Euskal Sagardoaren produktu eta ekoizleen katalogoa

www.euskalsagardoa.eus

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

Produktu eta ekoizleen katalogoa

Bertako sagarra helburu eta kalitatea oinarri

Euskal Sagardoak Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako sagargile eta sagardogileak biltzen ditu eta lan horren guztiaren aurkezpen eta erakusleiho izan nahi du katalogoak. Sagardotegiek aurkezten dituzten Euskal Sagardo guztiak biltzen dira bertan, xehetasunez, eta gainerako oinarrizko informazioa ere bai. Katalogo bizia da ,beraz, gurea urtez urte eta uztaz uzta aldatzen joango dena, Euskal sagastiak eta Euskal Sagardoa bezalaxe.

Aurkibidea

SARRERA 05

NOLA KONTSUMITU 06

ARABA

Iturrieta 10
Kuartango 12

BIZKAIA

Axpe 16
Etxebarria 18
Laneko 20
Uxarte 22

GIPUZKOA

Aburuza 26
Akarregi 28
Alorrenea 30
Altzueta 32
Añota 34
Araeta 36
Astarbe 38
Barkaiztegi 40
Begiristain 42
Bereziartua 44
Calonge 46
Egi-Luze 48
Eguzkitza 50
Ekain 52
Etxeberria 54
Eula 58
Gartziategi 60
Gaztañaga 64
Gurutzeta 66
Iparragirre 68
Ipintza 70
Irigoien 72
Isastegi 74
Itxasburu 76
Izeta 78
Larrarte 80
Lizeaga 82
Oiharte 84
Ola 88
Olagi 90
Otatza 92
Petritegi 94
Saizar 98
Sarasola 100
Satxota 102
Tximista 104
Txindurri-Iturri 106
Urbitarte 108
Urdaira 110
Zabala 112
Zapiain 114
Zelaia 116

Kalitatezkoa bada,
gorria da
Si es de calidad, es roja

Euskal Sagardoaren produktu eta ekoizleen katalogoa

Euskal Sagardoa Jatorri Deitura gaur egungo eta etorkizunerako proiektu bat da, Euskadiko Sagargile eta Sagardogile sektoreek gidatua eta administrazio desberdinek babestua. Sagar eta sagardo sektoreari oinarri sendoak jartzea du lehen helburu, baina horrez gain, kontsumitzaileari bertakoa eta kalitatezkoa den produktuaren gaineko bermeak eskaintzea. Izan ere, bi oinarriren gainean eraiki da Jatorri Deitura: bertako sagarra eta kalitatea.

Bertako sagarra: Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak bertako 115 sagar mota ditu onartuak, nagusiak hauetako 24 badira ere. Euskal Herriko sagardogintzak duen altxorretako bat dira gure sagar motak, menderik mende gure baserri eta sagastietan hobetzen joan direnak, ahalik eta sagardorik onena egiteko helburuz. Euskal Herrian sortu eta garatutako sagar motak dira, hemengo baldintzetara oso ondo egokituak eta gure Euskal Sagardoak eskatzen dituen baldintzak biltzeko egokiak.

Kalitatea: kalitate berme guztiak eskaintzen ditu Euskal Sagardoak, sagastitik botilaraino kontrol zorrotzak ezarrita. Euskal Sagardoek botilaratu aurretik analisi fisiko kimiko eta organoleptikoak pasa beharko dituzte Fraisoro laborategian. Prozesu guztiaren kontrola HAZI Fundazioak egiten du.

Urte luzetako lanaren emaitza da Jatorri Deitura eta lan horren guztiaren erakusleiho izan nahi du Euskal Sagardoaren katalogo honek. Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 48 sagardotegiren informazioa ikus liteke bertan, gaur egun merkaturatzen ari diren Euskal Sagardo guztiak ere biltzen dira, erabiltzen dituzten sagarrak, sagastiei buruzko informazioa eta produktuei buruzko hainbat datu. Horrez gain, sagardotegi bakoitzarekin kontaktuan jartzeko informazioa eskaintzen da bertan eta baita zerbitzurako eta dastaketarako oinarrizko azalpenak ere.

Bizirik dagoen sektorea da sagardo sektorea eta katalogo honek ere bizia izateko helburua du, urtez urte aldatzen joango da, sagardo gama berriak, xehetasun berriak edo botila edo etiketa berriak izango baititu. Horrez gain, uzta bakoitzak ezaugarri bereziak emango dizkio Euskal Sagardoari eta hori ere biltzen du katalogoak, Euskal Sagardo bakoitzaren azalpenetan. Hori guztia bezeroarentzako erreminta garrantzitsua izango da, eta sektorea bizirik eta mugimenduan dagoenaren seinale. On egin!

Euskal Sagardoa nola kontsumitu

1 Tenperatura 10-12ºC

2 Botila mugitu ireki aurretik

3 Edalontzi zabalean edo kopan zerbitzatu

Ikusmena
Sagar motek, uztak eta elaborazio prozesuak zehaztuko dute kolorea: hori berdexkatik, urre koloreraino. Horrez gain, garrantzitsua da txinparta, Euskal Sagardoan.

Usaimena
Fruta fresko edo helduagoen lurrinak nabarmenduko dira, sagar motak eta heldutasun puntuak eraginda. Horrekin batera hartzidurak eragindako lurrinak izango ditu, eta, gainera, ontze prozesurik badu, beste hainbat lurrin sortuko dira.

Ahoa
Euskal Sagardoaren estiloaren arabera ahoan antzemango dugu sagardo gazia edo garratza, mikatza edo mingotsa, mamia edo bolumena eta horien guztien arteko oreka.

ABURUZA
AKARREGI
Alarrenea
Altzueta
ANIOTA
Araela
Astarbe
XYPE
EKAIN
EULA
GARTZIATEGI
700
ITURRIETA
iz
LARRARTE
LIZEAGA
Osharte
OIHARTE
ola
OLAGI
Petrilegi
Zelaia

Araba

Euskal Sagardoaren produktu eta ekoizleen katalogoa

ITURRIETA SAGARDOTEGIA ARAMAIO

Arraga auzoa
01160 Aramaio (Araba)

info@iturrieta.eus
www.iturrieta.eus
945 44 53 85

IREKITA Ostiral eguerditik igandera arte.
Astean zehar enkarguz bakarrik.

Txotx garaia.

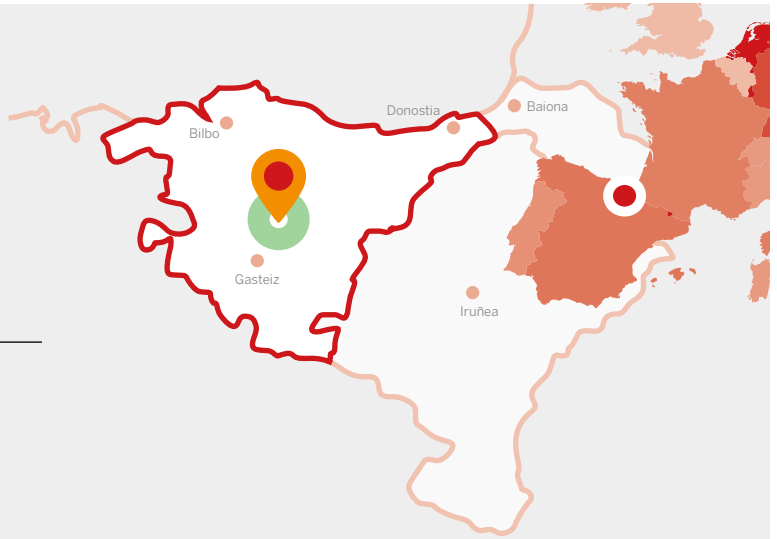
Erretegia, uda garaian, uztaila bukatu arte.

Betiko baserri batean, animaliak, baratza eta paisaia ederrean txertatua.

Sagardogileak:

Juan Jose Peciña eta Juan Antonio Aretxaga

“Eskaintza zabala dugu, sagardogintzara bideratutako paraje zoragarrian”



Iturrieta sagardotegia 1998tik dago irekita, Aramaioko bihotzean, paraje zoragarrian. Bertaratzen denak baserri giroko sagardotegia aurkituko du, sagastiz inguratua eta baratza eta animaliak inguruan dituena.
Beren sagarrez egiten dute sagardoa eta muztioa, eta sagardotegian ere bertako produktuak eskaintzen dituzte hein handi batean. Turismo familiarrerako leku paregabea da, elbarrituentzako egokitua (komunak, sarrera, ..) dago eta sagardogilearekin harreman estuan esperientzia bizi nahi duenarentzat eskaintza paregabea. Txotx garaia urtarriletik maiatza erdira egingo da, eta erretegia uztaila bukaera arte egongo da, Euskal Sagardoa botilan ere eskainiz.

Lan taldea

Juan Jose eta Juan Antoniok osatzen dute sagardotegiaren ardatza eta hainbat lagun gehiagorekin osatzen dute lantaldea, sukaldean eta jangelan nagusiki.

Datu teknikoak

Aramaioko Iturrieta eta Mendibitzu baserrietako sagarrez egiten dute sagardoa eta muztioa, beren sagastietatik.

Bi marka elkarlanean

Iturrieta sagardotegiak bi sagardo eskaintzen dizkigu Euskal Sagardoan, bi proiekturen fusioa baita. Iturrieta Euskal Sagardoari, Mendibitzu Euskal Sagardoa batu zaio, Juan Antonio Aretxaga, Juan Jose Peciñaren proiektura elkartzearekin batera.

ITURRIETA SAGARDOTEGIA ARAMAIO

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

ITURRIETA
EUSKAL SAGARDO EKOLOGIKOA

Lasto horixka koloreko sagardoa, txinparta finekoa eta 6 gradu inguruko alkohol graduazioa duena. Ahoan orekatua eta luzea izango den sagardoa eskainten du Iturrietak, Aramaioko Arraga auzoko klimak eta egoki aukeratutako sagar motek ematen dioten ukituarekin. Sagar ekologikoz egindako sagardoa.

MENDIBITZU
EUSKAL SAGARDOA

Lasto horixka kolorekoa eta txinparta finekoa, eta 6 gradu inguruko alkohol graduazioa duena. Sagar motek sagardo orekatua ematen digute. Aramaioko Untzilla auzoko Mendibitzu baserriko sagarrez egina.

Euskal Sagardo ekologikoa, sagastiaren gertutasunak ahalbidetuta, sagarra bildu eta egun berean jo eta prozesatua.

Euskal Sagardoa, sagastiaren gertutasunak ahalbidetuta sagarra bildu eta egun berean jo eta prozesatua.

Iturrieta sagardoa: Goikoetxe. Txalaka, Moko, Urtebete eta Urdin sagarra.

Aramaioko Arraga auzoan dago Iturrieta sagardotegia eta bertako sagastia, kopa formazioan. Eguteran jarritako sagastia da eta sagarrari izaera ematen dio horrek. 3,5 hektarea sagasti daude baserri inguruan.

Mendibitzu sagardoa: Astarbe, Urdin sagarra, Errezilla eta Urtebete.

Aramaioko Untzilla auzoan dago Mendibitzu baserria eta bere sagastia, leku eguzkitsuan eta maldan, hego aldera begira. Kopa formazioan dago sagastia.

Kuartango

Zuhatzu-Kuartango 21.
01430 Zuazo de Kuartango (Araba)

kuartangosagardotegia@gmail.com
www.kuartangosagardotegia.com
945 36 26 83 / 699 74 77 30

IREKITA

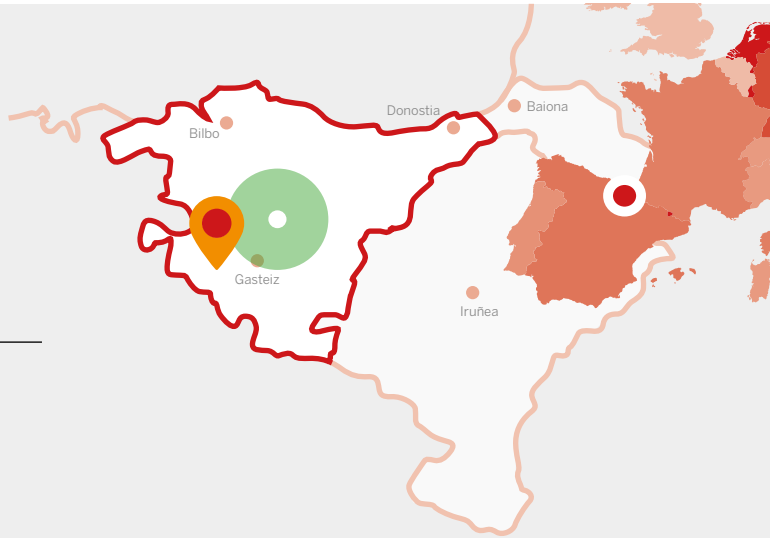
Urte osoan zabalik bazkari eta afariak asteburuetan eta jai egun eta bezperatan. Gainerakoan enkarguz.

Txotx garaian Sagardotegiko menua, beganoa eta umeentzako menua.

Txotx garaiaz kanpo garaiko produktuak ere eskaintzen ditugu.

Autobus zerbitzua.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:

Benito Peciña

“Arabako sagar eta sagardogintzan oinarritu nahi dugu eskaintza”

Kuartangoko antzinako Zuazoko bainuetxean kokatutako sagardotegia da, Baias ibai ertzean. Bainuetxekoak ziren instalazioak egokituta sortu dugu sagardotegia, bai elaborazio gunea eta baita upategi eta jangelak ere. Natur ingurune dotorean dago Kuartango eta horrek ibilbide desberdinak egiteko aukera ematen dio bisitariari, sagardotegiko esperientziaz gozatzeaz gain. Euskal Sagardoak eskaintzen dituen Arabako sagarrik gustukoenak landatzen ari gara, Gipuzkoa eta Bizkaiko sagarrarekin egoki uztartzeko. Horrek izaera berezia ematen dio gure Euskal Sagardoari.

Lan taldea

Benito Peciña da sagardotegiaren arima eta bere bueltan eratu da lan taldea. Benitok urteak daramatza sagardo munduan, Kuartango berria den arren.

Datu teknikoak

Sagardotegi berria da Kuartango Benitok sagardo munduan urteak daramatzan arren. Sagasti berriak landatu eta produktua dibertsifikatzera bideratuak ditu indarrak.

Etorkizuneko bideak zehazten

Kuartango sagardotegiak izen bereko Euskal Sagardoa eskaintzen digu. Gustuko sagar motei egoki uztartzen zaizkien Arabako sagarrak gehitzeko lanean ari da, sagar mota hauek landatuta. Kuartango sagardotegian ikusi liteke prozesu hau guztia.

KUARTANGO EUSKAL SAGARDOA

Kolore berdexka-horixkako sagardoa da, lore eta fruta usain freskokoa. Ahoan gorputz dezente du eta orekatua da. Txinparta fina du eta hala antzematen da zerbitzatzean. Hiru herrialdetako sagastietako sagarrez hornitzen da eta horrek konplexutasuna ematen dio Euskal Sagardoari.

Euskal Sagardoaz gain, dibertsifikazioan ari da lanean Kuartango:

- “Sagartxo” limoidun sagardoa. Zilarrezko domina 2019ko Sagardo Forumean.
- Su Sagardoa. Urrezko domina 2019ko ‘Sidras de Gala’ ekitaldian.
- Sagar Muztioa.
- Sagardo Ozpina.

Kuartango Sagardoa: Bost Kantoi, Gezamina, Txalaka, Udare sagarra eta Urtebi Txiki eta Haundia dira sagar mota nagusiak.

Sagastiak: Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagastietako sagarrez hornitzen dugu upategia eta horrek izaera berezia ematen dio gure sagardoari. Arabako sagar motak probatu eta landatzen ari gara, ondarea berreskuratzeaz gain, desberdindu eta gure ukitua eman ahal izateko.

Bizkaia

Euskal Sagardoaren produktu eta ekoizleen katalogoa

AXPE

Atxondoa Auzoa, 13.
48270 Markina-Xemein (Bizkaia)

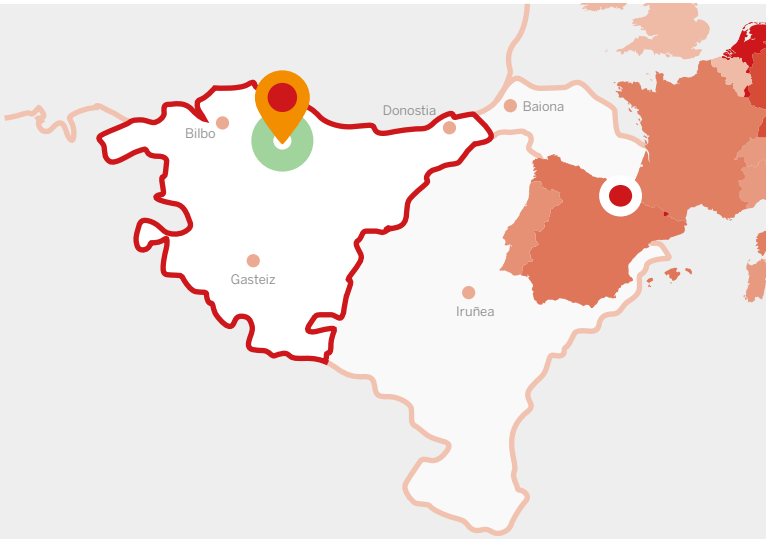
axpesagardoa@yahoo.com
www.axpesagardotegia.es
655 73 46 25

IREKITA Urte osoaz zabalik.

Txotx garaian.

Afari eta bazkariak egunero, baina guk ez dugu jatekorik prestatzen. Gurean sagardotegia alokatu egiten da, arranparrila, labe, su eta guztiarekin, eta bakoitzak egiten du nahi duen janaria, eta Axpeko sagardoa izango du aukeran.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Familia

“Beti egin dugu sagardoa, baina 1996an zabaldu zen sagardotegi berria”

Axpe sagardotegian lau belaunaldetan behintzat egin dira sagardoa eta txakolina, gerra sasoian publikoarentzat ateak itxi bazituen ere. 1996. urtean zabaldu zen sagardotegi berria eta beti egin du lan bertako sagarraren eta kalitatearen alde. Etxe bueltan dauka sagastia, eta inguruko baserrietako sagarra ere hartzen du Axpek. Euskal Sagardoa hainbat lekutan saltzen du eta orain gutxi internet bidez saltzen ere hasi da *www.axpesagardotegia.es* helbidean.

Lan taldea

Jose Antonio Ibarluzea Bilbao da nagusia eta beste langile bat ere aritzen da berarekin.

Datu teknikoak

Etxeko sagarrez eta inguruko baserrietako sagarrez egiten du Euskal Sagardoa. Etxean beti erabilitako sagar motak mantentzen ditu, Axpeko sagardoaren izaerari eusteko.

Etxeko sagarra oinarri

Axpek, Euskal Sagardoaz gain Bizkaiko Txakolina ere egiten du izen berarekin eta bi produktuen oinarri dira etxeko sagarra eta etxeko mahatsa. Belaunaldiz belaundaldi pasatako sagar motak ditu Euskal Sagardoaren oinarri.

AXPE

AXPE
EUSKAL SAGARDOA

Urre koloreko sagardoa, fruta usainduna eta ahoan ahaltsua. Zerbitzatzerakoan txinparta nabarmentzea ere bilatzen du Axpek, eta garraztasun eta mingostasunaren arteko oreka. Etxean belaunaldiz belaunaldi erabilitako sagar motak kontserbatzen ditu, eta, horrek, bere sagardoaren oinarria mantentzeaz gain, urtero behar duen sagar nahasketa izaten laguntzen dio.

Markina-Xemeingo izaera duen sagardoa.

Axpe Euskal Sagardoa. Sagar gezak: Villafranka, San Francisko eta Urdin sagarra.
Garratzak: Errezil sagarra.
Mingotsa: Txistu sagarra.

