

# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**2019KO TXOTX BOLADAREN IREKIERA.  
"XXVI. Sagardo Berriaren Eguna".  
2019ko urtarrilaren 16an.**

**Prensa Dosierra.  
#txotx2019  
#sagardoberria**

## **Kontaktua:**

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



[www.facebook.com/sagardoarenlurraldea](http://www.facebook.com/sagardoarenlurraldea)



[www.twitter.com/sagarlur](http://www.twitter.com/sagarlur)



[www.instagram.com/sagardoarenlurraldea](http://www.instagram.com/sagardoarenlurraldea)

**[www.sagardoarenlurraldea.eus](http://www.sagardoarenlurraldea.eus)**

## 2019KO TXOTX BOLADAREN IREKIERA



Zabaldu eta jarraitu txotx irekierarekin erlazionaturiko albisteak traola hauekin:  
**#txotx2019** eta **#sagardoberria**

- Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, **urtarrilaren 16an XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019** ospatuko da **Astigarragako Sagardoetxea Sagardoaren Musean**.
- **Olatz Arrieta** nazioarteko kazetariak irekiko du **2019ko txotx denboraldia**. Aurretik **sagarrondo** bat landatuko du Sagardoetxean (3-4 orriak).
- **Bazkaria** Astigarragako **Gartziategi** sagardotegian ospatuko da.
- **Txalapartarien** deiarekin batera **sagar dantza** dantzatuko da, eta ondoren, sagardogileek Olatz Arrieta **soka dantzan** parte hartzera gonbidatuko dute lehen kupela irekitzeko.
- Txotx irekiera **zuzenean emitituko da streaming bidez Sagardoaren Lurraldearen Youtubeko kanalean**: <https://youtu.be/VSQg3s0lOhY>
- **Amets Arzallus** eta **Jon Maia** ekitaldiko bertsolariak izango dira.
- 2019an dastatuko dugun **sagardoa txinparta bizi eta lasto kolorekoa izango da** (5. orria).
- 2018ko uztarekin **11,78 milioi litro** sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. 1.500.000 litro bertako sagarrarekin egindakoa eta Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko da (5. orria).
- Gipuzkoako Foru Aldundiko landa inguruneko departamentuak legealdi honetan bertako sagarraren alde egindako lana azpimarratzekoa da: 2016an hasita, **81,52 hektarea landatu** dira eta 855.800€-ko diru-laguntzak onartu dira (6. orria).
- Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro Laborategia, **sagardoa ematen ari den eboluzioaren** lekuko da, baita **sektorea kalitatearen hobekuntzan eta ezagutzan** egiten ari den apostuarena ere (6. orria).
- **2019ko Txotx Berri Herrikoiak** 2019ko txotx denboraldiaren irekiera ospatuko du Astigarragako Murgia Jauregian eta kaleetan egitarau zabalarekin (7. orrialdea).
- **"Dantza", dantzaren eta sagardoaren** inguruko ospakizun bat (7. orrialdea).
- Sagardoaren Lurraldea, nazioartean euskal sagardoaren kultura sustatzeko **Sagardo Norakoan Nazioarteko Sarearen** kide (8. orrialdea).
- **Erakusketa** batek **sagardoaren munduko emakumeak** ezagutzera eman ditu (8-9 orrialdeak).
- 2019ko txotx boladan **Astigarragako sagardotegietara joateko autobus zerbitzua** izango da (9. orrialdea).
- Sagardoaren Lurraldearen bigarren **urtekariak** sektoreko urteko albiste nabarmenenak bildu ditu.

## EGITARAUA

### XXVI. Sagardo Berriaren Eguna, 2019ko txotx irekiera

**Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarrilaren 16an XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019 ospatuko da 2019ko txotx boladari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko. Aurtengo gonbidatua Olatz Arrieta kazetaria izango da.**

Zorione Etxezarraga Astigarragako alkatea eta Sagardun Partzuergoko lehendakaria, eguerdiko 12:00etan **Sagardoetxean** ospatuko den **aurkezpen ekitaldiko** buru izango da Eusko Jaurlaritza, Gipuzkoako Foru Aldundia eta sagardogileen ordezkariekin batera, eta bertan, uzta berria aurkeztu eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarrien berri emango dute, sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenekin batera.

