

SAGARDOTEGIAK LAS SIDRERÍAS

Sagardotegiak sagardoaren lurraldeko tenpluak dira. Horietan gure kulturak bizirik iraun du, eta bertatik zabaldu da, nagusiki. Munduan parekorik ez duen esperientzia eskaintzen dute.

Sagardotegiak upategiak dira, eta artisauak sagardo naturala eskaintzen dute hartan, pausoz pauso metodo tradizionala jarraituz, sagarra jasotzeko unetik sagardoa botilatzen duten arte. Gainera, sagardotegiak erakargarriak dira gastronomiaren ikuspegitik ere: zenbait upeletako sagardo berria dastatu eta jaki bikainez gozatzeko aukera dago. Esperientzia edo erritu horri txotx esaten zaio.

Las sidrerías son los templos del territorio de la sidra. Ellas han mantenido viva nuestra cultura y han sido su principal foco de divulgación. Proporcionan una experiencia única en el mundo.

Las sidrerías son las bodegas donde los artesanos elaboran sidra natural (sagardo), siguiendo paso a paso el método tradicional, desde la recepción de la manzana, hasta el embotellado. Además, las sidrerías tienen un gran atractivo gastronómico que nos permite degustar la nueva sidra de los distintos toneles y disfrutar de una buena mesa, experiencia que se conoce popularmente como el *rito del txotx*.

TXOTXAREN ERRITUA EL RITO DEL TXOTX



Txotxaren errituak 50 urte besterik ez dituen arren, mundu osoko milaka bisitari maitemindu ditu. Sagardoaren kulturaren balio guztiak laburbiltzen ditu: xumetasuna, errespetu, diversio, naturala, amizad, komunitatea eta abar. Erritua berdin da beti: sagardogileak txotx! oihu egiten du, upel berri bateko sagardoa dastatzeko gonbita egiteko. Haren esanei jarraituz, iritsi ahal ilaran jartzen diren bezeroek edalontzi hutsa upelera hurbiltzen dute, zuloxotxetik prezioz ataraten den sagardoz betetzeko. Sagardoa edalontzian «apurtu» egiten da eta lurrikak askatzen dira.

Sagardoa egiteko erabiltako sagar-barietateen arabera, upel bakoitzak bere zaporea du. Upel aurrean, sagardoaren ñabarburak zurrupadak zurrupada dastatzen dituzte.

Sagardotegiak menu tradizionala ia berdin izaten dute sagardotegi guztietan: bakailao-tortilla, bakailaoa frijitua piper berdeekin eta txulettoa. Gazta, irasagar-gozokia eta intxaurrak izaten dira postrea.

Txotx! denboraldia

Urtarriletik maiatzera txotx-sasoia izaten da sagardoaren lurraldeko sagardotegietan. Garai horretan upelatik zuzenean edo txotxetik edaten da sagardoa. Sagardotegien goi-denboraldia da, orduan etortzen da jende gehien (saso horretan 800.000 bisitari izaten direla kalkulatzen da). Berez, mahaia aldez aurretik erreserbatzea komeni da. Dena den, denboraldik kanpo ere jana daiteke, gaur egun sagardotegi gehienak urte osoan egoten baitira zabalik.

Aunque el popular rito del txotx tenga apenas 50 años, ha conseguido enamorar a miles de visitantes de todo el mundo. El txotx sintetiza todos los valores de la cultura de la sidra: sencillez, respeto, diversión, naturala, amistad, comunidad, etc. El ritual siempre es el mismo. El sidrero, al grito de txotx!, invita a probar la sidra de un nuevo tonel. Siguiendo sus instrucciones, cada persona, respetando el orden de llegada, inclina su vaso vacío hasta que la sidra que sale por un pequeño orificio con presión rompe en el vaso y se desprenden los aromas. Las variedades de manzana utilizadas en el proceso de elaboración hacen que cada tonel tenga una sidra diferente. Los distintos matices de la sidra se van catando y saboreando sorbo a sorbo al pie de los toneles.