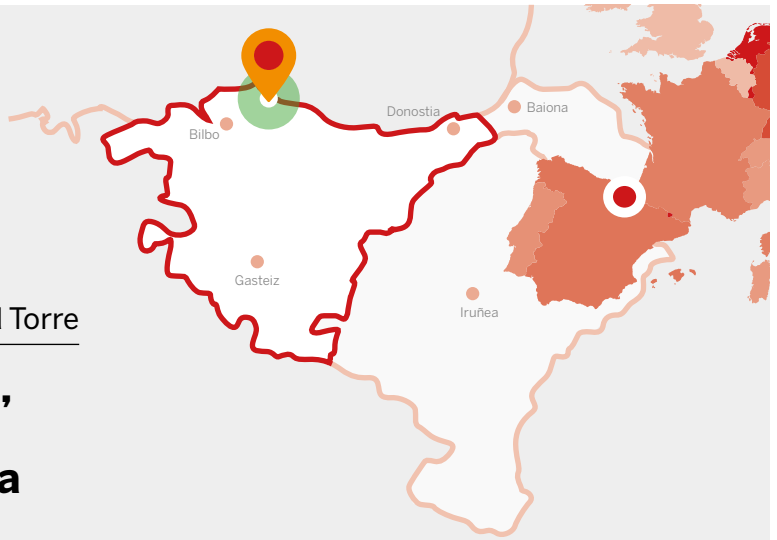
Sagastiak: Markina Xemeingo Atxondoa auzoan dago Axpe baserria eta bere sagastiak, paraje natural eta garbian. Etxeko sagarraz gain, inguruko baserrietako sagarra ere erabiltzen du.

ETXEBARRIA SAGARDOA

Txoñe Barri Baserria, Igartua 25
48110 Gatika (Bizkaia)

txakolietxebarria@hotmail.com
94 674 20 10 / 646 51 41 54

Euskal Sagardoa botilan kutxaka saltzen da.



Sagardogilea: Itziar Etxebarria eta David Torre

“30 urte luze daramazkigu, sagardoa ekoizten eta Euskal Sagardoaren kultura babesten”

Mende erdia baino gehiago igaro da Etxebarria familiaren baserrian nekazaritza ustiapena abiatu zenetik. Garai hartan hasi eta garatu zen bertoko sagar motak bilatu, berreskuratu eta ustiatzea helburu zuen ekimena; eta esparru horretan erreferente bilakatzea lortu du.
Baserriko 6 hektareetan sagardiak, madariondoak, mahastiak, kiwiak, intxaurrondoak eta beste hainbat fruta landare daude. Eta aipagarri dira urtez urte bildu eta Bizkaiko nekazaritza azoka gehienetara eraman diren 100 sagar mota baino gehiago.
Esperientziak ematen duen jakintzak eta frutagintzaren ogibidea oso-osoan maitatzeak, sagasti hauetatik kalitate handiko Euskal Sagardoa egitea dakarte. Lana ez ezik, gozamena ere bada Etxebarria familiarentzat.

Lan taldea

Jose Etxebarria izan zen sortzailea. Bere alaba Itziarrek eta bere senarra Davidek hartu dute lekukoa.

Datu teknikoak

Etxeko sagarra erabilita egiten du Euskal Sagardoa Etxebarriak, urtez urte aukeratu eta bereizitako sagar motekin.

Frutagintzan adituak

Frutagintzan adituak dira Etxebarria sagardotegian eta sagardo sagarraz gain, beste fruta ugari ere badituzte, besteak beste, mahai sagarra. Sagar mota onenak erabiltzen dituzte sagardogintzarako.

ETXEBARRIA
EUSKAL SAGARDOA

Etxebarria Euskal Sagardoa leuna da ahoan, eta sagar helduaren lurrina du, intentsitate handikoa. Txinparta egokia eta ibilbide luzea du ahoan. Sagargintzan aitzindari izan dira Bizkaian eta sagar onenen aukeraketak ematen dio izaera Etxebarria Euskal Sagardoari.

100 % etxeko sagarrekin egina.

Ekoizten den Euskal Sagardo guztia etxeko sagarrekin eta bertoko aukerekin egiten da. Euskal sagardoaren proiektuak eta Bizkaiko sagarra zaintzeko grinak pisu handia du Etxebarriaren ibilbidean.

Etxebarria Euskal Sagardoa: Boskantoia, Urtebeta, Urdin sagarra, Errezil sagarra, Goikoetxea eta abar.

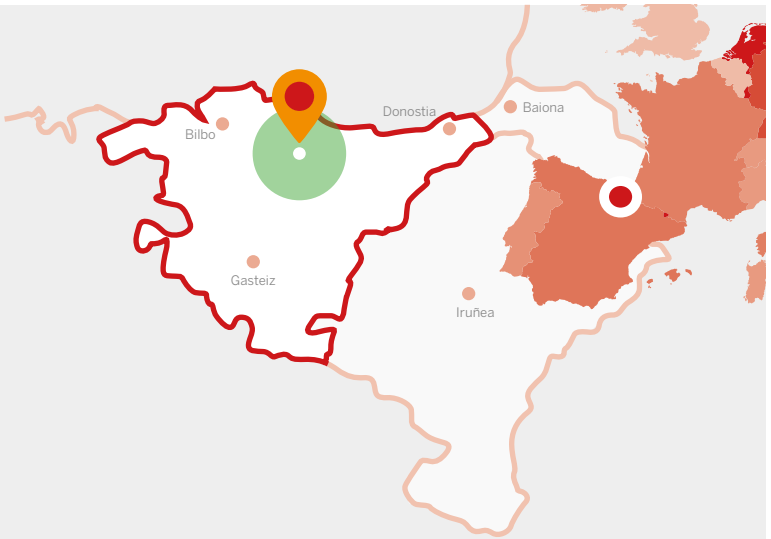
Sagasti guztiak **Gatikan** daude, Txoñe baserriaren inguruan. Gutxi gorabehera 3 hektarea dira sagardo sagarrera bideratuak eta gehiena palmeta formazioan dago.

LANEKO

Okamikako industrialdea 2, pab. 5A.
48289 (Bizkaia)

lanekoleartibai@euskalnet.net
94 684 20 26

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: LANEKO KOOP

“Baserri ezberdinetako sagarra biltzen dugu gure Euskal Sagardoa egiteko”

Proiektuaren hasieran, Lea-Artibai inguruko sagardogile batzuk batu ginen kooperatiba baten, LANEKO KOOP kooperatiban hain zuzen ere. Bakoitzak bere baserrian egiten zuen sagardoa eta egin beharreko inbertsioak zirela eta, batzea erabaki genuen eta sagardoa toki berean egitea, sagarrak bertara eramanez. Hau 1996an izan zen eta geroztik jarraitzen dugu elkarlanean.
Hiru sagardo egiten ditugu, denak Bizkaiko sagarrekin: arrunta, ekologikoa eta Euskal Sagardoa jatorri deiturakoa.

Ez dugu janaririk ematen, botilan eta barriletan saltzen dugu Euskal Sagardoa.

Lan taldea

Aitor Intxaurraga da Laneko Koop. kooperatibako arduraduna eta berak eta Jon Lezamak osatzen dute taldea.

Datu teknikoak

Lea Artibai inguruko baserrietako sagarrez egiten da Leartibai Euskal Sagardoa.

Elkarlana

Sagardo munduko kooperatiba bakarretakoa da Laneko Kooperatiba. Inguruko baserriek indarrak batu eta egiten dute Euskal Sagardoa eta beste hainbat produktu.

LEARTIBAI
EUSKAL SAGARDOA

Kolore horixka argia du Leartibai Euskal Sagardoak, fruta usain nabarmena eta ahoan suabea da. Sagar garratzak erabiltzen dira nagusiki, tanino handiegirik gabeak, eta horrek ematen dio bere izaera. Bizkaian ekoiztutako sagarra erabiltzen da, Lea Artibai inguruko baserrietakoa.

Bizkaiko Sagardogile Elkarteko kide da Laneko sagardotegia eta Bizkaian ekoiztutako sagarrak erabiltzen ditu Euskal Sagardoa egiteko.

Leartibai Euskal Sagardoa: Goikoetxe, Urdin sagarra, Odixa, Txalaka eta Urtebeta.

Sagastiak: Larrinaga (Ispaster), **Zeinka** (Ziortza-bolibar), **Mendieta Agarre** (Artea), **Gontzolai** (Aulesti), **Agirrebeheko eta Uskola** (Mendexa), **Agarre** (Gizaburuaga), **Uribarren eta Itzei Goikoa** (Ispaster).

uxarte

Montorra Auzoa 6,
48340 Amorebieta-Etxano (Bizkaia)

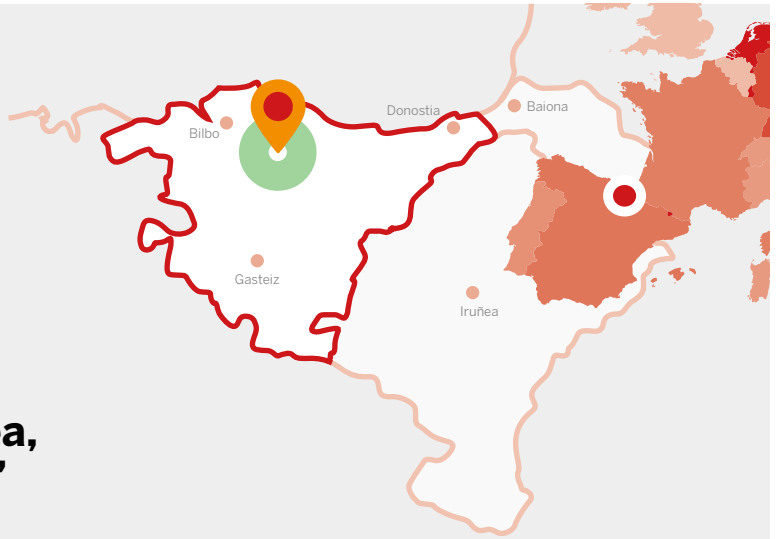
uxartesagardotegia@gmail.com
www.uxarte.com
94 630 88 15

IREKITA Urte guztian asteburuetan irekita, txotxa eta jatetxea, biak batera. Gure ikuspuntutik txotx eta jatetxea guztiz lotuta doaz.

Txotxa urte osoan.

Urte guztian zabalik barikuetan, zapatuetan eta domeketan.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Uxarte 96 S. L.

“Lurrari eta baserriari lotutako proiektua da gurea, bere osotasunean hartuta”

Uxarte sagardotegia 1996ko urtarrilean zabaldu genuen eta geroztik martxan dago sagardotegia. Uxarte baserriari irtenbide egokia ematea izan du helburu sagardogintzara lotutako proiektu honek. Uxarte esaten dugunean, lurra eta baserria bera bere osotasunean hartzen dugu, sagardotegia eta jangelaz gain, gure sagasti eta lurrak daude. Gure sagastietan ekoiztutako sagarra da Uxarte Euskal Sagardoaren oinarria. Bertaratzen denak, Euskal Sagardoaz gain, kalitatezko lehengaiak eta betiko sukaldea aurkituko ditu, bertako produktuak.

Lan taldea

Jose Antonio Zamalloak eta 7 langileek osatzen dute Uxarte sagardotegiko lantaldea.

Datu teknikoak

Uxarte sagardotegiak etxeko sagarra erabiltzen du nagusiki Euskal Sagardoa egiteko, eta, Bizkaiko hainbat baserrietako sagarra ere bai, neurri txikiago batean.

Sagastiko lana

Uxarte sagardotegian garrantzia handia du sagastiko lanak, erabiltzen diren sagar motek eta hauen zainketak. Proiektua hasi zenetik, kalitatezko sagarra ekoiztea izan da helburu, kalitatezko Euskal Sagardoa lortu ahal izateko, eta filosofia horri eusten dio.

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

UXARTE
EUSKAL SAGARDOA

Kolore horixkako sagardoa da. Fruta lurrin nabarmena duena eta gorputz handikoa. Uxarteko sagardoa horrela definitu liteke, baina kontuan izanda 30 sagar mota erabiltzen direla, gezak, garratzak eta mingotsak, ezaugarri desberdinak aurkitu ahal izango ditugu Euskal Sagardo desberdinetan ere.

Naturak agintzen duena nabarmentzen da Uxarte Euskal Sagardoan, lurrari eta sagastiari ertsiki lotutako proiektua eta produktua.

Uxarte Euskal Sagardoa egiteko 30 sagar mota erabiltzen dira. Horien artean nagusienak Errezilla, Geza Mina, Moko, Goikoetxe, eta Txalaka.

Sagastiak Zornotza Amorebieta-etxanon Montorra auzoan dagoen Uxarte baserrian daude. 2 hektarea baso edo kopa formazioan daude mentuoin makatzean txertatuak. Beste 4 hektarea erdiko ardatzean daude, 106 eta M7 mentuoin klonalen gainean txertatuak.

Gipuzkoa

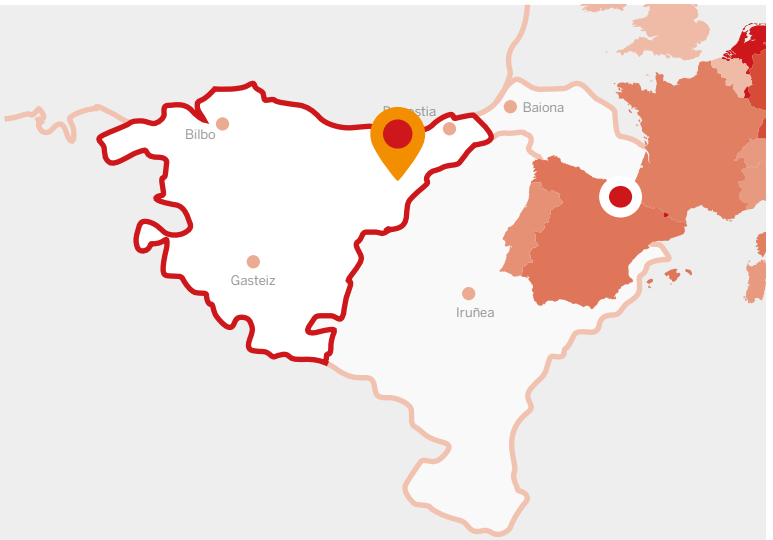
Euskal Sagardoaren produktu eta ekoizleen katalogoa

ABURUZA

Barrio Goiburu
20150 Aduna (Gipuzkoa)

aburuza@sidrasaburuza.net
www.sidrasaburuza.net
943 69 24 52

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Ibon eta Josu Aburuza

“Bertako sagarra da Aburuza sagardotegiaren jatorria eta etorkizuna”

IREKITA Urtarrila erdi aldetik azaro bukaera arte.

Txotx garaian.

Asteartetik larunbatera irekitzen dugu eta igande, astelehen eta jai egunetan ixten dugu. Asteartetik ostiralera afariak ematen ditugu eta larunbatetan bazkari eta afariak.

Joan Joxe Aburuza eta Arantxa Irizar senar-emazteak izan ziren 1978. urtean Sagardotegia profesionalki martxan jarri zutenak. Urte luzez Olatza baserrian tradizio izan zen sagardoa egitea, baina Juan Joxek sagastien landaketari ekin eta bertako sagar hutsez egindako sagardoari bultzada eman nahi izan zion. Gurasoengandik seme-alabengana igaro da sagardotegia. Egun, Josu eta Ibonek daramate Sagardotegiaren eguneroko jarduna, lantalde bikainak lagunduta. Aburuza Sagardotegiaren bereizgarri nagusia bertako sagarraren landaketa, zaintza eta erabilera dira, etxea sagarrondoz inguratuta baitute. Bi produktu ekoizten ditu: Aburuza Euskal Sagardoa eta Aburuza Euskal Sagardoa Premium kategoria. Bisita gidatuak ere eskaintzen ditu Aburuza Sagardotegiak Sagardoa Route proiektuaren barruan.

Lan taldea

Ibon eta Josuren bueltan lan talde bikaina sortua du Aburuzak, etxeko eta kanpoko langileekin.

Datu teknikoak

Botilako Euskal Sagardoaren kalitateak garrantzia handia du Aburuzan, eta etxeko sagastietatik hasten da lan hori. Sagastiaren zaintzari lan handia eskaintzen dio.

Adunako sagarra

Aduna da Euskal Herrian biztanleko sagardo sagar gehien duen herria, bertako bi sagardotegiek bertako sagarraren aldeko apustu garbia egiten dutelako hein handi batean. Kalitatezko sagarra lortzea da Aburuzaren helburua eta prozesu guztia kontrolatzea. Sagarraren heldutasun puntuari garrantzia handia ematen dio Aburuzak, produktuan lortu nahi dituen lurrin eta ezaugarriei begira.

ABURUZA
EUSKAL SAGARDOA

Gorputz handikoa, eta, era berean, azidotasun baxukoa. Sagardo garbia usain eta kolorean, fruta usain handikoa. Txinparta fin eta iraunkorreko sagardoa da Aburuza Euskal Sagardoa.

Aduna leku eguteran dago eta eguzki begitan ditugu sagastiak. Horrek asko laguntzen du sagarra gozatzen.

Goikoetxe, Urtebi txiki, Urtebi handi, Mozoloa, Frantzes sagarra eta Aritza.

Gure sagasti ia denak Adunan daude eta gehienak Euskal Sagardoratarako erabiltzen ditugu. Sagarrondo zaharrak kendu eta denak alanbrean jartzen ari gara pixkanaka. Sagasti ia guztiak sagardotegi bueltan dauzkagu, zero kilometro kontzeptuan.

ABURUZA
EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Gorputz handikoa, eta, era berean, azidotasun baxukoa, konplexua sudurrean eta ahoan. Sagardo garbia usain eta kolorean, fruta usain handikoa. Txinparta fin eta iraunkorra du.

Aduna leku eguteran dago eta eguzki begitan ditugu sagastiak. Horrek asko laguntzen du sagarra gozatzen.

Goikoetxe, Urtebi txiki, Urtebi handi, Mozoloa, Frantzes sagarra eta Aritza.

Gure sagasti ia denak Adunan daude eta gehienak Euskal Sagardoratarako erabiltzen ditugu. Sagarrondo zaharrak kendu eta denak alanbrean jartzen ari gara pixkanaka. Sagasti ia guztiak sagardotegi bueltan dauzkagu, zero kilometro kontzeptuan.

AKARRREGI

Akerregi Bailara, 5, 20120
Hernani (Gipuzkoa)

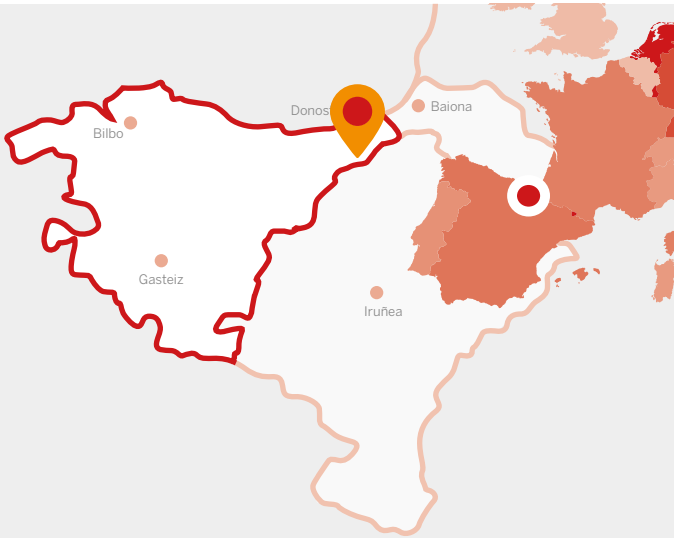
akarregisagardotegia@hotmail.com
www.akarregi-sagardotegia.com
943 33 07 13

IREKITA Urte osoan irekita. Maiatzetik abendu bukaera arte txotxean eta botilan.