Urtero bezala, hogeita seigarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuenak **txotx irekierakoa** izango da. Astigarragako **Gartziategi sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du Olatz Arrieta kazetariak, eta honekin batera, **2019ko sagardo denboraldi berria** irekiko da.

Aldez aurretik, Sagardoetxeako sagastian **sagarrondo** berri bat landatuko du. Ekitaldi sinboliko honekin, naturaren dinamotasuna 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: <https://youtu.be/VSQg3s0IOhY>

#### Egitaraua:

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

**12:00: Prentsaurrekoa** Sagardoetxean. Bertan azalduko dira 2018ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak.

**12:45:** Olatz Arrietak **sagarrondo** bat landatuko du Sagardoetxeako sagastian.

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

**13:45: Gartziategi sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu eginda lehen kupela irekiko du Olatz Arrietak, eta honekin batera, 2019ko 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 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 INURRATEGI mendizalea.

## OLATZ ARRIETA XXVI. Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatua

**Olatz Arrieta kazetariak irekiko du 2019ko txotx bolada "Gure Sagardo Berria" esanda.**



**Olatz Arrieta (Astigarraga, 1971) esperientzia handiko kazetaria da. UPV/EHUn lizentziatua, nazioarteko politikari buruzko MA masterra ikasi zuen New Yorkeko NYU Unibertsitatean. Komunikabide ugarian lan egin du: telebistan (ETB), irratian (Euskadi Irratia), web-guneetan (BBC Mundo eta Telepolis), think thank-en (Eurasia Group), prensa idatzian (Euskaldunon Egunkaria eta El Mundo) eta aldizkaritan (Gizadiberri).**

Errusia (2 urte), Estatu Batuak (13 urte) eta Europar Batasunetik (5 urte) albisteen berri eman du. 2013az geroztik, ETB-ko berriematea da Bruselan. Europar Batasuneko, Estatu Batuetako eta Errusiako geopolitikaren inguruko gaietan interesatua dago. Ingelesa, frantsesa eta errusiera hitzegiten ditu. Dokumental eta albisteen kategoriako epaimahaia izan zen bi urtez Emmy Awards nazioarteko sarietan.

Duela gutxi, Europar Mugimenduko Euskal Kontseiluak ematen duen EuroBasque 2017 Kazetaritza sariarekin saritua izan da Olatz Arrieta *"Europa, lehen ehun egunen ezinegona"* artikulugatik. Lan honek, Donald Trump boterera iritsi osteko Europa eta Estatu Batuen arteko harremanak aztertzen ditu politika, ekonomia eta babesaren ikuspuntutik.

Olatzen kazetaritza-artikulua 2017an Berria, Elkar eta Jakin-en artean editatutako *"Trump Amesgaizto Amerikarra"* liburuan argitaratu zen.

## SAGARDOA

### Txinparta biziko eta lasto koloreko sagardoa

**2018ko uztarekin 11,78 milioi litro sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. 1.500.000 litro sagardo bertako sagarrarekin egindakoa eta Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko da. Guztira 50 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoako 43k, Bizkaiko 5ek eta Arabako 2k.**

#### **Sagardo dastaketa:**

- **Begien bistan:** Txinparta biziko eta lasto koloreko sagardoak.
- **Usaimenean:** Sakontasun aromatiko handia, fruta-usainekin.
- **Ahoan:** Gorputz handiko eta sendotasun nahiz freskotasunaren oreka egokiko sagardoak.

## SAGARRA

### Sagar kantitate gutxiago, baina kalitate handikoa

**Iazko uzta historikoaren ostean, aurtengoa ekoizpen gutxiagoko uzta izan da. Sagarrondoek iaz baino sagar gutxiago eman dute, baina sagarren kalitatea oso altua izan da. Sagarraren heldutasuna iaz bezain aurreratua etorri da eta uzta irregularra izan da, ia sagarrak gabeko eta gehiegizko ekoizpeneko sagastiekin. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagardoa ekoizteko, 486 hektarea eta 234 sagargile baino gehiagoren 2.300.000 bat milioi kilo sagar erabili da.**

Hemezortzigarren 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.

