



Sagardoetxea
herri baten erroak

TXOPINONDO-ZIBURU
EL PUERTO DE ZIBURU Y LA SIDRERÍA TXOPINONDO
2009

Contactos

Txopinondo:

Carole: 00 33 559 546 234

txopinondo@wanadoo.fr

Oficina de turismo de Ziburu:

Cristel: 00 33 559 476 456

officedetourisme.ciboure@wanadoo.fr

Sagardoetxea:

Leire: 00 34 943 550 575

prentsa@sagardoetxea.com

TXOPINONDO-ZIBURU

El puerto de Ziburu y la sidrería Txopinondo

Ziburu, puerto encantador y tradicional, posee un gran número de monumentos excepcionales. Podrá conocer la fascinante historia del pueblo, mediante la visita de su puerto, fuerte, monasterio, fuente y el faro. Todo ello sin olvidar la música del famoso compositor Maurice Ravel, nacido en Ziburu.

La Oficina de turismo de Ziburu esta a su disposición para acompañarles y les propone unas visitas comentadas temáticas y en especial una jornada gastronómica llamada "Sabor oceánico" atractiva tanto para adultos como para niños.

Las propuestas que os hacemos desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, son las siguientes:

1) "Ziburu: un puerto y un fuerte":

Proponemos un producto especial para grupos llamado "Ziburu: un fuerte y un puerto" donde desde una barco de paseo descubrirán, de la mano de Cristel, el puerto pesquero, el puerto deportivo, las playas, los diques y el fuerte de Soko. Todo ello amenizado por una degustación gratuita de productos de la mar.

2) "Ziburu: pueblo labortino":

Por otra parte la visita llamada "Ziburu: pueblo labortino" se desarrolla andando descubriendo el casco histórico: Ayuntamiento, Fuente, Faro, Iglesia, Monasterio de los Recollets y el frontón, seguido de una degustación de productos de la tierra.

3) Jornada gastronómica "Sabor oceánico":

La jornada gastronómica "Sabor oceánico" para grupos contempla las siguientes prestaciones:

- Visita comentada del pueblo en barco o andando + degustación gratuita.
- Comida en la sidrería Txopinondo (Azkaine).
- Visita guiada de la sidrería + la iniciación al rito del txotx.

Tarifas

Precio de la propuesta "Ziburu: un puerto y un fuerte":

- Adultos 7 euros
- Niños (de 6 a 12 años) 5 euros

Precio de la propuesta "Ziburu: pueblo labortino":

- Adultos 5,50 euros
- Niños (de 6 a 12 años) 3,50 euros

Precio de la jornada gastronómica "Sabor oceánico":

- Tarifa grupo 32 euros por persona

El precio incluye el IVA.

ZIBURU Y LA SIDRERÍA TXOPINONDO

“Ziburu, un puerto y un fuerte “.....

1) El puerto pesquero

La situación de esta localidad, situada al final del puente sobre el río Nivelle, destaca por su belleza ya que se encuentra entre el océano y las colinas. La historia del pueblo está estrechamente ligada al mar y la pesca.

Ziburu enconde cantidad de atractivos que se pueden disfrutar mediante un paseo en barco, donde se descubren el puerto pesquero, el puerto deportivo, las playas, los diques, etc...

Todo ello amenizado por una degustación gratuita de productos de la mar.



2) El Fuerte de Sokoa



El Fuerte es la gran atracción de Sokoa. Se trata de una enorme torre circular, con un dique de protección realizado bajo el impulso de Vauban.

En el lugar del actual fuerte hubo con anterioridad otra obra defensiva para proteger el puerto.

Fue Henri IV quien impulsó la construcción de la obra fortificada, comenzando los trabajos hacia 1627. Los españoles ocuparon este lugar en 1636, creando su propio sistema defensivo, hasta que en 1681 Vauban mandó construir el largo muro de contención.



En la actualidad existe un proyecto para rehabilitar el lugar, del que se tiene una magnífica vista desde la carretera que sube al faro.

ZIBURU Y LA SIDRERÍA TXOPINONDO

“Ziburu: pueblo labortino “.....

A lo largo de toda la costa labortana se puede disfrutar de pequeños pueblos llenos de encanto y Ziburu es uno de ellos. Esta pequeña localidad mantiene la arquitectura típica de la zona, así como el ambiente que siempre ha impregnado sus calles.

La otra propuesta que os planteamos se desarrolla andando, para descubrir el precioso casco histórico de esta localidad labortana: Ayuntamiento, Fuente, Faro, Iglesia, Monasterio de los Recollets y el frontón.

1) La casa de Maurice Ravel



Músico y compositor natural de Ziburu (Ciboure, Francia, 1875-París, 1937). Junto a Debussy, con quien se le suele relacionar habitualmente, es el gran representante de la moderna escuela musical francesa.

Heredó de su padre, ingeniero suizo, su afición por los artilugios mecánicos (cuyos ecos no son difíciles de encontrar en su música) y de su madre, de origen vasco, su atracción por España, fuente de inspiración de muchas de sus páginas.

2) El Faro

El faro marca la entrada al puerto de Donibane Lohizune (Sant Jean de Luz) y Ziburu.

En la antigüedad estos puertos eran un nido de corsarios, donde atacaban a los barcos guipuzcoanos que pescaban en Terranova. Por lo visto las disputas entre los pescadores de ambos lados de la muga son históricas.



3) El frontón



Maurice Ravel da nombre a este frontón precioso de 36 metros de longitud. Pintado con el típico color salmón de los frontones de Iparralde, posee un suelo rápido y un detalle que no pasa inadvertido por los pelotaris: hay sólo metro y medio de distancia entre la chapa de arriba y la red superior que protege el techo desde la pared del frontis hasta la del rebote.

ZIBURU Y LA SIDRERÍA TXOPINONDO

Jornada gastronómica "Sabor oceánico"

La jornada gastronómica "Sabor oceánico" para grupos contempla las siguientes prestaciones:

1) Visita guiada de Ziburu en barco o andando + degustación gratuita.

En esta visita guiada se verán el puerto pesquero, el fuerte de Sokoa y el precioso casco histórico de esta localidad labortana.



2) Comida en la sidrería Txopinondo de Azkaine.



A 5 minutos de San Juan de Luz, ubicado al pie del monte Larrun (tren cremallera), se encuentra la comarca de larga tradición sidrera, Azkaine, donde se encuentra la sidrería Txopinondo.

En Txopinondo el txotx se practica todo el año y la carne está asada en una parrilla de carbón. Previo a la comida o cena se puede descubrir todo el proceso productivo de la sidrería mediante un documental de 20 mn, seguido de una iniciación al rito del txotx y a la cata de la sagarinoa.

3) Visita guiada de la sidrería Txopinondo + la iniciación al rito del txotx.

En Txopinondo realizamos visitas guiadas de la sidrería y durante la visita completa, se degustan los caldos de la casa: sagarinoa, mosto, patxaka y licor de manzana verde.

Características:

- Comedor y visita de la bodega abierto todo el año.
- Menu especial para niños con mosto.
- Descanso semanal: lunes, salvo para grupos.
- Capacidad: 160 comensales y 100 visitantes.
- Acceso para minusválidos.
- Amplio parking privado.