Txotx garaia, urtarriletik maiatzera.

Asteazkenetik igandera

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Jon Peña

“1700 urteaz geroztik egiten da sagardoa Akarregin, eta, geuk, 2006an hartu genuen sagardotegiaren gidaritza”

Akarregi Sagardotegia Hernaniko Akarregi auzoan dago kokatua, eta sagardoa egin eta saldu du 1700 urteaz geroztik. 2006an nagusi aldaketa izan zen, eta Jon peñak hartu zuen sagardotegiaren gidaritza. Produkzio txikiko sagardotegia da, produktuari eta zerbitzuari arreta berezia jartzen diona. Gaur egun, urte guztian zabaltzen du, txotx garaian, txotxeko sagardoari, eta, txotx garaiaz kanpo, botilako Akarregi Euskal Sagardoari, garrantzia emanez. Astigarragako garrantzia berezia ematen diona. Astigarragako Arraspiñe baserriko sagarrarekin egiten du Euskal Sagardoa.

Lan taldea

Jon Peña da sagardotegiko nagusia eta bere bueltan sortua du lan taldea.

Datu teknikoak

Produkzio txikiko sagardotegia da Akarregi eta kalitatezko produktuaren aldeko lanean ari da, bertako sagarra eta horren gaineko kontrola ardatz hartuta.

Astigarragako sagarra

Akarregi Hernanin dago kokatua eta Astigarragako Arraspiñe baserriko sagarrarekin egiten du Euskal Sagardoa. Sagardo orekatua lortzeko beharrezko sagar motak eskaintzen ditu sagasti honek.

AKARREGI
EUSKAL SAGARDOA

Akarregi Euskal Sagardoak urre kolorea du, sudurrean sagar lurrin nabarmena du eta ahaltsua da ahoan, aldi berean orekatua eta biribila.

Astigarrako Arraspiñe baserriko sagarrez egina da Akarregi Euskal Sagardoa.

Moko, urtebi txiki eta txalaka.

Astigarragako Arraspiñe baserriko sagarra.

Alorrenea

Alorrene Bidea 4.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

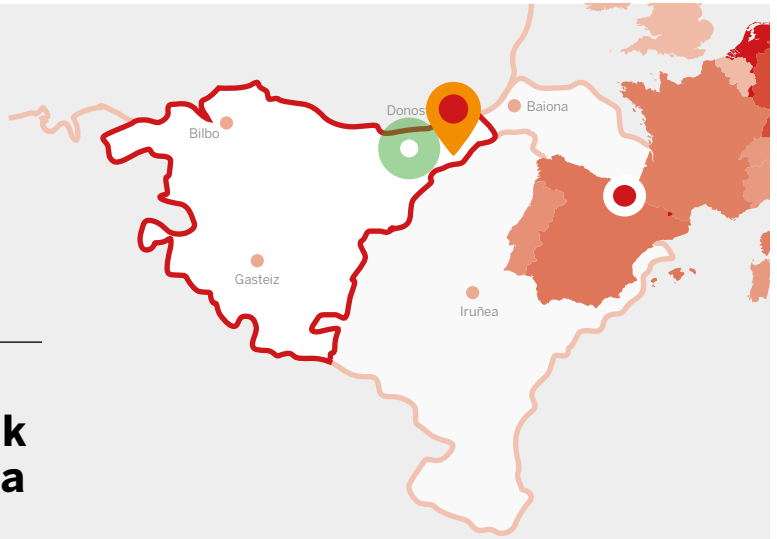
info@alorrenea.com
www.alorrenea.com
943 33 69 99

IREKITA Urte guztian irekita. Maiatzetik aurrera jatetxe moduan.

Txotx garaian.

Asteartetik hasita bazkari eta afariak. Astelehena eta igande gauetan itxita. Euskal Sagardoa botilatik dastatzeko aukera izango da eta txotxa ere bai.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:

Xabier Mariezkurrena eta Garbiñe Etxezarreta.

“Gure betiko ilusioa betetzen ari gara, sagastitik hasi eta botilarainoko bidea guk egitea”

Alorrenea sagardotegia 2001. urtean sortu zen Astigarragan. Familia negozioa da ,eta sagastitik hasita, botilarainoko bidea eurek egiten dute.
Betidanik izan duten ilusioa izan da, prozesu guztia etxean egitea eta azken urteetan bide horretan sagarrondo asko landatu dituzte, eta sagasti berriak jarri. Horrela, fruta baloratzeko aukera dute, mimo handiz zaindu, biltzeko garaia aukeratu eta beren beharren neurriko sagar motak jarri. Alorrenea Euskal Sagardoaren arima horixe da, prozesu guztia kontrolpean eta lehen eskutik egitea.

Lan taldea

Xabier Mariezkurrena eta Garbiñe Etxezarretari semeek laguntzen diote gaur egun eta lan talde familiarra osatu dute.

Datu teknikoak

Sagastitik hasi eta botilarainoko prozesua etxean egiten du Alorreneak, eta horrekin Euskal Sagardoarekiko kontrola zorroztu du, kalitatearen alde.

Aian eta Astigarragan

Aiako Beldarrain baserrian dauka sagastia Alorreneak eta Astigarragan egin eta zaintzen du sagardoa. Prozesu horrek guztiak izaera berezia eman dio Alorrenea Euskal SSagardoari, eta aspaldiko amets baten bilakaera da.

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

ALORRENEA EUSKAL SAGARDOA

Alorrenea Euskal Sagardoa intentsitate altukoa da eta dastatzean zapore exotikoak nabarmentzen dira: lore usaina, zitrikoa, pomelo ukitua... Nortasun freskoa du, ondo integratutako txinparta duena eta luze mantentzen dena.

ALORRENEA EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Alorrenea Euskal Sagardoa Premiumean ere zapore exotikoak nabarmenduko ditugu dastatzean: lore usaina, zitrikoa, pomelo ukitua... Gorputz gehixeago du eta luzea da ahoan.

Prozesu guztia etxean egiten da Aia eta Astigarraga artean.

Sagar motak: Moko, Txalaka, Goikoetxe, Patzolua, Urtebi Haundi-Txiki, Urdin Sagarra eta Frantzes sagarra.

Sagastia AIAn dago, Santio erreka auzoan dagoen Beldarrain baserrian.

Prozesu guztia etxean egiten da Aia eta Astigarraga artean.

Sagar motak: Moko, Txalaka, Goikoetxe, Potzolua, Urtebi Haundi-Txiki, Urdin Sagarra eta Frantzes sagarra.

Sagastia AIAn dago, Santio erreka auzoan dagoen Beldarrain baserrian.

altzueta
SAGARDOTEGIA

Osinaga 7
20120 Hernani (Gipuzkoa)

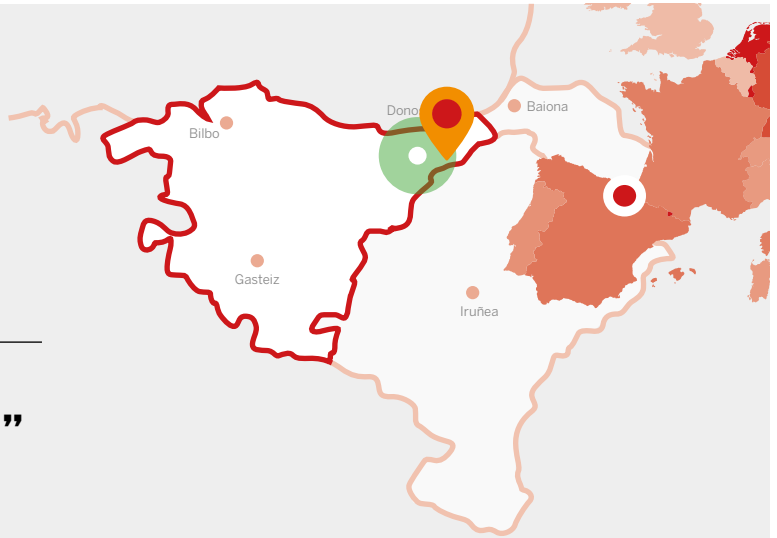
altzueta@altzuetasagardotegia.com
www.altzuetasagardotegia.com
943 55 15 02

IREKITA Urtarriletik apirilera (txotx garaian). Ekainetik aurrera terrazarekin.

Txotx garaian. Asteartetik larunbatera afariak.

Larunbat eguerdietan irekita. Ekainetik aurrera sagardotegiaren beste kontzeptu bat lantzen dugu, Euskal Sagardoa botilan eta terrazarako menu zabalagoarekin.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Juan eta Aitziber Goikoetxea, eta Ibon Alkorta.

“Altzuetan sagardoa asko zaindu eta maitatzen dugu”

Nahiz eta ez dagoen Altzueta Sagardotegiaren sorkuntza data zehatzik, zenbait dokumenturen arabera, 1878. urtean jada saltzen zen gure sagardoa, eta horretan jarraitzen dugu 4. belaunaldian. Jatorrizko baserria gaurkoaren parean dago. 1910 urte inguruan eraiki baitzen Altzueta berria, eta 1982an Agustina Goikoetxeak eta Juan Goikoetxeak zaharberritu zuten. 2004an bigarrenez eraberritu zuten Juan Goikoetxeak, Aitziber Goikoetxeak eta Ibon Alkortak. Berritze lan horietan sagardoa lantzeko guneak handitu eta egokitu ziren, eta makineria modernoa eta altzairu herdoilgaitzezko kupela gehiago jarri genituen, sagardogintza prozesuaren mesedetan.

Lan taldea
Juan eta Aitziber Goikoetxea eta Ibon Alkortak osatzen dute taldearen arima, eta lan talde zabala dute inguruan.

Datu teknikoak
Altzueta Euskal Sagardoaren oinarria Altzueta baserriko sagarra da eta inguruko beste sagasti batzuetako sagarrez osatua dago.

Sagastitik hasitako lana
Altzueta sagardotegiak sagasti asko du etxe inguruan, eta Hernani eta beste herri batzuetako baserrietako sagarra hartzen du. Lehengaiaren kontrol horrek eta teknologikoki aurreratua den makinariak eragin zuzena du produktuaren kalitatean eta honen kontrolean.

ALTZUETA EUSKAL SAGARDOA

Kolore horixkako Euskal Sagardoa, fruta aroma eta txinparta fina ditu, eta ahoan biribila da. Erabiltzen diren sagar motei eta hauen heldutasun puntuari garrantzia handia ematen dio Altzuetak, nahi dituen lurrinak eta ezaugarriak lortu eta mantentzeko.

ALTZUETA EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Kolore horixkako Euskal Sagardoa Premiuma, fruta aroma nabarmena eta txinparta fina eta iraunkorra dituena. Ahoan biribila da ondo konpentsatuak dituelako gazia eta mikaztasuna.

Alkohol gradu baxuko edari freskagarria da Altzueta Euskal Sagardoa. Upategiaren homogeneotasuna eta detaile txikienak asko zaintzen ditugu kalitatearen alde.

Sagar motak: Urtebi Haundi eta Txiki, Moko, Goikoetxe eta Txalaka.

Sagastiak: Altzueta (Hernani), **Añarregi** eta **Okendone** (Hernani) eta **Lezo**. Sagasti guztiak Eusko Jaurlaritzako ekoizpen integratuaren kontrolpean daude (HAZI).

Izaera handiagokoa da Altzueta Euskal Sagardo Premiuma, nahiz lurrinetan nahiz ahoan biribila eta luzea da.

Sagar motak: Azpeiti sagarra, Urtebi Haundi eta Txiki, Moko, Goikoetxe eta Txalaka.

Sagastiak: Altzueta (Hernani), **Añarregi** eta **Okendone** (Hernani) eta **Lezo**. Sagasti guztiak Eusko Jaurlaritzako ekoizpen integratuaren kontrolpean daude (HAZI).

AÑOTA

TOLARE SAGARDOTEGIA · SIDRERÍA

JATETXEA · RESTAURANTE

Elosiaga Auzoa, 434.
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)

sidreria@anotasagardotegia.com
www.sidreria@anotasagardotegia.com
943 81 20 92

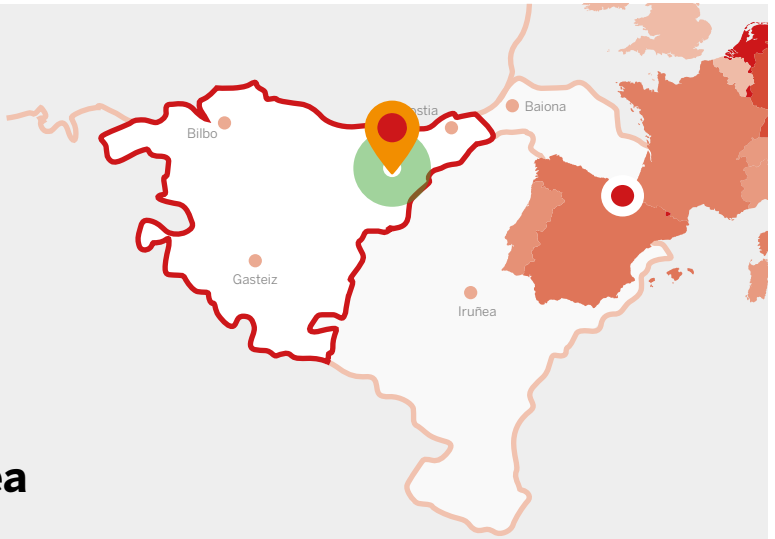
IREKITA Urte osoan irekia.

Txotxa urrira arte.

Euskal Sagardoa botilan eta Sagardotegi Menua, menu bereziak eta Karta. Tabernan eta Terraza garaian ogitartekoak, plater konbinatuak eta errazioak. Afari eta bazkariak egunero. Igande gaua eta astelehena itxita.

Zezina arrautzopila. Inguruko Tolare Sagardotegi bakarra. Turismo familiarreko zertifikazioa.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Beloki-Salvarredi

“Añotan baserria, gastronomía, tradizioa, kultura, natura eta kalitatea dira gure oinarri”

Izarraitz eta Ernio mendien erdian dago Añota sagardotegia, leku lasai eta ederrean, mendi, zelai, sagasti eta baserriz inguraturiko paisaian, Azpeitian. Gipuzkoa erdi erdian, Loiolatik eta Tren museotik 5 minutura dago sagardotegia.
Luis eta Maria Jesus dira sortzaileak eta 2. belaunaldia ere hasia da parte hartzen. Baserria, gastronomía, tradizioa, kultura, natura eta kalitatea dituzte ofizio eta afizio. Sagardotegira inguratzen denak ikusi ahal izango du Añotako sagastietako bat, handia eta dotore eramana. Izan ere, bertako sagarrez lan egitea da helburua, eta Añotak Euskal Sagardoa egiteko bere sagastietako eta inguruko baserrietako sagastietako sagarra erabiltzen du.

Lan taldea

Beloki-Salvarredi familia da lan taldearen ardatza eta garaian garaian izaten dute lan talde txiki edo handiagoa inguruan.

Datu teknikoak

Azpeitian bertan dauzka sagastiak Añota sagardotegiak, azken urteetako apustu handienetakoa izan baita sagasti berriak jartzea.

Sagarraren garrantzia

Añota sagardotegi bertatik ikusten da sagastietako bat, handia eta dotore zaindua. Urtez urte sagar gehiago aldatu du sagardotegiak, lehengaitik hasten baita beren apustua. Inguruko baserrietako sagarrez osatzen du beharrezkoa urterik gehienetan.

AÑOTA
EUSKAL SAGARDOA

Sagar mota ezberdinen nahasketarekin lortzen du Añota sagardotegiak bere produktua, eta gustuko nahasketa hori da beren sagastietan dagoena. Sagar gezen, gazien eta mikatzen arteko oreka da. Añotako sagastietan 15 sagar mota daude, oreka onean. Eta horixe da oinarria, gero inguruko baserrietatik etortzen den sagarra behar bezala nahastu eta kalitatezko produktua lortzeko.

Añota Euskal Sagardoa %100 bertako sagarrarekin egindako goi-kalitatezko sagardoa da, sagardozaleen gozamenerako. Jatorria eta ezagutzak ematen duen ziurtasuna. Sagastien gertutasunak eskaintzen duen izaera eta kalitatea.

SAGASTI EKOLOGIKOA- ENEEK ZIURTAGIRIA

Sagarrak: Errezil sagarra, Goikoetxe, Mendiola, Manttoni... gure sagastietan guztira 15 sagar mota ditugu, gezak, gaziak eta mikatzak, oreka onean.

14 hektarea sagasti ditu gaur egun Añota sagardotegiak, Azpeitian bertan eta horietatik ateratzen den sagarrarekin egiten du Euskal Sagardoa. Sagasti guztiak ekologikoan eramaten ditu ENEEKek ziurtatuta.

Araeta
Sagardotegia

Berridi Bidea 22,
20160 Zubieta. Donostia (Gipuzkoa)

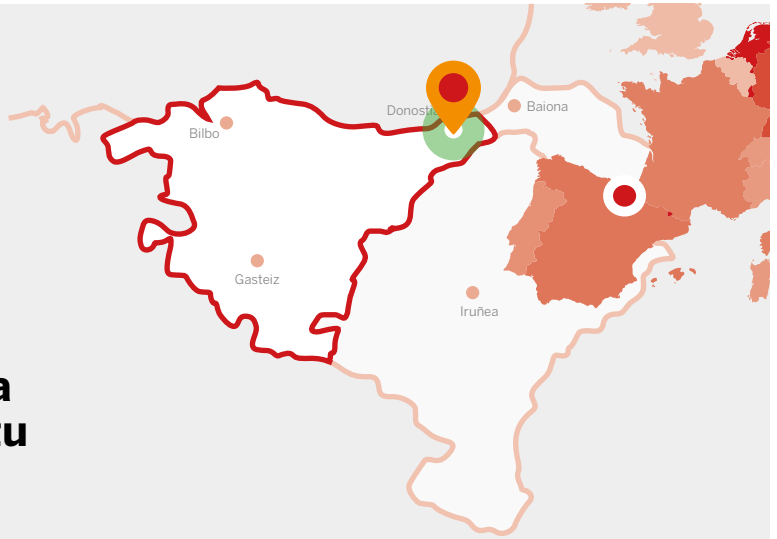
araeta@araeta.com
www.araeta.com
943 36 20 49

IREKITA Urte guztian irekita sagardotegia eta jatetxea.

Txotx garaian.

Menu bereziak aukeran eta Euskal Sagardoa botilan eta txotxean edateko aukera. Bazkari eta afariak egunero.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Aranburu anaiak.

“Arkitektura garaikidea eta upategi berezia uztartu ditu Araeta sagardotegiak”

Zubieta auzoan, sagardoak garrantzia handia izan duen lurraldean dago kokatuta Araeta Sagardotegia. Urteetan zehar jabe desberdinak izan baditu ere, XXI. hamarkada honetan iraultzaile izan den sagardotegia dugu. Kontzeptu desberdin batekin egin zuten bat nagusiek, arkitektura garaikidea eta upategi berezia sortuz. Hasieratik, gainera, produktu gama zabala eskaintzeko apustua egin nahi izan dute, eta Araeta da egun udare ardoa egiten duen Sagardotegi bakarra inguru honetan. Upategia da etxearen muina, eta upategiaren inguruan eta joan etorrian Araetak espazio dinamiko eta zabalak sortu ditu, hainbat eta hainbat ekitaldi mota bertan antolatzeko. Jatorria, ordea, tinko eta Fidel mantenduz: sagarra, sagastia eta bertako Euskal Sagardoa.

Lan taldea
Aranburu anaiak dira lan talde zabalaren oinarri.

Datu teknikoak
Araetak Zubietan bertan duen sagastiko sagarrez egiten du Euskal Sagardoa.