#### **2018 uztaren ezaugarriak:**

- Sagarraren ekoizpena iazkoa baino txikiagoa izan da, baina kalitate altukoa.
- Heldutasunari dagokionez, iaz bezain aurreratua etorri da uzta. Loraldia beranduago izanenez, azpimarratzekoa da heldutasunaren aurreratzea.
- Azukre maila begiratuta, aurtengo urteak, batzaz beste 11,2 °Brix ditu. Aurreko urtean baina baxuagoa.
- Almidoiaren erregresioa 3,8ko indizean dago, hau da, aurreko urtean bezala.

## SEKTOREA

# Kalitatearen hobekuntza eta ezagutzaren aldeko apustua.

**Gipuzkoako Foru Aldundiko landa inguruneko departamentuak legealdi honetan bertako sagarraren alde egindako lana azpimarratzekoa da: 2016an hasita, 81,52 hektarea landatu dira eta 855.800€-ko diru-laguntzak onartu dira. Honetaz gain, Fraisoro Laborategia sagardoa ematen ari den eboluzioaren lekuko da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzan eta ezagutzan egiten ari den apostuarena ere. Geroz eta sagardotegi gehiago ari da kalitate sistemak ezartzen eta honek, bai elaborazioan, baita kontsumitzaileak jasotzen duen produktuan ere exijentzia handiagoa dakar.**

Gipuzkoako Foru Aldundia 2016an hasi eta urtero errepikatu diren diru-laguntza deialdiei esker, **81,52 hektarea landatu dira** dagoeneko. Makinariari dagokionean, ia 75.000€-ko diru-laguntzak onartu dira, eta sagasti landaketarako, guztira 780.800€-tik gorako laguntzak onartu dira. Hau da, **2016an hasita, 855.800€-ko diru-laguntzak onartu ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak.**

laz laborategian **5.000 lagin** inguru aztertu ziren fisiko-kimikoki, 33.000 determinazioekin. Analisi hauetan, azpimarratzekoa da **muztioen analisiak** duten garrantzia, alde batetik muztioen ezaugarriak ezagutarazteko eta bestetik hartxidura alkoholikoa eta malolaktikoa kontrolatzeko.

Zentzumen-analisiari dagokionez, 800 bat lagin izan dira 2018an dastatu direnak, non **Euskal Sagardoak aurreko urtean baino gehiago** izan diren.

Kontuan izan behar da ere, merkaturatu aurretik sagardotegian dagoen sagardo desberdinen artean, kanpoko eta inpartziala den ikuspuntu batetik zein izan daitekeen aukerarik egokiena jakiteko ere eramaten direla laginak dastatzera, ez solik momentuan merkaturatu nahi dituztenak.

Era berean, dastaketa hezigarriekin jarraitzen da eta heziketa hauek bultzatu nahi dira, sektoreak oso onuragarri ikusten baititu.



## NABARMENTZEKO ALBISTEAK:

### Txotx Berri Herrikoa 2019

**Astigarragako sagardogile, taberna, herriko talde eta Udalak antolatuta, aurten ere herritarrentzako jarduera soziokulturalak antolatu dira Txotx Berri Herrikoa 2019 ekitaldian.**

#### Egitaraua:

##### Murgia Jauregian:

**12:00-14:00:** XXVI. Sagardo Berriaren Egunaren zuzeneko **emanaldia**, herritarrentzako **pintxo** eta **sagardo dastaketa** eta "Emakume ekintzaileak sagardogintzan" **erakusketa** (12:30etan erakusketaren bisita gidatua izango da Lourdes Odriozola historialariarekin).

**17:00-18:00:** Haurrentzako **Txan Magoa**-ren emanaldia.

**18:00-19:00:** **Txokolatada** eta XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019-ren **bideoaren** emanaldia.

**18:30:** Trikitilarien irteera Astigarragako tabernetara.

##### Herrian:

**18:30-20:30:** **Pintxotx herrikoa trikitilariekin** Astigarragako tabernetan, pintxo bereziak (1€) eta sagardoa txotx-etik eskainiz. Norberto Almandoz Musika Eskolako trikitilariak kaleak alaituko dituzte.