El menú tradicional de sidrería se ofrece prácticamente igual en la mayoría de las sidrerías y está compuesto de: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes y chuletón. De postre, se sirve queso con membrillo y nueces.

La temporada del Txotx!

De enero a mayo, las sidrerías del territorio de la sidra se encuentran en la temporada del txotx, época en la que se degusta la sidra directamente desde el tonel o al txotx. Es la temporada alta de las sidrerías y de mayor afluencia de gente (se estima que un total de 800.000 visitantes acuden a las sidrerías en este periodo), por lo que conviene reservar mesa con antelación. No obstante, también se pueden visitar fuera de temporada ya que en la actualidad la mayoría de las sidrerías permanecen abiertas todo el año.



Produktuen bikaintasuna eta gure sukaldarien ongi egindako lana Euskadiren nortasun-ezugarriak dira. Gastronomía ulertzeko modu hau sustatzeko asmoarekin sortu dugu **Euskadi Gastronomika**, jatetxeek, pintxo-tabernek, gourmet-dendek eta bestelako gastronomía-establezimenduek (taratean, sagardotegiak) osatzen duten sarea. Guztiak exigentzia- eta konpromiso-irizpide zehatzak betetzen dituzte.

La excelencia de los productos y el buen hacer de nuestros cocineros son señas de identidad de Euskadi. Para potenciar esta forma de entender la gastronomía hemos creado **Euskadi Gastronomika**, una red formada por restaurantes, bares de pintxos, tiendas gourmet y otros establecimientos gastronómicos, entre ellos numerosas sidrerías, que cumplen una serie de criterios de exigencia y compromiso.

www.euskadigastronomia.eus

Euskadi Gastronomikako kide diren sagardotegiak
Sidrerías miembros de Euskadi Gastronomika