Dibertsifikazioa
Araetak Euskal Sagardoa egiten du etxeko sagarrez, baina horrez gain, udare ardoa ere merkaturatzen du eta tradizioa eta modernitatea uztartzen ditu sagardotegi kontzeptuan eta diseinuan.

Araeta
Sagardotegia

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

ARAETA
EUSKAL SAGARDOA

Tanino handiko sagardoak dira, kolore bizikoak eta botilan ibilbide luzea dutenak. Zahartze ona duten sagardoak, ahaltsuak sudurrean eta ahoan.

Udare ardoa ere egiten da Araetan, eta baita egurrezko kupeletan egindako sagardoa ere.

Mozoloa, Gezamina, Urtebi Txiki, Moko, Txalaka.

Araetak sagastia du etxetik 100 metrora. Bankaletan dago sagastia, sagar motak ilaraz ilara bereizita.

ASTARBE

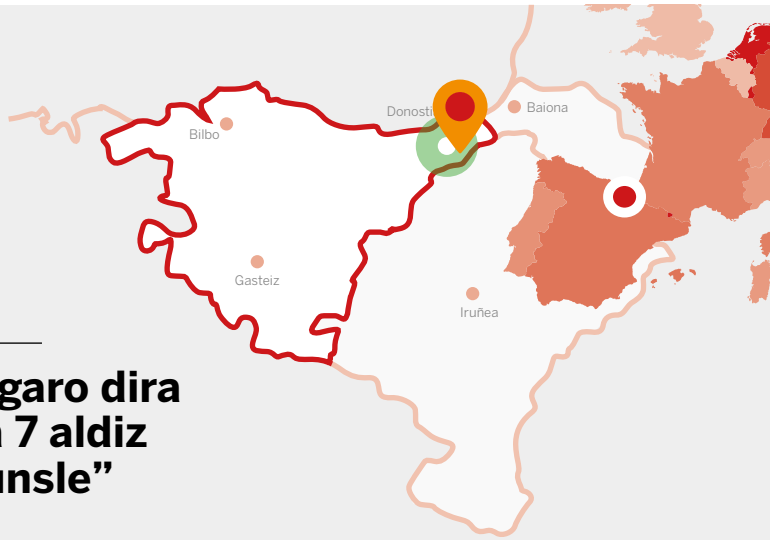
SAGARDOTEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA

Txoritokieta Bidea, 13,
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

turismo@astarbe.eus
www.astarbe.eus
943 55 15 27

kokapena

sagarraren jatorria



Sagardogileak:

Kizkitza, Hur eta Joseba Astarbe Galparsoro

“Dagoeneko 15 generazio igaro dira Astarbe sagardotegitik eta 7 aldiz emakumeak izan dira jaraunsle”

Astigarragako kaxkoan kokatuta dago Astarbe sagardotegia, garai bateko Errege Bidean. Sagardogintzan historia luzea duen etxea da, eta gutxienez 1563. urtetik hona sagardogintzan dabilen familia dela dokumentatua dago eta sagardotegia martxan izan dela ere bai. Mendiola Baserrian kokaturik, 15 belaunaldi igaro dira bertako tolareetatik gaur egunera arte eta 7 aldiz emakumeak izan dira jaraunsle edo heredera, eta horrek ekarri du Mendiola baserriko abizena 7 aldiz aldatu izana. Azken abizen aldaketa 1823an izan zen. Familian denetarik izan da mende guzti hauetan, bale ehizera joandako sagardogiletik sagardoaren prezioagatik borrokatu zuen emakumea, zein sagardogile errekonozitu asko, besteak beste.

IREKITA

Urtarriletik azarora irekita modu desberdinean: txotx garaiaz kanpo, ekaina-abuztua (ostiral eguerdi, gau; larunbat eguerdi, gau; igande eguerdi) txotxa eta Euskal Sagardoa botilan. iraila-azaroa: egunero talde handientzako.

Txotx garaian urtarriletik-maiatzera egunero irekitzen da (astelehen eguerdiak eta igande gauak izan ezik)

Afari eta bazkariak egunero.

Lan taldea

Kizkitza Astarbe, Hur Astarbe eta Joseba Astarbe anai-arrebak dira gaur egungo jenerazioa eta lan taldearen oinarria. Lan talde zabala osatu dute.

Datu teknikoak

Etxean dauka sagastia eta beste hainbat baserritatik ere ekartzen du sagarra, Aizarnazabaldik, adibidez. Erabiltzen diren sagar motei garrantzia handia ematen die.

Astarbe eta Mendiola

Badira Mendiola baserriaren eta Astarbe familiaren izena daramaten bi sagar mota, Astarbe eta Mendiola. Horiek biak lantzen dituzte Astarben, beste hainbat sagar motarekin batera. Horrekin, sagardotegiaren eta sagarraren historia eta gaur egungo egoera batzen dira. Ez dira alperrik pasa 15 belaunaldi!

ASTARBE
EUSKAL SAGARDOA

Astarbe Euskal Sagardoa gorputz eta intentsitate handiko sagardoa dela esan dezakegu, lehorra eta mamitsua. Zenbait sagardo gaztainondoko kupeletan egiten dira eta horrek ere izaera ematen die sagardoei. Botilan ondo eboluzionatuko duen Euskal Sagardoa bilatzen da Astarben. Sagar mota desberdinak erabiltzen dira, izaera hori emango diotenak Euskal Sagardoari, eta Mendiola eta Astarbe aukerak dira azpimarragarrienak, mendez mende Astarben landuak.

Zenbait sagardo Gaztainondoan egiten dira gaurko egunean eta izaera eta luzera botilan ondo eboluzionatzea bilatzen du Astarbek Euskal Sagadoan.

Sagar motak: Astarbe, Mendiola, Goikoetxea, Gezamiña eta Moko.

Sagastia: Astigarraga (Mendiola Baserria), baserritik 10 metrora dagoen sagastia da gure ekoizpenaren oinarria.

BARKAIZTEGI

Barkaiztegi bidea 42.
20014 Martutene. Donostia (Gipuzkoa)

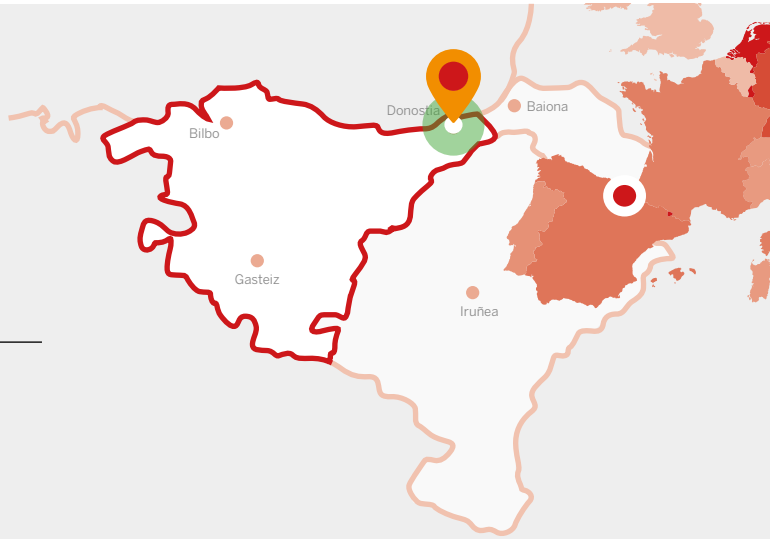
peio@barkaiztegi.com
www.barkaiztegi.com
943 45 13 04

IREKITA Urte guztian zabalik.

Urtarrilaren 21etik apirilaren 31ra, Txotx garaian.

Jatetxean euskal sukalde tradizionala eta Euskal Sagardoa botilan. Igande eta jai egunetan itxia.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Pedro Irizar eta Irene Elustondo

“Barkaiztegin, zortzi belaunaldientzako bizimodu bat izan da sagardoa”

Barkaiztegi sagardotegiaren hastapenak 1680 urtekoak dira, hain zuzen ere, Lorenzo Irizar Gabiriatik heldu eta Barkaiztegi baserrian bizitzen hasi zenekoak. Geroztik, 8 belaunaldirentzako bizimodua izan da sagardoa. Arbasoen tradizioa oinarri hartuta, gaur egungo teknologi eta ezaguerez baliatuz lortzen dugu maitemintzen gaituen Barkaiztegi Euskal Sagardoa. Kalitatezko sagarrak betidanik izan dira Barkaiztegiren hazkundearen abiapuntu. Hori dela eta, gure sagarrak dira sagardoaren nortasuna bermatzen digutenak, eta horregatik, arreta berezia jartzen diogu sagar motari eta kalitatezko aukeraketari.

Lan taldea

Familiako sagardotegia da Barkaiztegi eta gaur egun Pedro Irizar eta Irene Elustondok daramate lan taldearen oinarria, eta euren bueltan dago osatua lan talde sendoa.

Datu teknikoak

Bertako sagarraren kalitatea, heldutasun puntua ondo kontrolatzea eta teknologia aurreratuaren erabilera dira Barkaiztegiko Euskal Sagardoaren ardatza.

Ibilbide luzearen bermea

Barkaiztegi sagardotegiak zortzi belaunaldi daramatza sagardogintzan eta esperientzia horrek zeresan handia du Euskal Sagardoaren emaitzan. Sagardogintzak ez ezik, sagardotegiko eta jatetxeko sukaldeak ere garrantzia handia du.

BARKAIZTEGI

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

BARKAIZTEGI EUSKAL SAGARDOA

Lasto koloredun sagardoa. Burbuila fina aurkezten du, iraunkorra. Sudurrean fruitu freskagarrien lurrina du eta ahoan zitriko ukitu bat igartzen dugun sagardo leun eta biribila.

BARKAIZTEGI EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Lasto koloredun sagardoa, izaera duena. Burbuila fina aurkezten du, iraunkorra. Sudurrean fruitu freskagarrien lurrina du eta ahoan zitriko ukitu bat igartzen dugun sagardo luze eta biribila.

Barkaiztegi Euskal Sagardoak inguruko baserrietako kalitatezko sagarrean du oinarria.

Moko, Mozolua, Goikoetxe, Urdin eta Urtebi txiki.

Barkaiztegi sagardotegian kokatua, hegoaldera begira.

- % 40, 35 urteko sagarrondoak dira.
- %60 sagarrondo berriak.
- Inguruko baserrietako kalitatezko sagarra.

Premium Euskal Sagardoak Barkaiztegiko sagastietan du jatorria.

Moko, Mozolua, Goikoetxe, Urdin eta Urtebi Txiki.

Barkaiztegi sagardotegian kokatua, hegoaldera begira.

- %40, 35 urteko sagarrondoak.
- %60 sagarrondo berriak.

Sagardo naturala

BEGIRISTAIN

Iturrioz Baserria
20267 Ikaztegieta (Gipuzkoa)

info@begiristainsagardotegia.com
www.begiristainsagardotegia.com
943 65 28 37

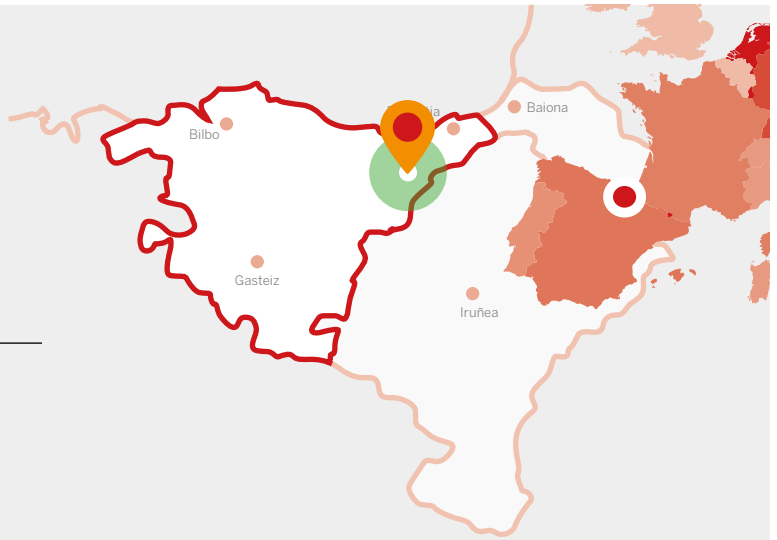
IREKITA

Abendu hasieratik maiatza bukaera bitartean irekitzen dugu sagardotegi moduan.

Txotx garaian.

Afariak egunero igandetan izan ezik, eta, bazkariak, ostirala, larunbata eta igandeetan.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Iñaki Begiristain eta Aloña Imaz

“Tolosaldean martxan dagoen sagardotegirik zaharrena da Begiristain”

Begiristain sagardotegia, gaur egun goierrin eta tolosaldean martxan dagoen sagardotegirik zaharrena da. Gure aitona Joxe Gregoriok garai hartan, sagardoaz gain, behi eta txerriekin lan egiten zuen, garai haietako baserrietan gertatzen zen bezela. Soro zelaiak lantzen zituzten eta horrez gain sagardogintzan ere fin saiatzen ziren.
1900. urtean, ez zen gaur egun bezelako erreztasunik garraiorako. Beraz sagardotegia Ikaztegietako Iturriotz baserrian zegoen, baina Ikaztegieta herri txikia izaki, bezero gutxi bertan. Horregatik, gure aitonak sagardoa Ikaztegietan egiten zuen eta sagardoa saltzeko sagardotegia, Tolosako gaur egungo Orbela taberna den lekuan zuen.
Gaur egun ezagutzen den sagardotegi eredua eta menua 1998. urtean hasi zen, Antonio jubilatu eta Iñaki Begiristainek sagardotegiko martxa hartu zuenean.

Lan taldea

Lau pertsonek osatzen dute lantaldea Iñaki Begiristain eta Aloña Imaz oinarri direla.

Datu teknikoak

Begiristain Euskal Sagardoa egiteko Goierriko Sagarra da oinarria, eta urtetan hobetzen joandako punta puntako instalazioak.

Historia eta oraina

Ibilbide luzeko sagardotegia da Begiristain, eta, horrez gain, gaur egungo teknologia aurreratua erabiltzen duena. Sagarraren gaineko kontrol zorrotza eta prozesuak ondo kontrolatzea dira Begiristainen ardatza.

Sagardo naturala

BEGIRISTAIN

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

BEGIRISTAIN
EUSKAL SAGARDOA

Gure sagardotegian, sagardoa egiteko garaian ez dugu kontserbatzailerik erabiltzen (sulfitoak) eta sagardoa mantentzeko hoztu egiten dugu nahiz eta kostua dezente handiagoa izan. Horregatik gure Euskal Sagardoa erabat naturala da, eta, gainera, Goierriko sagarra erabiltzen dugunez, gorputz handikoa, txinpartatsua, integratua eta zapore garbikoa eta usain loretsu freskagarriak dituena.

Goierriko sagarrarekin egindakoa. Goierrin udarak itsasertzean baino beroxeagoak izaten dira eta normalean azukre maila altuagoa izaten du sagarrak, gorputz eta alkohol gehixeago izaten du Goierriko sagarrekin egindako sagardoak, ahaltsuagoak izaten dira.

Sagar motak: Errezilla, Moko, Urtebi Haundia, Urtebi txikia, Urdin, Goikoetxe, Mozoloa, Patzolua, Txalaka...

Sagar urte on batean, %55 geure sagarra izaten dugu. Sagastiak Idiazabal, Ikaztegieta, Alegi eta Tolosan dauzkagu. Idiazabalgo Hirungoena baserriko Tomas Izagirreri ere erosten diogu Euskal Sagardoa egiteko sagarra.

BEREZIARTUA

SAGARDOTEGIA

Iparralde Bidea, 16.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

aitor@bereziartuasagardoa.com
www.bereziartuasagardoa.com
943 55 57 98

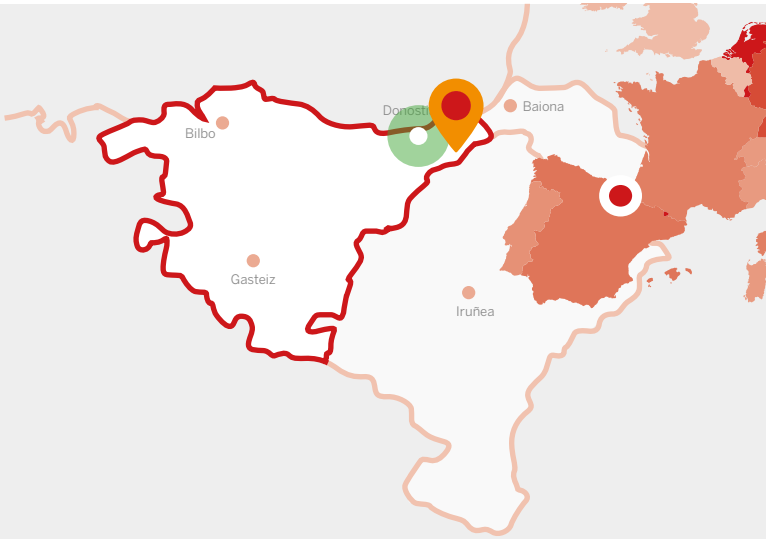
IREKITA Astelehenetik larunbatera, gauez.
Larunbatetan, otsailetik aurrera, eguerditan.
Igande eta jai egunak itxita.

Txotx garaia urtarrilaren erditik maiatzaren azkenera.

Sagardotegiko menua.

Bezeroarenganako atentzioa eta lan konstantea

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Bereziartua familia

“150 urtetik gora daramazkigu sagardogintzan, eta gure oinarriei eusten diegu”

Sagardoari aspalditik lotutako familia-enpresa da Bereziartua Sagardotegia, 1870. urtetik, hain zuzen ere. Orduan egin genuen lehen aldiz Bereziartua sagardoa, Ergobian zegoen egoitza zaharrean. Mende bat geroago, 1970ean, gure sagardotegia egun Astigarragan duen eraikinera mugitu zen, Sagardoa ekoizteko.
Orduz geroztik, eta modernizazio prozesu aitzindarien ondoren, Bereziartua sagardo naturalaren ekoizpeneko erreferentzia bilakatu da, bi oinarrirekin: familia negozioa izaten jarraitzen dugu eta tradizioari errespetuz egiten dugu gure sagardoa, gure bezero fidelei diegun errespetu berdinarengatik.

Lan taldea
Bereziartua familia da lan taldearen muina eta gure bueltan sortzen dugu talde profesional osoa.

Datu teknikoak
Bereziartua erreferentea da sagardo elaborazioan eta Euskal Sagardoa egiteko Gipuzkoako hainbat baserrietako sagarra erabiltzen du.

Heldutasuna
Bereziartua sagardotegia fidel zaio sagardogintzaren tradizioari eta Euskal Sagardoan ere nabarmentzen da hori. Bere ikurretako bat eguterako sagarra erabiltzea da, eguzkiak lagunduko diona. Ondo heldutako sagarra erabiltzen du Euskal Sagardoa egiteko.

BEREZIARTUA EUSKAL SAGARDOA

Itxuran fina, urre zahar kolorekoa, ondo heldutako sagarren bereizgarria.

Usaintsua, frutatsua eta ahaltsua da.

Ahoan ezaugarri handiko sagardoa da, mamitsua eta zapore on eta atseginekoa.

Bereziartua Euskal Sagardoa orekatua usain, kolore eta gorputzean, sagar usain iraunkorra duena eta urte osoan homogeneoa dena.

Sagarra: Txalaka, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Goikoetxe, Mozolua dira nagusiak.

Aizarnazabalgo, Sarasola Berri Baserria. Sagar oso egokia da Bereziartua Euskal Sagardoa egiteko eta oso orekatua.