**21:00:** Afari herrikoa **Petritegi sagardotegian** (izen-emateak tabernetan, [info@sagardoarenlurraldea.eus](mailto:info@sagardoarenlurraldea.eus) edo telefonoz 943550575. Prezioa: 20€).

## "Dantza", dantzaren eta sagardoaren inguruko ospakizuna



Fuente: Txintxua Films

**Urtarrilaren 16an, Dantza pelikularen Teaserra emango da XXVI. Sagardo Berriaren Eguneko prentsaurrekoan eta bertan izango dira protagonista batzuk. Telmo Esnal zinemagile zarauztarrak baieztatzen duenez, Dantza (2018) bere azken filmaren ardatza, sagarra da.**

"Historia oso sinplea da: jendeak lurra lantzen du, lurretik zuhaitza irteten da, zuhaitza izurrietatik babestu behar da, eta, zaintzen baduzu, fruitua ematen du. Eta fruitu horrekin sagardoa egiten da eta sagardoarekin herria dator", azaldu du Esnalek.

*Dantza* lurrari, bere jendeari, kulturari eta tradizioei erantsitako istorio bat da. Euskal dantza tradizionalen bidez kontaktzen den kontakizun ziklikoa, atemporal, edozein herriren historia izan daitekeena.

Lurra, baserria, sagarra eta sagardoa zazpi urtez garatutako obra honen osagai nagusiak dira. Zinema aretoetan iragan abenduaren 21ean estreinatua, *Dantza* 2018ko Zinemaldian aurkeztu zuten, Sail Ofizialean lehiaketatik kanpo. Greenpeacek emandako Lurra Sariarekin aintzatetsi zuten, baita 2017ko Glocal In Progress sariarekin ere.

*Dantza* asmo handiko sormen apustua da, zeinetan Koldobika Jauregi artista unibertso estetiko eta bisualaren buru izan da, eta Juan Antonio Urbeltz ikertzaile eta folklorista arduratu da koreografiak koordinatzeaz eta gainbegiratzeaz. Txintxua Films-ek ekoiztua eta Gipuzkoa, Nafarroa, Bizkaia, Lapurdi eta Zaragozako hainbat lokalizaziotan errodatur, *Dantzak* zinema alorreko 60 profesional baino gehiagoko lantaldea izan du eta 15 konpainiatako 250 dantzari baino gehiagoren parte hartzea.

## 'Ciderlands, Makers & Lovers' nazioarteko sarea sortu da sagardoaren kultura eta turismoa nazioartean sustatzeko

**Sagardoaren Lurraldeak sustatuta, hamar sagardo norakotakotako ordezkariak egitura eratzea adostu dute. 'Ciderlands, Makers & Lovers' marka sortu berri dute Sarea ordezkatzeko, eta honen bidez, elkarlanean kideen sagardoaren kultur eta turismo eskaintza garatu eta ezagutzera emango dute.**



Sagardoak hazkunde handia bizi du mundu osoan, bai ekoizpenari bai turismoari dagokionean, ekoizle artisau eta sagardotegi txikiei lotuta. Une erabakigarria da oraingoa, horregatik, ezinbestekoa da **lankidetz**a industria hau garatzeko, eta bereziki, sagardoaren kultura nahiz turismoa zabaltzeko. Horretaz jabetuta, Sagardoaren Lurraldeak sagardoari lotutako kultura eta turismoaren nazioartekotze proiektu bat abiarazi zuen iaz II. Sagardo Forumarekin, produktu honi lotutako hainbat norako mapa batean jasoz.

Ekimenari jarraipena emanez, irailean, **I. Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Nazioarteko Topaketa** antolatu zuen *San Sebastian Region* eta *Euskadi Basque Country*-ren laguntzarekin. Irailaren 28tik 30era bitartean hamar eskualde europarretako ordezkariak elkartu ziren Sagardoaren Lurraldean, sagardoaren norakoen artean lankidetz sare bat sortzea aztertzeko. Hitzorduan hamabost kide baino gehiagok parte hatu zuten, Gales, Austria, Irlanda, Norvegia, Alemania, Ingalaterra, Galizia, Britainia, Asturias eta Euskal Herriatik etorriak.