ÁLAVA/ARABA

1 ARAMAIO
G ITURRIETA
Arraga auzoa
943 44 53 85
iturrietasagardotegia.dendari.com

BIZKAIA

3 BERRIATUA
LAKA ERDI
Milioi gaina
(Markina - Lekeitio errep.)
+34 946 13 91 78

4 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

5 GERNIKA
ISASI
Juan Kaltzada, 65
946 25 10 69

6 GIZABURUAGA
LANEKO
Okamika Industrialdea
946 84 20 26

7 LEZAMA
ERDIKOETXE
Gariotza auzoa, 146
944 55 63 68
sidrerialezama.com

2 KUARTANGO
KUARTANGO
Zuhatsu
Kuartango Entitatea
699 74 77 30
kuartangosagardotegia.com

8 MARKINA-XEMEIN
AXPE
Axpe baserria
Atxondo auzoa
655 73 46 25
axpesagardotegia.e

9 MENDEXA
SEBASTIANEKO
Sebastianeku baserria
946 84 26 42

10 MUXIKA
KANDI
Ametsabarri baserria
Ugarte auzoa, 40
946 25 80 40

11 ZORNOTZA
UXARTE
Montorra auzoa, 6
946 30 88 15
uxarte.com



GIPUZKOA

12 ABALTZISKETA
ZALBIDE
Arrega auzoa
494 65 21 76
zalbide.eus

13 ADUNA
ABURUZA
Goiburua auzoa
943 69 24 52
sidrasaburuza.net

14 AIA
IZETA
Elkano Auzoa, Urdaneta bidea
943 13 16 93
izeta.es

15 ALTZAGA
OLAGI
Altzaga bidea, 1
943 88 77 26

16 ANDOAIN
GAZTAÑAGA
Burutza auzoa
943 59 19 68
sidreriagaztanaga.com

17 ASTEASU
SARASOLA
Bellabara kalea
Alkiza bidea
943 690 283
sidreriasarasola.com

18 ASTIGARRAGA
Ikusi zerrenda (eskuinean)
Ver listado destacado (dcha.)

19 ATAUIN
URBITARTE
Urbitar baserria (Ergoiana)
943 18 01 19
urbirtartasagardotegia.com

20 AZPEITIA
ANOTA
Elosiaga auzoa, 434
43 812 092
sidreriaanota.com

21 DONOSTIA/SAN SEBASTIÁN
ARAETA
Berri, 22. Zubietan.
943 362 049
araeta.com

22 ERRENTERIA
BEGIRISTAIN
Ituriz baserria
607 36 57 43
begiristainsagardotegia.com

23 HERNANI
Ikusi zerrenda (eskuinean)
Ver listado destacado (dcha.)

24 IKAZTEGIETA
BEGIRISTAIN
Ituriz baserria
607 36 57 43
begiristainsagardotegia.com

25 IRUN
OLA
Meaka auzoa, 102
943 62 31 30
olasagardotegia.eus

26 ITZIAR
TXINDURRITURRI
Mardan auzoa
699 68 44 90
txindurri.com

27 LASARTE-ORIA
OTEGI
Sollo-Enea (Lluzuetan)
943 36 50 29

28 LEGORRETA
AULIA
Guadalupe auzoa, 12
943 80 60 66
auliasagardotegia.com

29 LIZARTZA
GOIKOETXEA
Elbarrana kalea, 9
609 71 42 03
sagardotegia.com

30 OIARTZUN
ORDO ZELAI
Txalaka, 3 (Ugaldetxo)
943 49 16 86
ordozelaisagardotegia.com

31 OLABERRIA
ETXE-ZURI
Araneder bidea, 16
943 49 13 40

32 ORDIZIA
TXIMISTA
Gudarien etorbidea, 2
943 88 11 28
tximistasagardotegia.com

33 TOLOSA
ISASTEGI
Aldabatxiki auzoa, 15a
943 65 29 64
isasteegi.com

34 URNIETA
ALTUNA
Galarraga baserria, 5
Lategi auzoa
943 55 49 17

35 USURBIL
ELUTXETA
Oztaran auzoa, 34
943 55 69 81
elutxeta.com

36 ZARAUZ
ARIZIA
Frantsesbidea, z/g
943 110 04 89
arizia.net

37 ZERAIN
OIHARTE
Barrio Irukarate-gain
943 50 10 13
oiharte.com

38 GAZTANAGA
MIZPIRADI
Barrio Leizotz, z/g
943 59 39 54

39 BERRIATUA
LEZAMA
Lezama bidea, 7
943 55 63 68

40 MUXIKA
KANDI
Ametsabarri baserria
Ugarte auzoa, 40
946 25 80 40

41 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

42 ABALTZISKETA
ZALBIDE
Arrega auzoa
494 65 21 76
zalbide.eus

43 HERNANI
Ikusi zerrenda (eskuinean)
Ver listado destacado (dcha.)

44 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

45 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

46 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

47 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

48 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

49 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

50 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

51 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

52 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

53 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

54 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

55 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

56 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

57 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

58 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

59 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

60 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

61 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

62 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

63 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

64 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

65 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

66 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

67 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

68 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

69 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

70 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

71 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

72 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

73 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

74 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

75 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

76 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

77 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

78 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

79 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

80 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

81 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

82 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

83 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

84 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

85 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

86 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

87 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

88 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

89 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

90 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

91 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

92 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

93 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

94 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

95 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

96 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

97 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

98 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

99 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

100 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

101 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

102 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

103 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

104 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

105 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

106 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

107 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

108 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

109 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

110 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

111 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

112 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

113 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

114 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

115 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

116 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

117 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 25
946 74 20 10

118 GATIKA
ETXEBARRIA
Igartua 2



EUSKAL SAGARDOA



Sagardoa (sagar-ardoa) sagarraren murtzioaren hartiduraz lortzen den ardooa da. Mendeetan, euskal baserri askotako edari tradizionala izan da. Berriki, «Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco» jatorri-deitura sortu da, Euskadiko sagararren bakarrak egindako sagardo naturalaren kalitatea egiaztatzen duena.