CALONGE
sagardotegia

Aita Orkolaga Pasealekua 8,
Igeldo.20008 (Gipuzkoa)

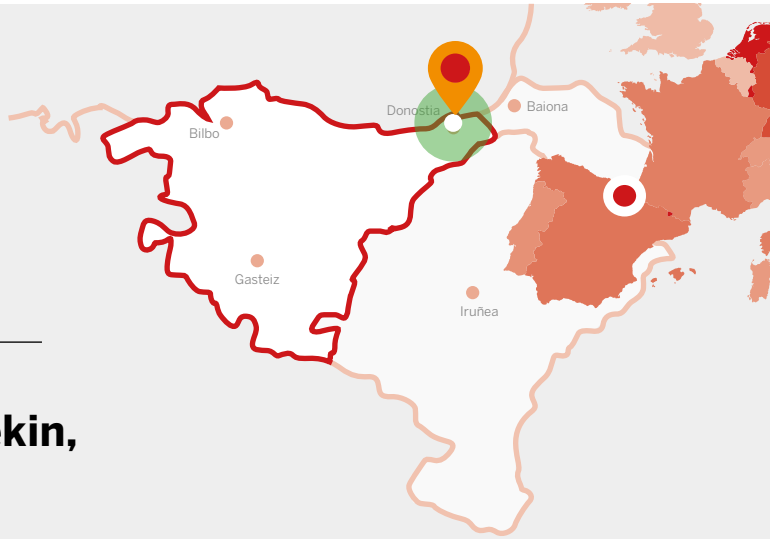
sidreriacalonge@gmail.com
www.sidreriacalonge@gmail.com
943 21 32 51

IREKITA Urte guztian irekita.

Txotx garaia (urtarrilaren 9tik apirilaren 20ra). Astelehenetik ostegunera gauez. Ostirala/larunbata eguerdi eta gau. Igande eguerditan.

Apirilaren 20tik irailera, karta eta plater konbinatuak ere ematen ditugu sagardotegiko menuaz gain. Asteartetik-larunbatera eguerdi eta gau. Igandean eguerdiz. Irailetik-abendura ostirala eta larunbat eguerdi eta gau, eta igande eguerdia (jai bezpera eta jai egunetan ere irekitzen dugu).

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:

Koro eta Pako Calonge Martikorena

“Hirugarren generazioak jarraitzen dugu negozioarekin, produktu ona eta leku paregabean”

Calonge sagardotegia hirugarren belaunaldiak eramaten du gaur egun. Aitona Pako hasi zen sagardogintzan. Ganadua kendu eta kupelak jartzea erabaki zuen. Gero bere seme Joxe Krutzek jarraitu zituen bere pausoak. Hasiera batean sagardoa egitera bideratu zen Calonge eta 1986an jendearentzako txotxera irekitzen hasi zen. Jubilatu artean txotx garaian bakarrik ireki ditu ateak Calongek eta 2003-an sagardotegia berritu zen oso osorik, eta, gaur egun, alaba Korok eta seme Pakok daramate negozio familiarra, lan talde on batekin. Sagardogintzaren usadioari tinko eusten diote eta horrez gain, leku paregabea eskaintzen dute inguratzen den jendearentzat, sukalde aparta eta jangela eta terrazatik Kantauri itsasoari begira gozatzeko aukerarekin.

Lan taldea

Nerea Arrillaga Saizar
Erika Prieto Iraola
Eneko Pedraza Oyarzabal
Adil Barjiji
Coro eta Pako Calonge

Datu teknikoak

Calonge sagardotegiak beti izan du sagardogintzan ospea, belaunaldiz belaunaldi pasatako jakintza eta lan egiteko modua medio. Ezagutza horri teknologia aurreratua batu zaio.

Atsegina

Calonge Euskal Sagardoa egiteko inguruko baserrietako sagarra erabiltzen da. Atsegina eta edaten jarraitzeko gogoa ematen duen sagardoa eskainiko ditu Calongek, usadioa eta gaur egungo teknologia ondo uztartuta.

CALONGE
EUSKAL SAGARDOA

Uztaren ezaugarriak ondo antzemango ditugu Calonge Euskal Sagardoan, urte guztietan ezaugarri bereziak izaten baititu bertako sagarrak. Calonge Euskal Sagardoa kolorez berdexka-horixka da, usain freskoa duena eta ahoan ere freskura eta oreka aurkituko ditugu.

Irungo eta Aia-Zarauzko sagarraren nahasketak ematen dio Calonge Euskal Sagardori bere izaera.

Sagarrak: Urtebi Haundia, Gezamina, Txalaka, Errezila eta Moko.

Gipuzkoako baserrietako sagarra erabiltzen du Calonge Euskal Sagardoa egiteko. 2019 uztan, Ola sagardotegitik hartu dute sagarra, eta, lehenengoz, Sorazu baserriko (Aia-Zarautz) sagastiko sagarra ere bai. Konbinazioa aparta izan da.

sagardoa
Sidra Natural
EGi-LUZE

Barrio Zamalbide, S/N.
20100 Errenteria (Gipuzkoa)

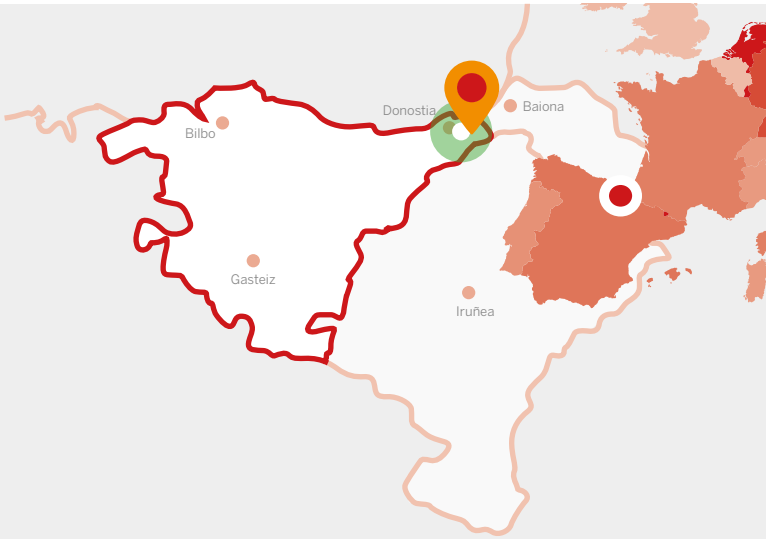
info@egiluze.es
www.egiluze.es
943 52 39 05

IREKITA Jatetxea urte osoan irekita, eta taldeentzat sagardotegia ere bai.

Txotx garaian sagardotegia zabalik.

Jatetxea urte osoan zabalik.
Bazkariak eta afariak egunero.
Astelehena egun osoa, eta astearte, asteazken eta igande gauean itxita.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Retegi familia, Sozioak

“Betiko ekoizpen moduetan oinarritutako elaborazioa dugu”

Egi Luze sagardotegia Retegi familiak daraman familia negozioa da, Aiako Harria parke naturalaren sarreran kokatua.
Bertako eta kalitatezko produktuaren aldeko apustua egiten du Egi Luzek, gaur egungo teknologia lagun, usadioari fidel. Etxeko sagarra da oinarria, 50 urteko sagarrondoek eta sagarrondo berriek osatzen dute Egi Luzeko sagastia, eta lehengaia etxetik zaintze horrek ematen dio Egi Luzeko Euskal Sagardoari izaera berezia.
Bestalde, sagardotegia eta jatetxean sagardoa gozatzeko aukera paregabea dago, sagardotegiko menua eta garaiko produktuak uztartuta, Egi Luzeko sukaldeko ukituarekin.

Lan taldea
Retegi familiaren inguruan sortutako lan taldea du Egi Luzek.

Datu teknikoak
Egi Luze sagardotegiak sagardogintzaren usadioari eusten dio, gaur egunera egokitutako ezagutza eta teknikekin.

Etxeko sagarra oinarri
Egi Luze Euskal Sagardoaren oinarria etxeko sagarra da, 8 hektarea baititu produkzioan. Izan ere, sagar asko eta mimo handiz ekoizten du Egi Luzek Zamalbide auzoan bertan eta horrek ematen dio izaera berezia beren produktuari.

Sagardoa Sidra Natural EGi-LUZE

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

EGI-LUZE
EUSKAL SAGARDOA

Kolorez horixka da, urre kolore ukitu batekin eta txinparta atsegina eta ugaria nabarmenduko dugu.

Usain garbi eta freskoa du eta ahoan orekatua.

Edalontzian itxura oneko sagardoa da, txinparta fin eta ugariagatik.

Sagarrak: Patzolua, Goikoetxe, Moko, Txalaka eta Urtebi-txiki.

Errenterian, Egiluze Baserrian 8 hektarea sagasti ditugu: 5 hektarea dira 50 urtetik gorako sagarrondoak eta beste 3 hektarea sagarrondo berriak. Hau da gure sagardogintzaren oinarria.

EGUZKITZA
Sagardo naturala

Calle Usabal Auzoa, 25. 20400
Tolosa (Gipuzkoa)

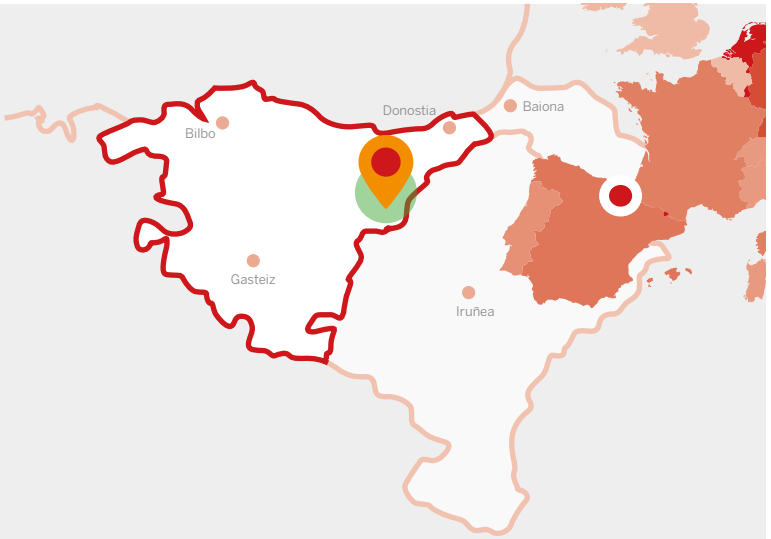
eguzkitzasagardotegia@gmail.com
www.sidreriaeguzkitza.com
943 67 26 13

IREKITA Urtarriletik maiatza bukaera arte.

Txotx garaian.

Bazkariak ostirala, larunbata, igande eta jai egunetan. Afariak asteartetik larunbatera.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Jon Zipitria Olano

“Egungo teknologiarekin baina, antzinako ohiturak mantenduz egiten dugu Euskal Sagardoa”

Eguzkitza baserrian sagardoa aspaldidanik egin izan da eta 90. hamarkadan ekin zion sagardotegi jarduerari. Bertan daude ikusgai tolare zaharra eta garai batean sagardoa egiteko erabiltzen zituzten hainbat tresna ere. Eguzkitza Sagardoa gaur egungo makinariaren abantailak aprobetxatuta egiten da, baina antzinako ohiturak mantenduz. Produkzio handia ez denez, sagardoa Tolosaldeko sagarrarekin egiten da. Sagardotegian dastatzeko aukeraz aparte, urte osoan dago botiletan salgai.
Tolosako erdigunetik minutu gutxira dagoen sagardotegi honek ohikoa den sagardotegiko menua eskaintzen du. Elbarrientzako egokituta dago eta bi jangeletan berogailua dago jendeak lasai eta gustura goza dezan.

Lan taldea
Familia negozia da eta Jon Zipitriaren bueltan eratutako lan taldea du.

Datu teknikoak
Eguzkitza sagardotegian usadioa mantenduz egiten dute Euskal Sagardoa, gaur egungo teknologiaren abantailekin.

Etxeko sagarra oinarri
Tolosaldeako sagarra erabiltzen du Eguzkitza sagardotegiak Euskal Sagardoa egiteko, etxekoa eta beste baserriren batekoa. Produkzio txikiko sagardotegia da, eta produktu hori mimoz zaintzea gustatzen zaio.

EGUZKITZA
EUSKAL SAGARDOA

Sagardo garbia, lehor puntua igartzen zaiona, eta sagar gozo usaina duena. Txinparta nabarmena du edalontzian eta Tolosaldeko sagarrak ematen dio izaera berezia.

Tolosaldeko sagarrez egina da Eguzkitza Euskal Sagardoa.

Sagarra: Urtebi Haundia, Moko, Goikoetxea, Txalaka, besteak beste.

Tolosako Eguzkitza Baserriko sagarrak eta Amezketako Haundiko baserriko sagarrak.

EKAIN

SAGARDO EKOLOGIKOA

Irure Txiki baserria, Astotxiki bidea 4.
20740 Zestoa (Gipuzkoa)

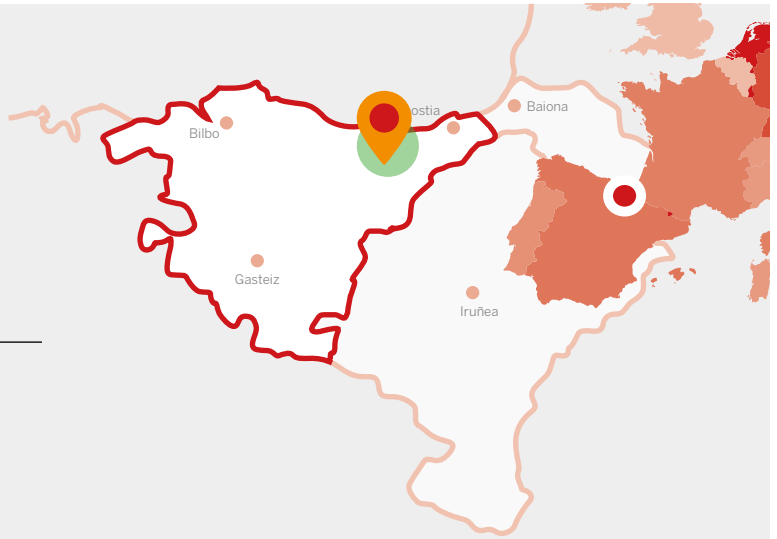
ekainsagardoa@gmail.com
www.ekainsagardoa.wordpress.com
943148033

IREKITA Euskal Sagardoa saltzen dute botilan.

Ez dute txotx zerbitzurik ematen.

Laster enkarguz, bazkariak eta afariak ematen hasteko asmoa dugu.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:

Aitor Eizmendi Aizpurua eta Iratxe.

“Sagardo naturala egiten dugu, modelo industrialetik at”

Duela 30 urte hasi ginen sagarrondoak landatzen eta gero etorri zen sagardoa egitea, eta pixkana merkaturatzen hasi ginen. Nire gurasoek lagunduta hasi nintzen, Rufino eta Pastora, eskertu nahi ditut. Baita hainbeste lagundu didaten lagun, familia eta langileak ere.

Orain ni, Aitor Eizmendi Aizpurua, eta nire emaztea, Iratxe, ari gara lanean. Gure asmoa sagardo natural bat egin eta baserria balorean jartzea izan da, modelo industrialetik at.

Aurten bisita gidatuak eskaintzen hasi gara eta gure sagardoaren prozesu guztia erakusten dugu. Laster enkarguz, bazkariak eta afariak ematen hasteko asmoa dugu.

Lan taldea

Aitor Eizmendi eta Iratxe dira Ekain sagardoaren lan taldea eta sagardogintzaren martxa daramatenak.

Datu teknikoak

Ekoizpen txikiko sagardotegia da Irure Txiki eta hori da beren oinarrietako bat, produkzio txikiak eta kalitatezkoak egitea.

Etxeko sagarra

Etxeko sagarrarekin egiten du sagardo guztia Irure Txiki sagardotegiak. Euskal Sagardoa egiteko sagar motak ondo aukeratuak ditu, eta etxeko sagastian bilatzen du beharrezkoa duen oreka.

EKAIN
SAGARDO EKOLOGIKOA

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

EKAIN
EUSKAL SAGARDOA

Kolore, zapore eta usain naturalak etxeko sagarrak ematen dituenak. Sagarraren izaera hori guztia mantentzen saiatzen gara gure Euskal Sagardoan.

Sagardoa gure baserriko sagarrak erabiliz egiten dugu, guztiz ekologikoa.

Txalaka, Patzolua, Moko, Errezilla eta Potrokilo.

Gure sagastiak Irure Txiki baserriaren barne dira, Zumaia eta Zestoa tartean daudenak, itsasoari begira. Horrek garraztasun puntu bat gehitzen dio gure sagardoari.

EKAIN
EUSKAL SAGARDOA EKOLOGIKOA

Kolore, zapore eta usain naturalak etxeko sagarrak ematen dituenak. Sagarraren izaera hori guztia mantentzen saiatzen gara gure Euskal Sagardo Ekologikoan. Euskal Sagardoaz gain, sagardo Ekologikoaren seilua darama.

Sagardoa gure baserriko sagarrak erabiliz egiten dugu, guztiz ekologikoa.

Txalaka, Patzolua, Moko, Errezilla eta Potrokilo.

Gure sagastiak Irure Txiki baserriaren barne dira, Zumaia eta Zestoa tartean daudenak, itsasoari begira. Horrek garraztasun puntu bat gehitzen dio gure sagardoari.

ETXEBERRIA

Sagardotegi Zeharra Aldea, 5
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

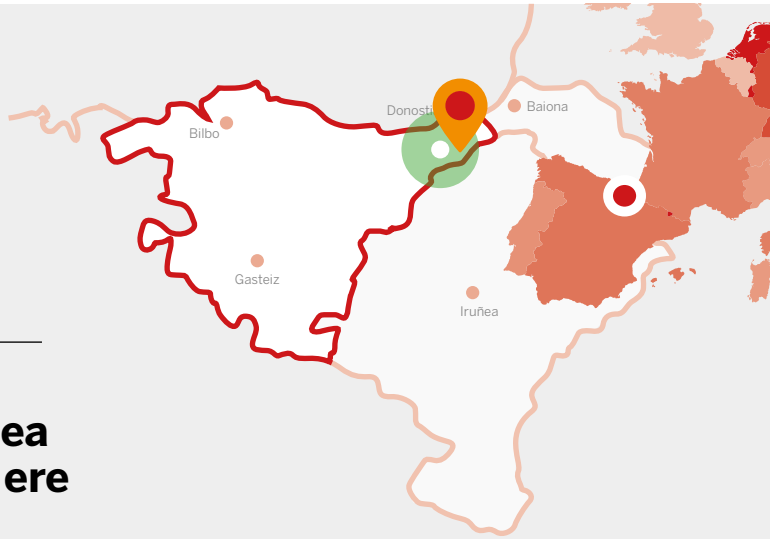
info@sidreriaetxeberria.com
www.sidreriaetxeberria.com
943 55 56 97 / 670 53 35 42

IREKITA Urtarrilaren erditik maiatzaren erdira.

Txotx garaian.

Asteartetik ostiralera afariak, larunbatetan bazkari eta afariak eta igandean bazkariak. Astelehena jai eguna.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Ana, Arantxa eta Agustin Etxeberria Mugika.

“Sagardoaren kalitatea hobetzeko apustu etengabea dugu eta dibertsifikazioan ere ari gara lanean”

Etxeberria sagardotegiak 50 urteko ibilbidea du. Sagardoa betitik egin izan da, baina etxeko kontsumora bideratua eta 1970an hasi ziren gure gurasoak sagardoa botilaratu eta Txotxeko zerbitzua eskaintzen. Baserrian betidanik izan dira sagastiak eta ganadua, orain 25 urte ganaduak kendu eta sagardogintzari garrantzi handiagoa ematea erabaki zen. Garai horretan hiru anai arrebak hasi ginen lanean etxeko negozioan. Gaur egun Etxeberria Sagardotegiak sagardoaren kalitatea hobetzeko apustu garbia dauka eta produktuen dibertsifikazioan ari da lanean. Horretarako beharrezkotzat jo du sagastietatik hastea lanean, sagarra baita gure produktu guztien bihotza. Bide horretan, 10 hektarea sagasti berri landatu ditugu azken urteetan.