Kide bakoitzaren nahiak eta beharrak azalduta, Nazioarteko Sagardoaren Kultura eta Turismo Sarea sortzea adostu zuten. **"Ciderlands, Makers & Lovers" marka berria** eta [www.ciderlands.org](http://www.ciderlands.org) webgune berria sortu dituzte sagardoari lotutako eskaintza turistikoa nahiz kulturala duten norakoak ezagutzera emateko, eta aldi berean, kideen arteko harremanetan sakontzeko. Izan ere, baten eta bestearen produktuetan izan daitezkeen aldeak alde, lotura kultural estua baitago sagardoa ekoizten duten eskualdeen artean; eta honek ezinbesteko egiten du nazioarteko lankidetz.

**CIDERLANDS  
MAKERS &  
LOVERS**



INTERNATIONAL  
NETWORK OF  
CIDER CULTURE &  
TOURISMATION

Horrez gain, partaideek adostu zuten **urtero topaketa** bat egitea Sareko kide den herrialdeetako batean, txandakatuz.

## Sagardoaren munduko emakumeak ezagutzera emateko erakusketa



**Ikerketa lan berri batek eta Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroan katalogatutako informazioak, sagardoa lotura duten XVI eta XVIII mendeetako lau emakumeren bizitza jaso duen 'Emakume ekintzaileak sagardogintzan' erakusketaren sorrera ahalbidetu dute.**

**Lourdes Odriozola** ikerlariak epaiak eta lege dokumentuak aztertu ostean lortutako informazioari esker, garaiko gizartea eta sagardoaren egoera ere deskribatu duten erakusketa antolatu da. Artxiboetan

eskrutatutako informazioa osatzeko, **Jokin Mitxelena** ilustratzaileak lau emakumezko hauek irudikatu dituen marrazkiak egin ditu lortutako informazioa eta **Ane Albisuren** aholkularitzaz garaian garaiko janzteko moduak oinarri hartuz, eta orain arte ezezagunak ziren emakumezko hauei aurpegia jarri die ilustrazio ezberdinen bidez.





Ausartak, azkarrak, bidegabekeriaren aurrean kikiltzen ez zirenak. Halakoak ziren **Maria Labayen, Maria de Echevarria, Ana de Beroiz y Fagola eta Maria Josefa de Orobio**. Ekintzaileak ere izan ziren eta sagardoa izan zuten ogibidearen eta bizimoduaren oinarri. Hain zuzen ere, hori da euren arteko lokarri bakarra. Baina lau adibide besterik ez dira, sagastietan eta sagardoaren salmenta nahiz ekoizpenean emakume ugari aritu baitziren. Baita garraioan ere, emakumezko batelariak eraman ohi baitzituzten pertsonak eta salgaiak, artean sagardoa, Pasaiako portuaren alde batetik bestera.

Izan ere, askotan pentsatzen denaren kontra, garai haietan ere emakumezkoek lana egiten baitzuten. «Gizonak Ternuara, Ameriketara edo Venezuelara kakao merkataritzara joaten ziren, edo ontzioletan eta burdioletan lan egiten zuten neguan. Emakumeak etxean gelditzen ziren eta baserriek aurrera egiten zuten. Lana egiten zuten, baina egile eta administratzaile bezala gizona agertzen da, beraz, arazo bat ez badago, oso zaila da beraien arrastoa jarraitzea», azaldu du Odriozolak.

Tira egiteko erabili dituen hariak auziak eta epaiak izan dira. Hauetan jasotzen diren testigantzek garaiko moralitatea, gizarte ohiturak... xehetasun ugari ezagutzeko balio dute. Hala, lau emakumeek ezagutarazteaz gain, haien historiak aitzakia ere badira bizi izan zuten garaiaren berri emateko eta sagardoari lotutako ondarea lantzeko. Erakusketa biribiltzeko, egun sagardogintzan diharduten emakumezkoen erreferentzia egiten zaie.



Honetaz gain, **Ahotsak proiektuak** bildutako sagardoaren kulturaren inguruko bizipenak kontatzen dituzten adineko 28 emakumeen egindako **testigantzak** bildu eta proiektatu dira, azken mendearen emakumeak sagardoarekin izandako harremana ezagutzara emateko. Sagardogiroan kanpainaren barruan, Emakume ekintzaileak sagardogintzan erakusketa ikusgai izan zen abenduko zubian Sagardo Apuruan (Donostia), eta datozen hilabeteetan helduko da Bilbo, Gasteiz, Ordizia, Ezkio eta Sagardoetxera (Astigarraga), azken honetan Emakumearen Nazioarteko Egunaren harira.