Gaur egun bi marka publiko eta ofizial daude merkatuan:

- EUSKAL SAGARDOA:** Kalitate bikaineko sagardoa, bertako sagararren bakarrak egina.
- GORENAK:** Kalitate bikaineko sagardoa, han-hemengo sagarrek egina.

euskalsagardoa.eus



SAGAR MOTAK TIPOS DE MANZANA

Sagarra, osasunaren eta bizitz luzearen ikur, Euskal Herriko fruta nagusia da. Antzinatik, hazien aukeraketa, landaketa, hazkuntza eta zaintza arduraz transmititu dira gurasoengandik seme-alabengana. Horri esker, gaur egun sagar-barietate asko dago Euskal Herrian, baina gutxiak ez dute balio sagardoa egiteko.

Sagardoa egiteko erabiltzen diren sagarrak kontu handiz aukeratu dira: %50 garratzak izaten dira ("Txalaka", "Goikoetxea", "Urtebi Haundia", "Urtebi Txikia", "Urdin sagarra" eta "Errezil", besteak beste), %30 mikatzak ("Moko") eta %20 gazi-goazok ("Mozolo").

La manzana, signo de salud y longevidad, es la fruta por excelencia del País Vasco. La selección de las semillas, su plantación, cultivo y cuidados se ha transmitido celosamente de padres a hijos desde tiempos muy remotos. Gracias a ello, en la actualidad existe una gran variedad de manzanas en el País Vasco, pero no todas sirven para la elaboración de la sidra. La sidra se elabora utilizando un 50% de manzanas ácidas ("Txalaka", "Goikoetxea", "Urtebi Haundia", "Urtebi Txikia", "Urdin sagarra" y "Errezil", son algunas de las variedades), un 30% de manzanas amargas ("Moko") y un 20% de manzanas dulces-amargas ("mozolo") cuidadosamente seleccionadas.



SAGARDOETXEA

Euskal Sagardoaren Museoa

Astigarragan dago, euskal sagardo-tradizioaren epizenturuan. Sagardotxean sagardoaren munduko sekretu guztiak ezagutu eta dastatu ahal izango dituzu.

Museoak hiru gune nagusi ditu:

SAGASTIA
Kanpoalde horretan, sagarraren kultura modu dinamik eta pedagogikoan ezagutzeko aukera dago: sagar-barietateak, txertaketak eta fruitua biltzeko, txikitzeko eta zapaltzeko moduak.

MUSEO-GUNEA
Teknologia aurreratuak baliatuz, milurteko edariaren iragana, oraina eta etorkizuna ikusteko aukera dago bertan. Horretarako, baliabide interaktiboak, informazio-panelak, argazkiak eta jolasak ditu eskura bisitariak.

DASTAKETA
Txotxaren eritua ezagutzeko gunea. Bertan, sagardoa dastatzeko eritua eta horren inguruko sekretuak ikasteko aukera dago.

SAGARDOETXEA
www.sagardotxea.eus
Astigarraga (Gipuzkoa) - Kale Nagusia 48
943 55 05 75



IGARTUBEITI



Museo Baserria

Igartubeiti baserria XVI. mendean erdialdera eraiki zuten. Jatorrizko egitura egurrezkoa da eta egoera bikainean dago. Barruan sagardo-dolara handia du, egitura osoaren oinarri. Hala, Euskal Herriko baserri interesgarrienetako bat da.

Museo bihurtutako baserria bisitatzu eta bertan eskaintzen dituzten jardueren bidez, bisitariak garai hartako euskal baserrietako giroa, altzarriak eta tresnak ezagutuko dituzte, eta duela 4 mende sagardoa nola egiten zuten ikusiko du.

IGARTUBEITI
www.igartubeitibaserria.eus
Ezki (Gipuzkoa) - Ezki errepidea (km 1)
943 72 29 78

Museo de la Sidra Vasca

Ubicado en Astigarraga, el epicentro de la tradición sidrera vasca, en Sagardotxea podrás descubrir y degustar todos los secretos del mundo de la sidra.

El museo consta de tres espacios:

EL MANZANAL
Un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana, sus diferentes variedades, injertos y modos de recolección, triturado y prensado de la manzana,...