Lan taldea
Ana, Arantxa eta Agustin Etxeberria Mugikaren bueltan sortutako lan taldea dute Etxeberria sagardotegian.

Datu teknikoak
Etxeberria Euskal Sagardoak kalitatearen aldeko apustu garbia azaltzen du, sagastitik hasi eta botilara arteko prozesuan mimo handiz zainduz.

Sagastien zaintza
Sagastien zaintza eta sagasti berriak aldatzea da Etxeberria sagardotegiaren apustua, kalitatezko sagardo baten alde. Euskal Sagardoaren barruan dibertsifikazioa bultzatzen ari da Etxeberria Euskal Sagardoa, Etxeberria Euskal Sagardoa Premium eta Etxeberria Euskal Sagardoa Ekologikoa gama desberdinekin. Etxeko sagarra da guzti honen guztiaren ardatza.

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

ETXEBERRIA EUSKAL SAGARDOA

Lasto koloreko Sagardoa, ahoan luzea eta orekatua, eta sudurrean garbia eta intentsitate handikoa. Txinparta iraunkorra du edalontzian.

Sagastiak zaindu eta berriak jartzen ari gara, gure sagardoaren kalitatezko lehengaia etxean bertan izateko.

Sagar motak: Urtebi txikia, Txalaka, Urtebi Haundia, Goikoetxe eta Patzuloa.

Astigarragan dauzkagu gure etxeko sagastiak eta Asteasun Sagastume baserriko sagastiak. Sagasti guzti hauek zaindu eta sagarra bildu guk egiten dugu.

ETXEBERRIA EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Lasto koloreko Sagardoa, ahoan luzea, orekatua eta mamitsua. Sudurrean garbia eta intentsitate handikoa. Txinparta iraunkorra du edalontzian.

Sagastiak zaindu eta berriak jartzen ari gara, gure sagardoaren kalitatezko lehengaia etxean bertan izateko.

Sagar motak: Urtebi txikia, Txalaka, Urtebi Haundia, Goikoetxe eta Patzuloa.

Astigarragan dauzkagu gure etxeko sagastiak eta Asteasun Sagastume baserriko sagastiak. Sagasti guzti hauek zaindu eta sagarra bildu guk egiten dugu.

ETXEBERRIA

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

ETXEBERRIA
EUSKAL SAGARDOA
EKOLOGIKOA

Lasto koloreko Sagardoa, ahoan luzea, orekatua, sagar ekologikoz egina. Sudurrean garbia eta intentsitate handikoa. Txinparta iraunkorra du edalontzian.

Sagastiak zaindu eta berriak jartzen ari gara, gure sagardoaren kalitatezko lehengaia etxean bertan izateko.

Sagar motak: Urtebi txikia, Txalaka, Urtebi Haundia, Goikoetxe eta Patzuloa.

Astigarragan dauzkagu gure etxeko sagastiak eta Asteasun Sagastume baserriko sagastiak. Sagasti guzti hauek zaindu eta sagarrabildu guk egiten dugu.

Mendez mende landutako gure sagar motak dira Euskal Sagardoaren oinarri
euskal sagardoa
euskal sagardoa

EULA

Barrio Lategi auzoa
20130 URNIETA (Gipuzkoa)

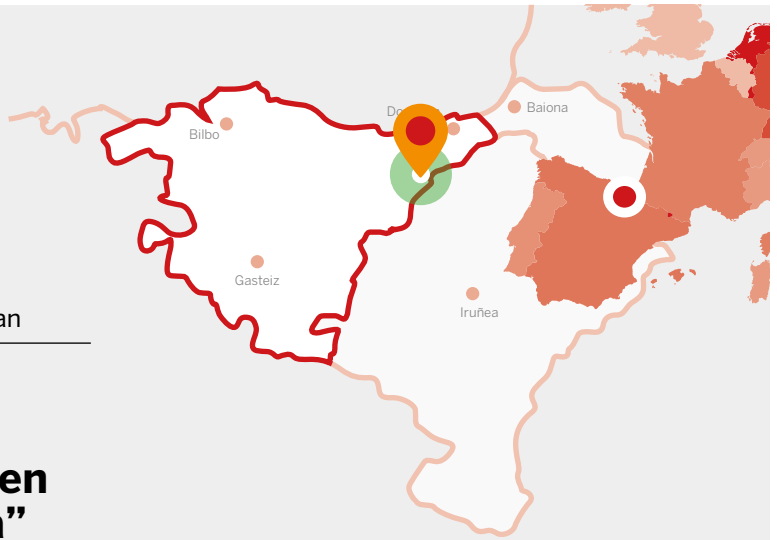
aitoriguaran@hotmail.com
www.eulasagardotegia.com
943 552 744 / 647 437 703

IREKITA Maiatzaren 1 arte (txotx garaian).

Txotx garaian.

Menu tradizionala.
Txotx garaian astelehen eta asteartean itxia izaten dugu. Eguerditan irekitzen dugu larunbat eta igandean, eta ostiraletan enkarguz. Gauez, asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatean.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Isidro Iguaran, Pakita Goikoetxea eta Aitor Iguaran

“Eulan 11 hektarea sagar dauzkagu produkzioan eta hori da gure sagardotegiaren kalitatea bermatzen duena”

Eula sagardotegiak 1980an ireki zituen ateak publikora, sagardoa lehenagotik ere egiten bazuten ere.
Isidro Iguaran, Pakita Goikoetxea eta Aitor Iguaran Goikoetxea guraso eta semeak ireki zuten sagardotegia, eta beti izan dute argi beren etxeko sagarrak behar duela izan sagardotegiaren ardatza. Sagardotegiko zerbitzuari ez ezik, sagardoaren kalitateari garrantzia handia ematen dio Eula Sagardotegiak eta etxe bueltan dituzten 11 hektarea sagastik ematen die horretarako aukera, lehengaia ondo kontrolatzetik hasten baita produktu egoki bat egiten, Eularen filosofiak garbi azaltzen duenez.

Lan taldea
Aitor Iguaran Goikoetxea da gaur egun sagardotegiko martxa eramaten duena eta bere inguruan sortua du lan taldea.

Datu teknikoak
Eula Euskal Sagardoa izaera handikoa da, botilan ibilbide luzea duena. Horretarako aukeratutako sagar motek ematen diote izaera sagardoari.

Sagastiz inguratua
Eula sagardotegira inguratzen dena ohartuko da non dagoen, sagastiz inguratua baitago sagardotegia. 11 hektarea ditu produkzioan gaur egun eta urte luzez aukeratutako sagar motek ematen diote Eula Euskal Sagardoari izaera eta nortasun berezia.

EULA

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

EULA
EUSKAL SAGARDOA

Gorputz oneko sagardoa, mamitsua eta orekatua. Gazitasuna eta gorputza ondo konpentsatuak ditu eta usain garbia. Botilan luzera ondo eboluzionatzen duen sagardoa da.

Sagardo mamitsua eta orekatua.
Ondo irauten duten sagardoak.

12 sagar mota daude Eulako sagastian: Urtebi Txiki eta Urtebi Haundi, Gezamiña, Moko eta Goikoetxe, besteak beste.

Sagastia etxe bueltan du Eula sagardotegiak 11 hektarearekin. Etxeko sagarrean oinarritzen da beren produkzioa.

GARTZIATEGI

Martutene Pasealekua 139.
20014 Donostia (Gipuzkoa)

gartziategi@gmail.com
www.gartziategi.com
943 46 96 74

IREKITA

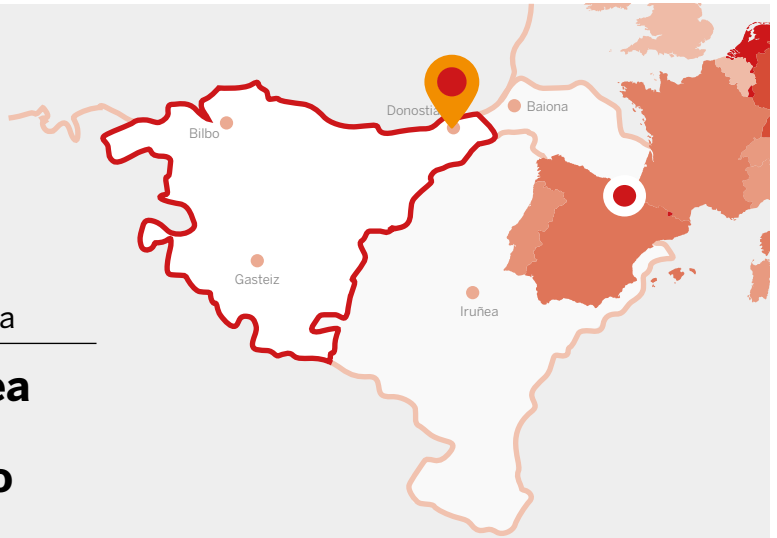
Urtarriletik maiatzera (txotx garaian) eta ekainetik aurrera botilako Euskal Sagardoarekin.

Txotx garaian.

Ekainetik aurrera botilako Euskal Sagadoarekin irekiko ditu ateak Gartziategi sagardotegiak.

kokapena

sagarraren jatorria



Sagardogilea: Lizeaga Astigarraga familia

“Tradizioa eta modernitatea uztartuta egiten ditugu Gartziategi Euskal Sagardo desberdinak”

Adituek diotenez, hau da egungo sagardotegirik zaharrena edo zaharrenetarikoa, Urumea ibaiaren ibarrean kokatua, XVI. mendetik. Belaunaldiz belaunaldi transmititutako ezagutzarekin eta teknologia berrien laguntzaz, sagardo ekoizpenarekin jarraitu dute. Tradizioa eta modernitatea uztartuz egiten dugu Euskal Sagardoa, betiere, kalitatea bermatuta eta bertako sagarraren potentzialitate guztia aprobetxatuta. Gartziategik ekoitzitako sagardo guztia, hau da, %100a, Euskal Sagardoa jatorri deituraren izenpekoa da. Jatorrizko familiaren abizena Arrieta izan bada ere, gure birraitonak bederatzi alaba izan zituen eta horrek abizena aldatzea ekarri zuen. Gaur, haren oinordekoak diren Lizeaga Astigarraga familiak kudeatzen du sagardotegia.

Lan taldea

Lizeaga Astigarraga familia da sagardotegiaren muina eta beren bueltan sortua daukate lan talde osoa.

Datu teknikoak

Gartziategi sagardotegiak apustu garbi bat egin du bertako sagarraren alde eta %100 Euskal Sagardora bideratu du upategia. Etxeko sagarraz gain, hainbat baserrietako sagarra erabiltzen du horretarako.

Sagastitik hasita gama zabaltzen

Euskal Sagardoaren Jatorri Deituraren zigilupean apustu garbia egin du Gartziategi Sagardotegiak dibertsifikazioaren alde, eta hiru produktu aurkeztu ditu merkatura. Lehena, Gartziategi Euskal Sagardoa da; bigarrena Gartziategi 700 Euskal Sagardoa eta hirugarrena Gartziategi ANNE Euskal Sagardoa.

GARTZIATEGI EUSKAL SAGARDOA

Gipuzkoako eskualde desberdinetatik,Tolosaldea, Goierri, Urola Kosta eta Donostialdean Gartziategin bertan kokaturiko sagastietako sagarrez ekoitzitako sagardoa. Sagardo horixka begira, eta lurrintsua sudurrera, fruta fresko usainekin. Ahoan atsegina eta orekatua.

GARTZIATEGI EUSKAL SAGARDOA 700

Itsas mailatik 700 metrotako altueran kokaturiko sagastitik etxekook aukeratutako sagarrekin ekoitzitako sagardoa. Hori koloreko sagardoa, fruta usainduna eta ahoan ahaltsua eta luzea. Txinparta fina eta luzea du.

Etxeko eta hainbat baserritako sagarrez egina da Gartziategi Euskal Sagardoa. Freskoa eta orekatua.

Sagar mota nagusiak Urtebi Txiki eta Urtebi Haundia, Txalaka eta Manttoni dira.

Gipuzkoako eskualde desberdinetan dauden baserrietako sagastietatik hatzen dugu sagarra: Tolosaldea, Goierri, Urola Kosta eta Donostialdea.

700 metroko altueran dagoen sagastiko sagarrak izaera handia ematen diote Gartziategi 700 Euskal Sagardoari.

Sagar mota nagusiak Urtebi Txiki eta Urtebi Haundia, Txalaka eta Manttoni dira.

Gipuzkoako eskualde desberdinetan dauden baserrietako sagastietatik hatzen dugu sagarra: Tolosaldeako sagasti batetik hartutako sagarrez egina.

GARTZIATEGI

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

GARTZIATEGI EUSKAL SAGARDOA ANNE

Sagar gezak aukeratzen ditugu Gartziaegi Euskal Sagardoa ANNE ekoizteko, taninoetan aberatsenak. Haritz egurrezko upelean 6 hilabetez irakin ondoren, beste urtebetez ondua.

Urre koloreko sagardoa da, garbia eta fruitu heldu lurrinak eta egur ukituak dituena: bainila edo piperbeltza lurrinak, besteak beste. 13-14 gradutan kontsumitzea gomendatzen da ezaugarri guztiak ondo apreziatzeko.

Sagar gezak aukeratzen dira Gartziategi Euskal Sagardoa ANNE egiteko, taninoetan aberatsak direnak. Heltze prozesu luzea du, bilatu nahi den konplexutasuna eta izaera lortzeko.

Sagarrak, Geza Mina, Moko, Patzolua eta Mozolua besteak beste.

Gipuzkoako eskualde desberdinetan dauden baserrietako sagastietatik hatzen dugu sagarra: Tolosaldea, Goierri, Urola Kosta eta Donostialdea.

Sagastiek paisaia
berezia eskaintzen
diote gure lurraldeari

Buruntza auzoa
20.140 Andoain (Gipuzkoa)

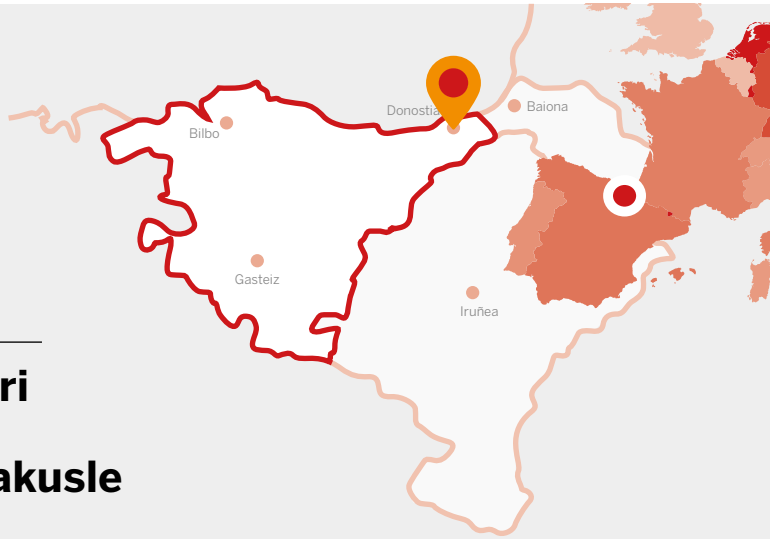
info@sidreriagaztanaga.com
www.sidreriagaztanaga.com
943 59 19 68

IREKITA Urte osoan irekita.

Txotx garaian.

Txotx garaiaz kanpo Euskal Sagardoa botilan eta karta zabalagoa eskaintzen dugu.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:

Joxe Angel eta Asier Gaztañaga

“Botilako Euskal Sagardoari garrantzia ematen diogu Gaztañagan, eta horren erakusle dira lortu ditugun sariak”

Gaztañaga Sagardotegi-Erretegia 1990. urtean ireki zen. Ordura arte etxerako bakarrik ekoizten zuen sagardoa.
Puntako teknologian inbertsioa egin zuten sagardogintza jarduera martxan jartzeko.
Euskal Sagardoa egiteko etxeko sagastietako sagarra erabiltzen du Gaztañagak. Gaztañagan botilako sagardoak garrantzia handia du eta horren erakusle dira lortu izan dituen hainbat sari.
Horrez gain, sagardotegi eta jatetxeari ere garrantzia ematen diogu Gaztañagan, eta gure amonaren errezetei jarraituz prestatzen ditugu egunero jaki goxoak, bertako produktu naturalak erabiliz.

Lan taldea

Joxe Angel eta Asier Gaztañaga dira lan taldearen ardatza.

Datu teknikoak

Sagarraren kalitateari ez ezik, prozesuaren garbitasunari eta teknologia egokia izateari garrantzia handia ematen zaio Gaztañagan.

Andoaingo sagarra

Etxeko sagarra da Gaztañaga Euskal Sagardoaren oinarri eta bertan dauka kalitatezko Euskal Sagardoa egiteko beharrezko sagar nahasketa egokia.

GAZTAÑAGA
EUSKAL SAGARDOA

Berde-horixka du kolorea eta sudurrean fruta fresko eta zitriko ukitu bat. Ahoan txinparta fina nabarmenduko da eta oreka, aurreko tragoak hurrengoa eskatzen duen horietakoa.

Ekoizten dugun sagardoa sulfito gehigarririk gabekoa da.

Txalaka, Urtebi Txiki eta Haundia eta Goikoetxea, besteak beste.

Gure sagastietako sagarrak erabiltzen ditugu Andoain-en kokatuak.

GURUTZETA

SAGARDOTEGIA

Oialume bidea, 63.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

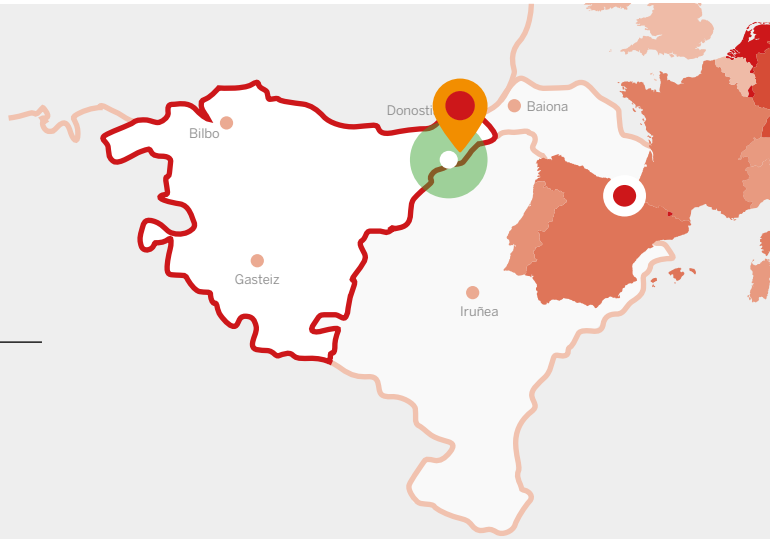
gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com
943 55 22 42

IREKITA Txotx garaian.

Urtarrileko erdi aldetik apirilaren amaiera arte. Txotx garaian.

Txotx garaian egunero irekita. Astelehen eguerdiak, igandeak eta jaiegunak itxita.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:

Joxeangel eta Agurtzane Goñi.

“Gure helburu nagusia botilako Euskal Sagardoa da, baina txotx garaiari garrantzirik kendu gabe”

Gurutzetako historia beste hainbat baserriren antzekoa da. Garai batean baserria zuten ogibide eta sagardogintza osagarri. Joxe Mari Urreaga, ezkondu eta Gurutzeta baserrira etorri zen bizitzera, baserria eta sagardogintza, biak izan zituen ogibide. Berak hasita, une honetan 4. belaunaldia dabil buru-belarri sagardogintzan. Gurutzetak botilako sagardoa du helburu nagusi, baina txotx garaiari garrantzirik kendu gabe. Sektorearen indarra, botilaratutako Euskal Sagardoa dela garbi du Gurutzeta sagardotegiak eta horretara bideratuta ditu indarrak, kalitatezko sagardoa egin eta komertzializatzera. Gurutzeta Euskal Sagadoa eta Gurutzeta Euskal Sagardo Ekologikoa dira dituen bi gamak.

