beste hainbat produktu das-



Sagarnoa botiltzen Txopinondo sagarnotegian. TXOPINONDO SAGARNOTEGIA

tatzeko aukera ere eskaintzen dute.

Sagarnotegian bertan, denda bat daukate, eta urte osoan zabalik izaten da. Dendan, sagarnoa saltzen dute ostatuentzat eta elkarreentzat, 75 zentilitroko botiletan eta 30 litroko upeletan, eta baita sagarraren bidez ekoiztiriko beste hainbat produktu ere: Txopito sagar muztioa, Sagarmahats aperitifa, Manzina eta Patxakali-koreak, Berrogei ur bizia 40 graduko pattarra eta ozpin naturala.

Bisita gidatuak ez ezik, urtero beste hainbat jarduera ere antolatzen dituzte Txopinondo sagarnotegian. Txotx Berri edo sagarno berriaren eguna urtarillaren bu-

kaeran antolatzen dute. Aurten urtarillaren 31n egin dute.

Udaberria iritsi dela ospatzeko, Kukuaren Kupela festa egiten dute. Urte osoan prentsatu ahal izan dituzten sagar mota guztiekin, upel bat betetzen dute, urte osoko ekoizpenaren laburpen moduan, eta upel hori udaberria hasten den egunean zabaltzen dute. Martxoaren 21ean ospatu dute aurtengo Kukuaren Kupela festa.

Ekainean, berriz, marinelen kantuen jaialdi bat egiten dute, euskaraz, frantsesez eta gaskoiz, sagarnoa marinelek eta arrantza-leek edaten zuten edaria baitzen. Ekainaren 20an egingo dute.

Irailean, sagar biltzea ospatzen dute prentsatez kanpainari hasiera emateko, eta garai batean sagarnoa nola egiten zen erakusten diote jendeari. Irailearen 27an ospatuko dute aurtengo sagar biltzea. Azkenik, abenduaren 31n, Urtezahar festa egiten dute.

Azken batean, bisita gidatuak, bestelako ekitaldien eta dendaren bidez, sagarnoaren kultura ezagutarazten dute; egunero, sagarnotegia zabaldu zutenetik.



BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserria - TEL: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA - www.gartziategi.com

GARTZIALTEGI
TOLARE SAGARDOTEGIA
XVI. mendetik
Sagardotegia

Informazio gehiago
www.txopinondo.com
helbidean