ESPACIO MUSEÍSTICO
Dotado con las tecnologías más avanzadas, este espacio muestra el pasado, el presente y el futuro de esta bebida milenaria a través de material interactivo, paneles informativos, fotografías y juegos.

DEGUSTACIÓN Y CATA
Un espacio para la iniciación al rito del txotx, para aprender el ritual y los secretos que acompañan a la degustación de la sidra.

SAGARDOETXEA
www.sagardotxea.eus
Astigarraga (Gipuzkoa) - Kale Nagusia 48
943 55 05 75



KULTURA

Sagardo-zurrutada bokoitzean euskal kulturaren alderdi oso garrantzitsu bat barnatzen dugu. Txotxaren eritua edo sagardo-botila batean gorderik daude baserria, paisaia, familiaren ogibidea, hizkuntza, jaiak eta dantzak, mendeetako historia... XVI. mendetik, sagardoa euskal marinelaren eta arrantzaleen edaria izan zen Atlantiko Iparaldean, eta eragina izan zuen euskal baserriaren tipologia bereziaren sorreran. Gainera, sagardotegiak bertsozarenaren eta beste kultura-adierazpen batzuen agertoki izan ziren, eta baita txalapartaren eta ildo bereko musika-tresnen sorgune ere. Gaur egun lagunak elkartzeko eta era guztiak ospakizunak egiteko lekua dira.

En cada sorbo de sidra interiorizamos una parte importantísima de la cultura vasca. En el ritual del txotx o en una botella de sidra se condensan el caserío, un paisaje, el oficio de una familia, un idioma, fiestas y bailes, una historia de siglos... Desde el siglo XVI la sidra ha acompañado a los marineros y arrantzales vascos por el Atlántico Norte, contribuyó a crear la tipología característica del caserío vasco, las sidrerías fueron el escenario natural de manifestaciones culturales como el *bertsolarismo* (versos cantados improvisados) y crearon instrumentos musicales como la *txalaparta*. Y actualmente son el escenario habitual de encuentros de amigos y celebraciones de todo tipo.



KIRIKOKETA

Musika-tresna eta sagarraren inguruko ospakizuna. Sagarra zangatu ondoren, egurrezko taula atarretan zuten dolaretik eta mazoekin kirrikoketa jotzen zuten. Instrumentu musical eta celebración en torno a la manzana. Tras machacar la manzana, se sacaba una tabla de madera del lagar y se tocaba la kirrikoketa con mazos.

KIZKIA

60 cm inguruko makila kokoduna. Sagastian, sagarrak kurretik banan-banan bildu eta otarrean sartzeko erabiltzen da. Instrumento musical y celebración en torno a la manzana. Se utiliza para recoger la manzana de una en una del suelo a la cesta en el manzanal.

TXOTX

Egurrezko upeletatik sagardoa ateratzen den zuloa itxeko ziria. Lauzapabost mm-ko diametroa eta 10 cm-ko luzera duen egurrezko ziri birbilbia. Paillu que se utilizaba para cerrar el agujero por donde salía la sidra en los toneles de madera. Era un palo redondo de madera de 4 o 5 mm de diámetro y 10 cm de largo.

TXALAPARTA

Musika-tresna, makilez jotzen diren bi oholoz osatutakoa. Antzina, sagardoa egiteko lanak bukatuta, txalaparta jotzen zuten. Instrumento musical que se toca golpeando unas tablas de madera con unos palos. Antiguamente, una vez terminados los trabajos de elaboración de la sidra, se tocaba la txalaparta.

SAGARRA

Sagarrondoaren fruitua, jateko edo sagardoa egiteko erabiltzen dena. Manzana, fruto del manzano que se utiliza para comer o elaborar sidra.

SAGAR UZTA

Sagarra biltzea, biltze horren garaia, biltzeko den edo bildu den sagar-multzoa. Urtero ospatzen den jaiaren izena. Irailko azken egandean egiten da, Astigarragan. Cosecha de la manzana. Nombre de la fiesta que se celebra anualmente. Se celebra en Astigarraga el último domingo de septiembre.

SAGARDOA

Sagar-ardo naturala, hartztua. Sidra natural, vino de manzana fermentado.