Lan taldea

Joxeangel eta Agurtzane Goñi dira gaur egun Gurutzeta daramaten sagardogileak; Eto Gomes, upategiko arduraduna da eta Joxean Sarriegi banaketa arduraduna.

Datu teknikoak

Gurutzetak hainbat baserritako sagarra erabiltzen du Euskal Sagardoa egiteko eta sagar motei ez ezik, zaintzari garrantzia ematen dio.

Euskal Sagardoa eta ekologikoa

Gurutzeta sagardotegiak bi gama ditu Jatorri Deituraren zigilupean, Gurutzeta Euskal Sagardoa da bata eta Gurutzeta Euskal Sagardo Ekologikoa da bestea. Bi produktuak mimoz zainduta merkaturatzen dira.

GURUTZETA EUSKAL SAGARDOA

Sagardo leuna da ahoan eta fruitu kutsu nabarmena duena sudurrean eta txinparta iraunkorrekoa. Arrain zein haragiarekin oso ondo uztartzen den sagardo mota da.

GURUTZETA EUSKAL SAGARDOA EKOLOGIKOA

Sagardo leuna da ahoan, eta Errezilla sagar mota asko duenez, horrek ematen dion fruta usain nabarmena du eta txinparta berezia.

Sagardo leunak dira ahoan eta fruta kutsu nabarmena dute sudurrean.

Sagar ekologikoz egina, Errezil sagarrak ematen dion usain eta txinparta berezia ditu.

Urtebi Handi, Urtebi Txiki, Errezilla, Manttoni, Txalaka, Moko.

Sagastiak: Astigarraga (Taula Berri Baserria), (Elioene Baserria), (Lizardi Baserria), **Aia** (Azkorte Baserria), (Odoltzu Baserria), **Segura** (Iñaki Garaialde).

Errezilla erabili da gehien.

Segurako Mujardin Baserriak Sagasti ekologikoa du eta gure sagardo ekologikoa sagar honekin egiten dugu. Errezilla ugari dauka eta bere eragina nabarmena izaten da sagardoan.

IPARRAGIRRE

Barrio Osinaga, 10.
20120 Hernani (Gipuzkoa)

info@iparragirre.com
www.iparragirre.com
943 55 03 28

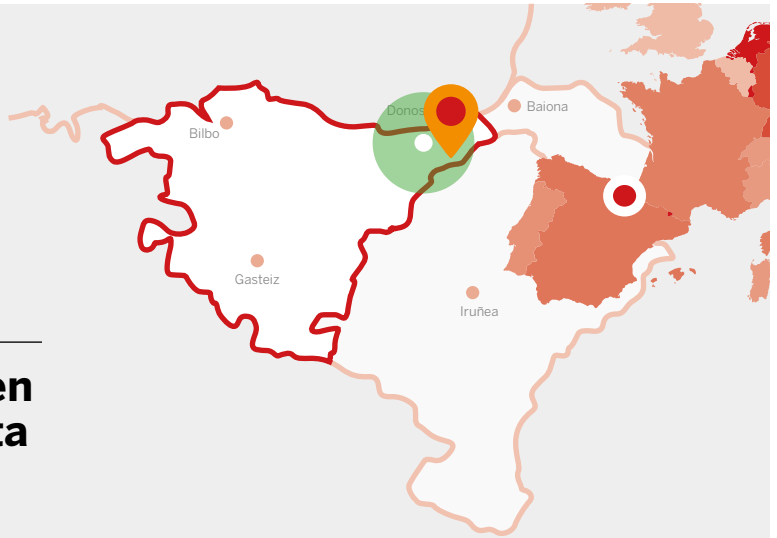
IREKITA

Urte osoan irekitzen dugu. Aste santutik aurrera: ostiral, larunbat eta igandeetan, eta, astean zehar, berriz, enkarguz.

Txotx garaian. Asteazken eta ostegun gauetan; ostiral eta larunbatetan eguerdi eta gau eta igande eguerdietan.

Ekainetik aurrera sagardotegia eta terraza irekitzen ditugu, botilako Euskal Sagardoa eskainita. Karta txiki batekin, beti bertako baserrietako eta garaiko produktuak erabiliz. Menu begetarianoa, beganoa eta haurrentzako Menua ere baditugu.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:

Ana eta Arantza Eguzkiza Beobide.

“Sagardogintzarako jaio zen Iparragirre XV. mendean eta horretan jarraitu dugu”

Iparragirre XV. mendeko tolare sagardotegia da eta bertako egur gotikoak dira horren testigu. Sagardogintzarako jaio zen baserria eta horretan jarraitu du, ohikoa den bezala baserriko beste aktibitateekin batera.

Iparragirren balio handia eman diogu gauzak guk deritzogun moduan egiteari. Iparragirreko Euskal Sagardoak nortasun handikoak dira eta bertakoaz gain, ekologikoaren aldeko apustua ere egiten dugu. 0km da gure apustua, bertako arrautzak, txuleta, gazta eta txotx denboraldiz kanpo gainerako garaiko produktuak ere bai. Bezeroak Iparragirren dagoela sentitu dezan nahi dugu, gure filosofia barneratu dezala eta gure lan egiteko modua ere bide horretan doa.

Lan taldea

Ana eta Arantxa Eguzkiza Beobidek daramate sagardotegiko martxa eta bertan lan egiten dute seme alabek, familiako beste lagun batzuk eta baita familiaz kanpoko batzuk ere.

Datu teknikoak

Iparragirre sagardotegiak apustu garbia egin du bertakoa eta kalitazkoa den produktuaren alde, bai sagardoan eta baita sagardotegiko menuan ere.

Etxeko sagar ekologikoa oinarri

Iparragirre sagardotegiak sagasti asko du etxean, Osiñaga auzoan bertan. Etxeko sagarra ekologikoan du eta lehengai hori da Iparragirre Euskal Sagardoaren eta Iparragirre Euskal Sagardo Ekologikoa “Beobide”ren oinarria.

IPARRAGIRRE EUSKAL SAGARDOA

Nortasun handiko sagardoa, oinarrian etxeko sagarrarekin egina eta neurri handi batean sagar ekologikoarekin.

Urre koloreko sagardoa, fruta usain nabarmenekoa sudurrean eta ,gorputz handikoa eta bide luzekoa ahoan. Naturalki egina, bere legami propioekin.

IPARRAGIRRE 'BEOBIDE' EUSKAL SAGARDO EKOLOGIKOA

Nortasun handiko sagardoa, oinarrian etxeko sagar ekologikoarekin egina. Ibilbide luzeko sagardoa da botilan eta baita ahoan ere. Urre kolorekoa eta fruta usain nabarmena duena, ahoan mamitsua eta txinparta fin eta luzekoa. Naturalki egina, bere legami propioekin.

Sagardotegiko kupel guztietako sagardoa berdina izatea ez du bilatzen Iparragirrek, beren estilokoak izatea baizik. Eta estilo horretan sagardo desberdinak izatea. Neurri handi batean sagardoaren ibilbide naturala errespetatzen delako, gaur egungo baliabideen laguntzarekin: garbitasuna, tenperatua, kontrola eta abar, beti ere kalitaterik onena lortzeko helburuarekin.

Moko, Goikoetxe, Urtebi Handi, Urtebi Txiki eta Txalaka.

Hernanin dauzka sagasti gehien, Iparragirre sagardotegiko sagasti ekologikoak (guztira 7 hektareatik gora ditu gaur egun). Horrez gain, Zarautzen Argoin Handi, Argoin Txiki, Gurmendi, Isastegi eta Larrañagatarren Oikiako sagasti ekologikoa. Etxekoetan sagar geza eta mikatza dago gehien, eta, kanpokoetan, gazia gehiago.

Ipintza sagardotegia

Santio Zaharra 12, Ipintza baserria,
Astigarraga (Gipuzkoa)

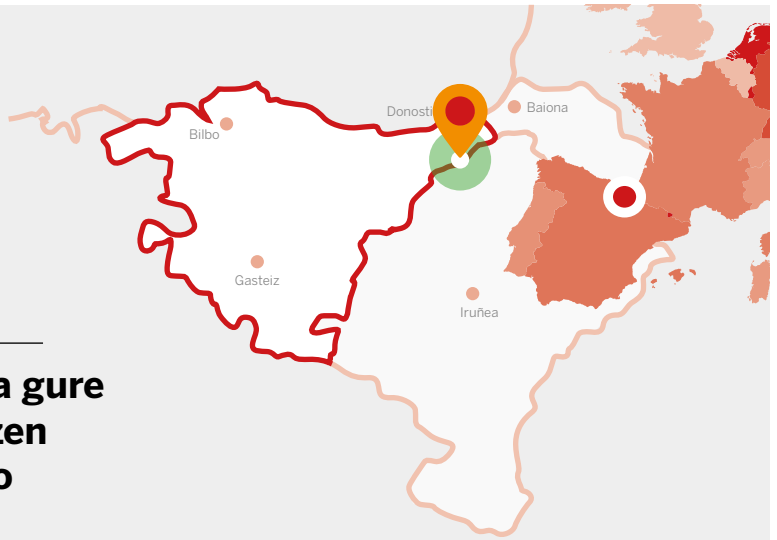
ipintza@ipintza.com
www.ipintza.com
688 81 17 24

IREKITA Urte osoan zabalik, maiatzetik aurrera jatetxe moduan ere bai. Sagardoa botilan eta txotxetik.

Txotx garaian.

Afariak asteazkenetik larunbatera. Bazkariak larunbata eta igandetan.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Agin Laburu eta Amagoia Insausti

“Sagardotegi txikia gara, baina gure Euskal Sagardoa mimoz zaintzen dugu eta beste Euskal Sagardo batzuk ere eskaintzen ditugu”

Ipintzan sagardoa lehenagotik egin bazen ere, sagardotegi modura 1992an ekin zitzaion bideari. Hasieran beste izen batekin, baina baserriaren izena 2010eko azaroan berreskuratu zuen eta ordutik botilaratu dugu sagardoa Ipintzaren izenean. Upategi txikia gara, eta Euskal Sagardoaren barruan litro kopuru mugatua egiten dugu, baina kopuru hori mimoz zainduta.
Sagardoari garrantzia handia ematen diogu eta upategi txikia izaki, etxeko Euskal Sagardoaz gain, beste sagardotegietako Euskal Sagardoa izaten dugu botilan, gure platerekin ondo ezkontzen den aukera zabala eskaintzeko. Ipintzara etortzen denak gure gastronomia eta Euskal Sagardoen arteko ezkontze egokia gozatu ahal izango ditu.

Lan taldea
Agin Laburu eta Amagoia Insausti dira sagardotegiko martxa daramatenak eta beren bueltan osatua da lan talde zabala.

Datu teknikoak
Produkzio txikia izan arren mimo handiz zaintzen du Euskal Sagardoa, kalitatea baitu helburu Ipintzak, bai sagardoan eta baita eskaintzen dituen plateretan ere.

Santiago Mendiko Sagarrez egina
Ipintza Euskal Sagardoa Santiagomendiko beren sagastiko sagarrez egina da. Produkzio txikiko sagardotegia da, eta sagardoa eta beste produktuak mimoz zaintzea gustatzen zaie. Etxeko Euskal Sagardoaz gain, beste sagardotegietako Euskal Sagardoak ere dastatu litezke Ipintza sagardotegian.

IPINTZA
EUSKAL SAGARDOA

Gorputz handiko sagardoa da Ipintza Euskal Sagardoa, kolorez horixka eta fruta usain markatua duena. Ahoan orekatua eta luzea da eta txinparta fina du.

Sagardotegi txikia izanik, Astigarragako sagarrarekin egiten dugu Euskal Sagardo guztia.

Goikoetxe, Manttoni, Mozolua, Errezilla.

Astigarragan Ipintza eta Miñadiko sagastiak erabiltzen ditugu.

Irigoien HERRERO

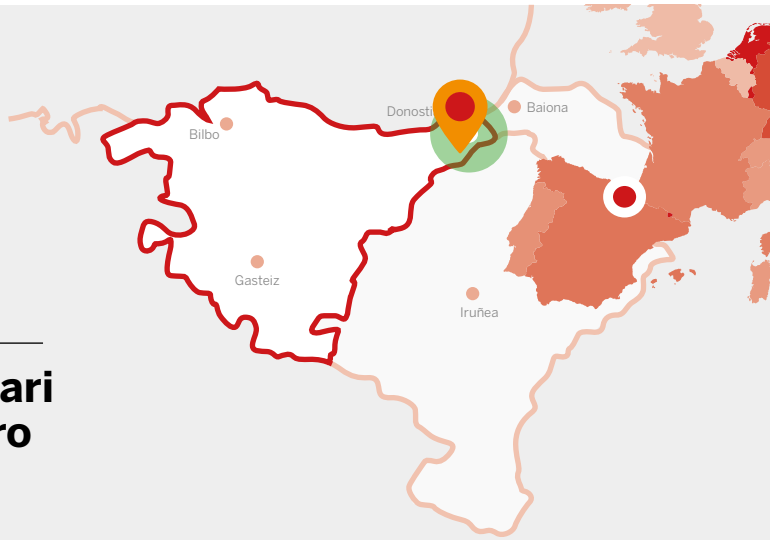
Iparralde bidea, 12.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

info@irigoiensagardotegia.com
www.irigoiensagardotegia.com
943 55 03 33

IREKITA Urtarriletik maiatzera (txotx garaian).

Txotx garaian.

Afariak egunero, igandetan izan ezik. Bazkariak ostiraletan enkarguz, larunbat eta igandetan.



kokapena sagarraren jatorria

Sagardogileak:
Iñaki Irigoien eta Iosune Uria

“1919 urtetik sagardogintzari lotuta dago Irigoien-Herrero sagardotegia”

1919. urtean hasi zen sagardoa egiten Irigoien sagardotegia, Ergobian. Gaur egun hirugarren generazioa da Astigarragako Iparralde bidean jarraitzen duena. Herrero izenez ere ezagutzen den sagardotegi honek arreta bereziz zaintzen ditu bere Euskal Sagardoak, tradizioari fidel, baina punta puntako instalazio eta teknologiaz lagunduta. 2008an jaso zuen urteko sagardorik onenaren saria, Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatutako lehiaketan. Bestalde, upategi ikusgarria du inguratzen denarentzat, goiko partean egurrezko kupelak, eta, beheko aldean, altzairuzko upategi ederra. Txotx garaian irekitzen ditu ateak, eta, gainerakoan, botilako sagardoa zaindu eta komertzializatzea du helburu.

Lan taldea
4 lagunek osatzen dute Irigoieneko lan taldea eta Txotx garaian 9 laguneko taldea dute. Iñaki Irigoien eta Iosune Uria dira taldea gidatzen dutenak.

Datu teknikoak
Tradizioa ahaztu gabe, punta puntako teknologia eta instalazioak ditu Irigoien-Herrero sagardotegiak Euskal Sagardoaren elaboraziorako.

Gipuzkoako sagarra
Irigoien Euskal Sagardoa egiteko Gipuzkoako hainbat baserritako sagarra erabiltzen da. Nahasketa egokia lortzeaz gain, sagardo horren zaintzak emango dio Irigoienen ukitua, sagardo usaintsu eta txinparta oso dotorekoak.

IRIGOIEN
EUSKAL SAGARDOA

Kolore berdexka garbia du begira, eta fruta usain nabarmena sudurrera. Gorputzeko sagardoak dira, mikatz puntu bat dutenak, txinparte fin eta iraunkorrekoa.

Usaina frutatsua.

Gorputza mikatz puntu bat dutenak.

Sagarraren kalitateak eta upategiko zaintzak ematen dio Irigoien Euskal Sagardoari bere izaera.

Moko, Ibarra, Goikoetxe, Errezil eta Urtebi.

Sagasti gehienak Gipuzkoako hainbat herritako baserritakoak dira: Astigarraga, Oiartzun, Errenteria...

ISASTEGI
~ SAGARDOA ~

Aldaba Txiki auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)

isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com
943 65 29 64

IREKITA Urtarriletik apirilera (txotx garaian).

Txotx garaian.

Afariak astelehenetik larunbatera.
Bazkariak larunbatetan.
Igandetan itxita.

kokapena sagarraren jatorria

Sagardogilea: Joseba eta Mikel Lasa

“Sagardogintzaren modernizazioa helburu, bertako sagarraren balioa azpimarratuz”

Tolosan 1984an erabaki zuen Migel Mari Lasak betiko Isastegi baserria oinarri hartuta sagardogintzan aurrerapauso bat ematea. Horrela, mendez mendeko jakintzari bere alea gehituz sagardoa komertzializatzen hasi zen eta denbora gutxian onarpen handiko sagardoa lortu zuen. Urtez urte betiko metodo tradizionala garaiko teknologia aurreratuenekin konbinatzen joan dira beraien prozesuetan. Horrela, hasiera hartan etxeko kontsumora mugatuta egotetik, nazioarte-mailako kutixia izatera pasa da Isastegi Sagardoa.

Lan taldea

Joseba eta Mikel Lasa buru direla, sagardoa bizi duen lantaldea da Isastegiren oinarri.

Datu teknikoak

Bertako sagarraren aldeko apustu garbia egin du Isastegi sagardotegiak, bai sagasti berriak aldatuz eta baita beren sagar-hornitzaileekin elkarlana gauzatuz ere.

Etxeko eta Tolosaldeako sagarra

Isastegi Euskal Sagardoak eta Isastegi Euskal Sagardoa Premium produktuek etxeko sagarra eta Tolosaldeko hainbat baserritakoa dituzte oinarri. Ondo aukeratutako sagar motek eta sagastien eta prozesuen zaintzak dute garrantzia.

ISASTEGI EUSKAL SAGARDOA

Isastegi Sagardoa edalontzian dotorea da, kolore garbikoa. Sudurrean sagar berdeen freskotasuna du eta orekatua da ahoan, taninoen eta azidotasun atseginaren arteko harmonia perfektuan. Botila txikian ere komertzializatzen da Isastegi Euskal Sagardoa.

ISASTEGI EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Isastegi Sagardoa Premium ere edalontzian dotorea da, kolore garbikoa. Sudurrean sagar berdeen freskotasuna du eta luzea da. Orekatua da ahoan, taninoen eta azidotasun atseginaren arteko harmonia perfektuan eta txinparta fina eta iraunkorra duena.

Tolosaldeko sagastietako sagarrarekin egiten da Isastegi Euskal Sagardoa eta horrek ematen dio izaera berezia.

Mozoloa, Goikoetxe, Urtebi haundi, Moko, Errezilla.

Tolosa, Etxeko sagastiak. Hegoaldera begira daude sagastiak. Landaketa intentsibo (mekanizatuak) eta estentsiboak. Ernio eta Aralarren babesean.

Sagar hornitzaileak: **Isastegi-behekoa baserria** (Tolosa), **Zuaznabar baserria** (Altzo), **Iriarte baserria** (Gaztelu), **Monteskuaundi baserria** (Tolosa).