## Astigarragako sagardotegietara joateko autobus zerbitzua 2019ko txotx boladan

**2019ko txotx boladan, Astigarrako hirigunetik sagardotegietara joateko doako autobus zerbitzua izango da (irteerak Donostia ibilbideko autobus geltokitik).**

Astigarragako Udalak, Behemendik eta Astigarragako sagardotegiek sustatutako ekimen honek, Astigarragako sagardotegi ezberdinetara joateko doako garraio zerbitzua eskainiko du hirugarren urtez otsailetik apirilera bitartean.

Zerbitzua honako egun eta orduetan eskainiko da:

- **Asteleheneetik ostegunera:** 20:30-22:00 (joana) eta 22:00-00:00 (itzulera).
- **Ostiraletan:** 20:30-22:30 (joana) eta 22:30-00:30 (itzulera).
- **Larunbatetan:** 13:30-15:00 (joana) eta 16:30-18:00 (itzulera).  
20:30-22:30 (joana) eta 22:30-00:30 (itzulera).

# Txotx! Sagardoaren kulturako esperientziak 2019



## 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: **34€**

**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 frejituia piperrekin, txuleta eta gazta intxaur eta sagar dultzarekin.



## SagarBike

Prezioa: **20€**

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



## Sagardoa eta Itsasoa

Prezioa: **45€**

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: **37-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
<p>Astigarragako Udala</p> 	<p>Garlia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Alorrenea sagardotegia (Astigarraga)</li> <li>· Gartziategi sagardotegia (Astigarraga)</li> <li>· Gurutzeta sagardotegia (Astigarraga)</li> <li>· Oialume Zar (Astigarraga)</li> <li>· Txopinondo sagardotegia (Azkaine)</li> <li>· Zapiain sagardotegia (Astigarraga)</li> <li>· Zelaia sagardotegia (Hernani)</li> </ul> <p>Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Etxeberria sagardotegia (Astigarraga)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Astigar E.O.E.</li> <li>· Gure Izarra</li> <li>· Goldea Herri Kirol Batzordea</li> <li>· Mundarro Kirol Elkartea</li> <li>· Norberto Almandoz</li> <li>· Musika Eskola</li> <li>· Xagu Xar Aisialdi Elkartea</li> <li>· Zipotza Kultur Elkartea</li> </ul>

### Lankidetzak hitzarmenak:

Elkarte sektorialak	Nekazalturismo elkarteak	Nongo kide da:
<p>Sagardo Mahaia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Alorrenea sagardotegia (Astigarraga)</li> <li>· Altzueta sagardotegia (Hernani)</li> <li>· Barkaiztegi sagardotegia (Donostia)</li> <li>· Begiristain sagardotegia (Ikaztegieta)</li> <li>· Egi-luze sagardotegia (Errenteria)</li> <li>· Gartziategi sagardotegia (Astigarraga)</li> <li>· Gaztañaga sagardotegia (Andoain)</li> <li>· Gurutzeta sagardotegia (Astigarraga)</li> <li>· Isastegi sagardotegia (Tolosa)</li> <li>· Olaizola sagardotegia (Hernani)</li> <li>· Sarasola sagardotegia (Asteasu)</li> <li>· Zapiain sagardotegia (Astigarraga)</li> <li>· Zelaia sagardotegia (Hernani)</li> </ul> <p>Sagar Uzta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aialde Berri sagardotegia (Usurbil)</li> <li>· Akarregi sagardotegia (Hernani)</li> <li>· Ekain sagardotegia (Zestoa)</li> <li>· Goiko Lastaola sagardotegia (Hernani)</li> <li>· Itxas-buru sagardotegia (Hernani)</li> <li>· Larre-gain sagardotegia (Hernani)</li> </ul>	<p>Nekatur, Nekazalturismoa Elkartea.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarea</li> <li>· Donostia Turismo</li> <li>· Euskadi Gastronomika</li> <li>· Euskal Kostaldeko Museoen Sarea</li> </ul>