SAGARDOTEGIA

Sagardoa egin eta saltzen duten lekua. Sidrería, lugar donde se fabrica y vende la sidra.

SAGARRONDDA

Larrosaren familiako zuhaitza, ez oso handia, lore zuri eta arrosak ematen dituen eta fruitu moduan sagarra duena. Manzana, árbol de la familia de la rosa, no muy grande, que da flores blancas y rosas y que tiene como fruta la manzana.



AGENDA

TXOTX-IREKIERAK APERTURAS DEL TXOTX

Urtarrila / Enero
ASTIGARRAGA
SAGARDO BERRIAREN EGUNA
Txotx-denboraldiaren irekia
Apertura de la temporada del txotx
Txotx-denboraldi berriari hasiera emateko sagardotegiaren egiten duten arkezpen-ekitaldia da. San Sebastian egunaren (urtarrilaren 20aren) aurreko asteazkenean egiten dute. Kirolaren, gastronomiaren edo ikuskizunen munduko pertsona ezagunak gonbidatzen dituzte ekitaldian, eta haiek irakitzeko txotx-denboraldi berria.

Es el evento que se celebra para dar inicio a la nueva temporada del txotx de las sidrerías. Este acto de presentación se celebra el miércoles anterior al día de San Sebastian (20 de enero). Se invita al acto a personas conocidas del mundo de la gastronomía o el espectáculo, que son las encargadas de abrir la nueva temporada del txotx.

www.sagardoarenlurraldea.eus



SAGARDO EGUNAK DIAS DE LA SIDRA

Apirila / Abril
ERRENTERIA
Euskal Herriko hainbat sagardo dastatzeko ekitaldiak dira. Sagar-bilketaren eta antzinako sagar-ekoizpenaren inguruko erakustaldiak izaten dira. Degustación de diferentes sidras del País Vasco. Demostración de recogida de manzanas y antigua producción de la sidra.

Maiatza / Mayo
USURBIL
Sagardo dastaketa, sagardoaren ekoizpenaren erakusteta, hitzaldiak, ikastaroak, lehiaketak... Degustación de sidra, demostración de producción de la sidra, charlas, cursos, concursos, etc.

Ekaina / Junio
TOLOSA
SAGARDOFEST
Ekitaldi gastronomiko horretan Tolosako sagardotegiaren historia ezagutarazten dute. Evento gastronómico que da a conocer la historia de las sidrerías de Tolosa.

Uztaila / Julio
ASTIGARRAGA
SANTA ANA (26)
Euskal Herrian antolatzen den Sagardo Egunik zaharrena. Eskualdeko 20 ekoizle inguruk produktua eramanen dute bertaratutakoek dasta dezaten. Este Sagardo Eguna es el más antiguo de todos los que se organizan en el País Vasco. Alrededor de 20 productores de la zona dan a conocer su producto al público asistente.

Iraila / Septiembre
DONOSTIA
Donostiako Euskal Jaietan Gipuzkoako 50 sagardotegi baino gehiago biltzen dira Konstituzio Plazan sagardoa dastatzeko egiten den azokan. Con motivo de las Euskal Jaiak o fiestas vascas de Donostia, más de 50 sidrerías de toda Gipuzkoa se dan cita en la Plaza de la Constitución en una feria-degustación de sidra.

BESTE SAGARDO EGUN BATZUK: OTROS SAGARDO EGUNAK:
Irun - Lezo - Oiatzun / Maiatza - Mayo
Pasai Antxo - Azkoitia / Ekaina - Junio
Aizarnazabal / Uztaila - Julio
Elgoibar / Abuztua - Agosto
Iruia - Ordizia / Iraila - Septiembre
Eibar - Oñati / Urria - Octubre

SAGARRAREN FESTAK FIESTAS DE LA MANZANA



Iraila / Septiembre
ASTIGARRAGA
SAGAR UZTA
Doloreko lanen hasiera ospatzeko askotariko jarduerak antolatzen dituzte sagardoaren eta sagarraren kulturaren inguruan. Irailko azken asteburuan izaten dira. Igandean, egun nagusian, uztaiko lehen murtzioa egiten dute Astigarragan: sagarra bildu, txikitu eta zapaldu ondoren, denboraldi lehen murtzioa dastatzen dute.

Celebra el inicio de los trabajos del lagar con diversas actividades en torno a la cultura de la sidra y la manzana que se celebran durante el último fin de semana de septiembre. El domingo, día principal, se realiza el proceso de elaboración del primer mosto de la cosecha en la plaza de Astigarraga: recogida, triturado, prensado de la manzana y degustación del primer mosto de la temporada.

www.sagardoarenlurraldea.eus

HERNANI
SAGARRAREN ETA SAGARDOAREN EGUNA
DÍA DE LA MANZANA Y LA SIDRA
Sagar-bilketaren eta antzinako sagar-ekoizpenaren erakustaldiak, herri-kirolak, dantzariak eta abar. Demostración de recogida de manzanas y antigua producción de la sidra, degustación de sidra, deportes rurales, dantzaris, etc.

Abendua / Diciembre
ERREZIL
ERREGE-SAGARRAREN AZOKA
FERIA DE LA MANZANA REINETA
Errege-sagar edo Ibarbi motako sagarren erakusteta eta salmenta. Exposición y venta de manzana reineta o Ibarbi.

Azaroa / Noviembre
HERNANI - ASTIGARRAGA - DONOSTIA
SAGARDO FORUM
Sagarra, sagarraren eratorriak eta sagardoaren kultura eta turismoa ardatz dituzten jardunaldiak. Bi urtean behin egiten dituzte, azaroran. Sektoreko nazioarteko adituen hitzaldiak, nazioarteko sagardo-lehiaketa eta munduko sagardoen azoka antolatzen dituzte. Jornadas dedicadas a la manzana, a los derivados de la manzana y a la cultura y el turismo de la sidra que se celebran cada dos años en noviembre. Incluye ponencias de expertos internacionales del sector, un concurso internacional de sidra y una feria de sidras del mundo.

www.sagardoforum.eus

SAGARDO APURUA

Abendua / Diciembre
DONOSTIA
Euskal baserri tipikoaren estetika duen sagardotegiaren antzezpena. Garai bateko sagardotegiaren eta euskal baserriaren itxura erakusten dute. Askotariko jarduerak izaten dira: sagardo berria Urumea ibaian behera iristen da, sagardo-dastaketak eta gastronomikoak, herri-kirolak, lantegiak eta abar.

Recreación histórica de una sidrería con estética de caserío típico vasco en la que se escenifica el aspecto que tenían antiguamente las sidrerías y los caseríos vascos. Cuenta con diversas actividades: la legada de la nueva sidra a través del río Urumea, catas de sidra y degustaciones gastronómicas, deportes rurales, talleres, etc.

www.sagardoa.eus



SAGARDO MAPA

Sagardoaren lurraldean guztia dago sagardoari lotuta: gure historia, kultura, ohiturak, bizimoduak, errituak eta abar. Orain duzu aukera ondere edor hori ezagutzeko eta gurekin partekatzeko. Ezagutu gure sekretuak familiarrean, lagunartean edo bikotekidearekin, eta ikasi sagardoaren lurraldearen bitartean indartsu taupadaka ari den gure milurteko hizkuntzaren hitz magikoak. Hartu atseden eta gozatu gure jaietz, hiriez, gastronomiaz eta paisajez.

En el territorio de la sidra todo está vinculado a la sidra: nuestra historia, la cultura, nuestras costumbres, formas de vida, nuestros ritos, etc. Ahora tienes la oportunidad de conocer este fantástico patrimonio y compartirlo con nosotros.

Descubre nuestros secretos disfrutando de planes en familia, amigos o en pareja y aprende las palabras mágicas de nuestra lengua milenaria, que late con fuerza en el corazón del territorio de la sidra. Relájate y disfruta de nuestras fiestas, ciudades, gastronomía y paisajes.



ongi etorri!*

(*) / Bienvenido/a en casería.