Itxas-Buru
Sagardotegia

Osinaga auzoa, 54
20120 Hernani (Gipuzkoa)

sagardotegia@itxasburu.com
www.itxasburusagardotegia.com
943 55 68 79

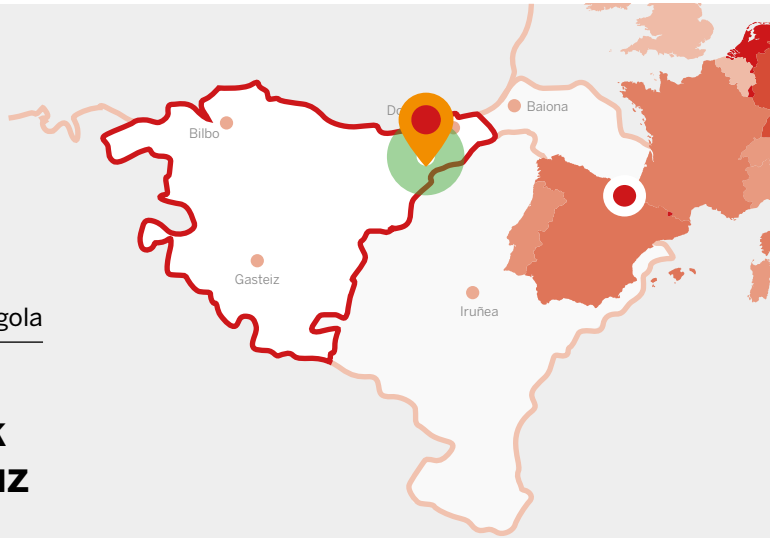
IREKITA Txotx garaian.

Txotxa urtarrilaren erdialdetik apirila bukaera arte. Asteazken gauetik igande eguerdira arte.

Ekainetik aurrera Euskal Sagardoa botilan eskaintzen dugu

Sagardotegiko menu tipikoaz aparte bakailaoa saltsan eskaintzen da.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Antton Intxauspe, Jose Luis Medrano eta Jon Pagola

“Gure sagardoaren kalitatea, bertako sagarrak ondo aukeratu eta nahastuz lortzen dugu”

Itxas Buru sagardotegia, Ascensio Intxauspek ireki zuen 1982an eta lehendik sagardoa egiten bazen ere, orduan hasi zen sagardoa saltzen. Urumea errekaren ertzean kokatua dago sagardotegia eta 8 hektarea sagasti gestionatzen dira gaur egun, etxeko sagastiak eta inguruko baserrietako sagastiak hartuta. Bertako sagarrari garrantzia handia ematen zaio Itxasburun, kalitatezko sagardoa lehengaiaren zaintzatik datorrela jakitun. Sagardoa modu tradizionalean egiten da, eta, ahal bada, egunean zehar bildutako sagarra egunean bertan prentsatzen da, zukuaren kalitatea ahalik eta onena izan dadin. Itxas Buru sagardotegiko Sagardoaren kalitatea ondo aukeratutako bertako sagarren nahasketak ematen du.

Lan taldea

Jon Pagola
Jose Luis Medrano
Antton Intxauspe
Hirurek gidatzen dute lan taldea.

Datu teknikoak

Itxas Buru sagardotegian etxeko sagastiak eta inguruko baserritakoak ondo zaintzeak garrantzia handia du.

Datu teknikoak

Itxas Buru sagardotegiak 8 hektarea sagastietako sagarra erabiltzen du, etxekoak nagusiki, baina baita beste baserri batzuetakoak ere. Sagar motak ondo aukeratu eta nahastean dago Itxas Buru Euskal Sagardoaren funtsa.

Itxas-Buru Sagardotegia

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

ITXAS BURU
EUSKAL SAGARDOA

Sagardoaren kolorea urte horretan izan den sagarrak eta eguraldiak asko markatzen du, baina berde-horixka izan ohi da. Fruta usainduna eta edan erraza da Itxas Buru Euskal Sagardoa, eta, aldi berean, ahoan biribila.

Sagardo edan erreza.

Sagardo gehiena etxeko sagarrarekin egiten da.

Urtebi Haundi, Urtebi txiki, Moko, Patzolua, Txalaka.

Sagasti propioa 4 hektarea inguru, eta beste 4 hektarea ere guk eramaten ditugu, inguruko baserrietakoak.

Elkano Auzoa, Urdaneta Bidea,
Izeta Goikoa Baserria
20809 Aia (Gipuzkoa)

info@izeta.es
www.izeta.es
943 13 16 93 / 678 00 34 83

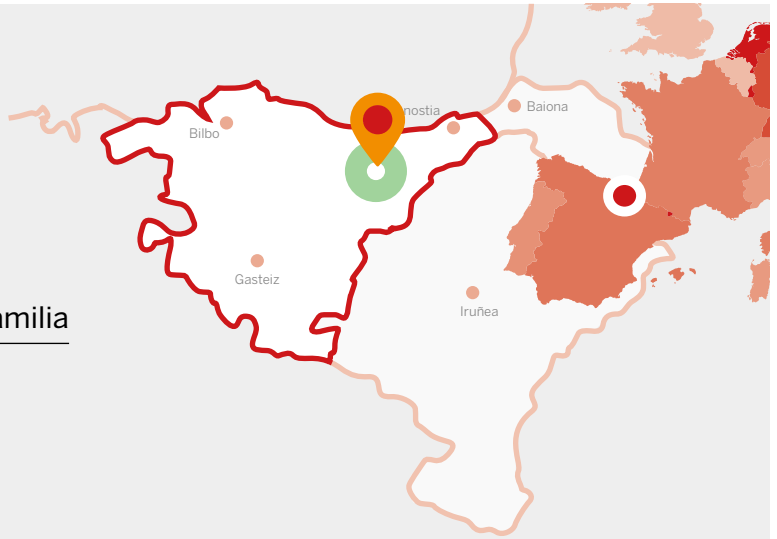
IREKITA

Urte osoan irekita dago botilako Euskal Sagardoarekin eta sagardotegiko komedorean 4 txotx egoten dira bezeroaren eskura.

Txotx garaian.

Astelehena jai eguna, astearte eguerdia irekia eta gaua itxia, gainontzeko egunetan eguerdi eta gau irekita.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Iruretagoiena Lertxundi familia

“Bost belaunaldiren historia”

Sagardoaren munduari lotuta egon diren bost belaunaldik idatzi dute Izeta Sagardotegiaren historia. Hasieran etxerako ekoizten zen sagardoa eta 1983. urtean Izeta Sagardotegiak ateak ireki zizkion publikoari Manuel Iruretagoienaren gidaritzapean, Izeta Goikoa izeneko Aiako baserrian. Hiru hamarkada igaro dira orduz geroztik, eta gaur egun, sagardotegia toki paregabea da, kalitate eta zapore onenaren bermearekin. Izeta Sagardotegiak sagasti asko du eta etxeko sagarra da Euskal Sagardoaren oinarri. Sagardoak ez ezik, sukaldeak eta arranparrilak ere garrantzia handia dute Izeta sagardotegian, mimo handiz zaintzen baitute urte guztian irekita dagoen jatetxea.

Lan taldea

20 langileez osatutako lantaldea du Izeta sagardotegiak.

Datu teknikoak

Aia eta Zarautz aldeko sagarra erabiltzen du Izeta sagardotegiak Euskal Sagardoa egiteko, gehiena etxekoa bertakoa.

Kostaldeko ukitua

Kostaldeko ukitua du Izeta Euskal Sagardoak, sagar motak ez ezik, klimak eta lurrak ematen diotena. Azidotasun eta freskotasuna nabarmentzen duten sagardoak dira normalean, orekatuak eta lurrintsuak.

IZETA
EUSKAL SAGARDOA

Izeta-IZ Euskal Sagardoa berde-hori argizta da kolorean, kostaldeko klimak eta sagar gazi ugariak eraginda. Fruta eta lore usain freskoa du, eta ahoan orekatua da, trago batek beste bat eskatzen duen horietakoa.

IZETA
EUSKAL SAGARDOA EKOLOGIKOA

Izeta-IZ Euskal Sagardo Ekologikoa ere berde-hori argia da kolorean eta usain freskoa du, lore eta fruta ukituak dituena. Ahoan orekatua da eta txinparta fina eta atsegina du.

Etxeko sagarra da Izeta Euskal Sagardoaren oinarri.

Txalaka, Urtebitxiki, Urtebihandi, Goikoetxe eta Errezilla.

Aia, Izeta Goikoa Baserria. Izeta Sagardotegia.

Gure sagardoa Euskal Sagardoa izateaz gain, ekologikoa da.

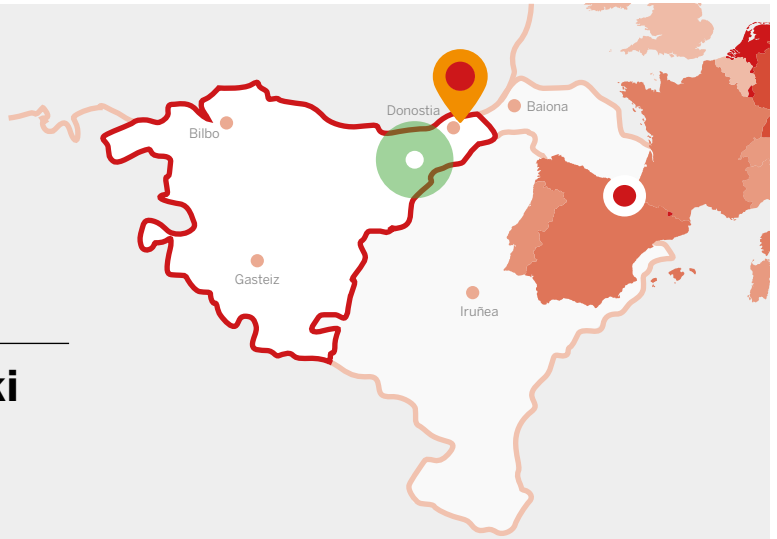
Txalaka, Urtebi txiki, Urtebi handi, Goikoetxe eta Errezila.

Aia, Izeta Goikoa Baserria. Izeta Sagardotegia.

LARRARTE

Muñagorri Enea Baserria
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

www.larrarte.net
679 12 38 92



Sagardogilea: Iñaki Larrarte

“Oso gazte nintzela erabaki nuen Sagardogintza nire bizitza izango zela”

Bizitza beste lanbide batetik heldu bazuen ere, 20 urteren buruan Iñaki Larrartek beste lanak utzi eta buru belarri hasi zen osaba zenaren amets eta bizimoduan sartzen. Gurasoen laguntzarekin ekin zion sagardogintzari, Goierri aldetik Astigarragara etorri eta Larrarte Sagardotegia berriro ere familiaren eskutik martxan jarrita. Etxean jasotako kontu eta aipamenen arabera, Larrarte Sagardotegiaren inguruan bolatara jokatzeko ohitura zegoen garai batean, eta hortik hasi zen Anixeto Larrarte Sagardotegia ofizio bilakatu eta profesionalizatzen. Egun, lantaldea osatuta, urte osoan zehar eskaintzen du Euskal Sagardoa dastatzeko aukera, uda eta udazken garaian botilatik eta negu giroan txotxetik. Sagastiei dagokienean, apustu garbia izan da azken urteotan, bai etxeko eta inguruko baserrietako sagarra hartuz eta Zaldibiko baserritar eta sagargileen sagarrarekin lan eginez.

IREKITA Urte osoan zehar goiko jantokia.

Txotx garaian, goiko jantokia eta beheko upategia.

Txotx garaian egunero afariak, igande eta astelehen gauetan izan ezik. Bazkariak astean zehar enkarguz taldeentzat eta ostiral eta larunbatetan irekita. Uda garaian berriz, ostiral eguerdia (enkarguz) eta gaua; larunbata eguerdi eta gaua; eta igande eguerdia.

Lan taldea

Hiru laguneko lantaldea dauka Larrarte sagardotegiak.

Datu teknikoak

Sagasti asko du Larrarte sagardotegiak, Zaldibian nagusiki. Etxeko sagarraz gain, inguruko baserrietakoa ere erabiltzen du Euskal Sagardoa egiteko.

Goierri eta Beterriko sagarra

Goierriko eta Beterriko sagarra erabiltzen du Larrarte sagardotegiak Euskal Sagardoa egiteko, eta horrek oreka ematen dio, Goierrin izaera handiagoko sagarra baita normalean eta Beterrin freskoagoa. Alde batetik hori, eta, bestetik, urtero produkzio hobeak lortzeko aukera.

LARRARTE
EUSKAL SAGARDOA

Lasto kolore argixka du Larrarte Euskal Sagardoak, gorputz handiko sagardoak dira eta lehor puntua nabarmentzen dute.

Goierri eta Beterriko sagarra nahasten dugu gure sagardoan.

Txalaka, Urtebi txiki handi, Urdin eta Errezil sagarra.

Sagastiak etxe inguruan gehienak eta Zaldibin. Astigarraga eta Zaldibi inguruko baserritarrei hartzen diegu sagarra, eta, noski, etxekoa ere bai.

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

Martutene Pasealekua, 139.
20014 Donostia (Gipuzkoa)

lizeagasagardoa@gmail.com
www.lizeaga.eus
943 46 82 90

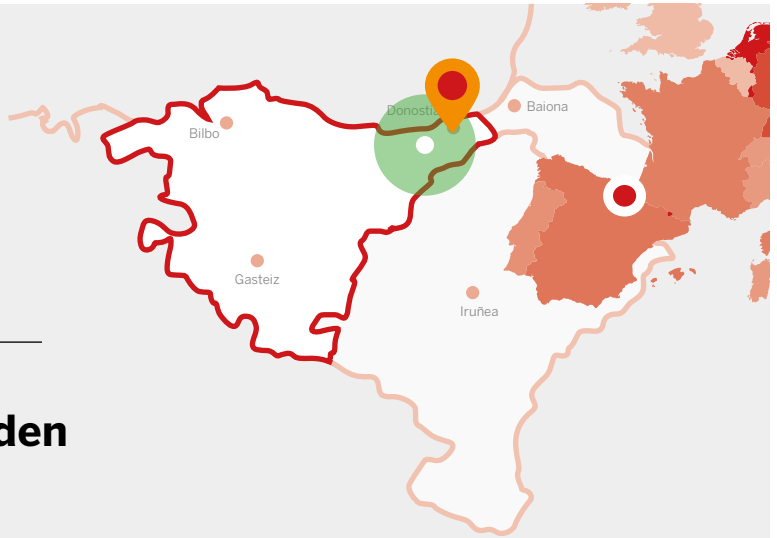
IREKITA

Maiatzaren 2tik azaroaren 30 era: sagardotegiko menua + entsaladak, saiheskia eta izozki naturalak. Sagardoa botilatik eta txotxetik.

Txotx garaia (urtarrila erdialdetik maiatzak 1era arte): sagardotegiko menua eta sagardoa kupeletik bakarrik.

Bazkariak: asteazkenetik larunbatera
Afariak: astelehenetik larunbatera.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Joxe Mari, Gabriel, Asier, Unai eta Aitzol Lizeaga

“Hamaseigarren mendetik sagardogintzara dedikatu den sagardotegia da Lizeaga”

XVI. mendean Gartziategi baserria sagardoa egiteko eraikia izan zen. Beraz, 450 urte dituen dolare-baserria da gure etxea. Lau ardatz nagusien artean dolarea zegoen, eta haren inguruan, sukaldea, logelak, ukuilua eta beste hainbat departamentu. Familiartekoak bertan bizi izan gara, urtez urte, mendez mende, hobekien ezagutzen duguna egiten. Sagardoa. Denbora aurrera joan ahala, 1918. urtean Julian Arrietak Peñafloridako Kondeari, garai hartako jabeari, baserria erosi zion. Hau da, maizter izatetik etxearen jabe izatera pasa ginen. 1988. urtean Gabriel eta Joxe Mari Lizeaga anaiek, abizena lelo hartuta, izen berri baten aldeko apustua egin zuten. Lizeaga da, beraz, gure sagardotegia. Sagardoa eta sagardotegiko zerbitzua mimoz zaindu eta eskaintzea da gure helburua Lizeaga sagardotegian.

Lan taldea
Joxe Mari Lizeaga, Unai Lizeaga, Aitzol Lizeaga

Gabriel Lizeaga, Axier Lizeagaren bueltan eratua dago lan taldea.

Datu teknikoak
Gipuzkoako Sagasti desberdinetako sagarra erabiltzen du Lizeagak sagardoa egiteko, ondo aukeratutako sagar mota desberdinak.

Euskal Sagardo orekatua
Euskal Sagardo orekatua eskaintzen digu Lizeaga sagardotegiak eta horretarako hainbat baserrietako sagarra erabiltzen du. Sagar moten artean, bada etxean oso gustukoa duten Baztan sagarra esaterako, gaur egun sagasti askotan ikusten ez dena, baina oso interesgarria dena.

LIZEAGA
EUSKAL SAGARDOA

Lizeaga Euskal Sagardoa lasto-hori kolorekoa da eta txinparta ona duena. Usaimen aldetik, freskoa da eta sagarra gogorarazten duen aromak dauzka, intentsitate egokian. Ahoan, gorputz ertaineko sagardoa da eta orekatua. Bereziki oreka honengatik da hain edan erraza Lizeaga Euskal Sagardoa, edateaz asperrarazten ez duen sagardoa.

Lizeaga sagardotegia XVI. mendeko baserri batean dago kokatua, eta izaera eta esentzia tradizionala mantentzen ditu. Horixe da bereizgarrietako bat. Azken hamarkadetan, berezitasun hori mantentzen saiatu baikara.

Errezila, Bazta sagarra, Urtebi txiki, Patzolua, Goikoetxea eta Gezamina, besteak beste.

Astigarraga, Zizurkil, Zerain eta Mendexako sagastietako sagarra erabiltzen dugu.

Oiharte

Irukarate-gain auzoa
20214 Zerain (Gipuzkoa)

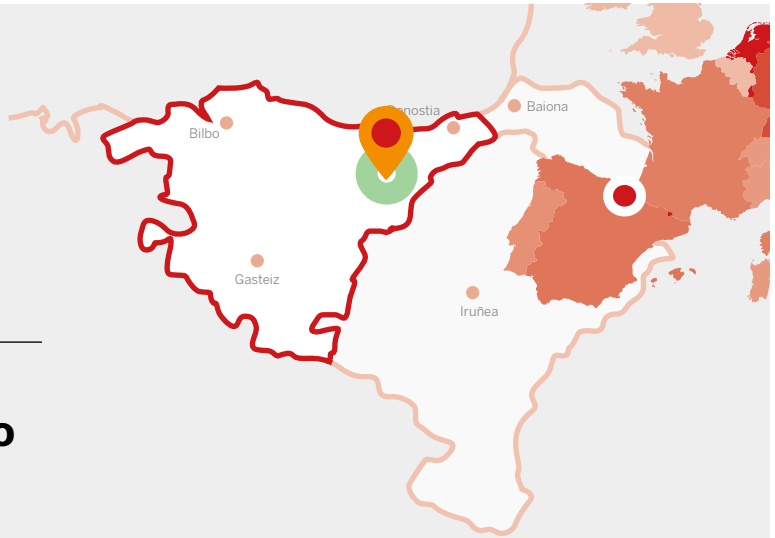
sagardotegia@oiharte.com
www.oiharte.com
686 299 158 / 690 793 507

IREKITA Urte osoan irekita.

Txotx garaian. Afariak asteartetik larunbatera eta bazkariak larunbat eta igandeetan.

Txotx denboraldiz kanpo asteburuetan irekita eta astean zehar enkarguz.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Haritz Eguren eta Maite Retolaza

“Bertako sagarrean oinarrituta, apustu handiko sagardo bereziak egiten ditugu”

Oiharte Sagardotegia sagardotegi gaztea da, Haritz Eguren Urrestarazu eta Maite Retolaza Ojangurenek zuzenduta, eta 2010eko uztan hasi zen botila merkaturatzen hasi zen botila. Nahiz eta Haritz eta Maiteren familietan bietan egin izan den sagardoa betidanik, Euskal Herriko beste hainbat etxeetan bezala, Oiharte sagardoaren merkaturatzea Maite eta Haritzen eskutik etorri da. Lehenengo Oiharte baserri zaharra eraberritu eta Nekazaritza etxe bihurtu zuten 2002. urtean, eta, ondoren, pixkanaka sagardotegi berria eraiki.
Gaur egun, kalitatea eta dibertsifikazioa ditu helburu Oiharte sagardotegiak eta Oiharte Euskal Sagardoa, Oiharte Euskal Sagardo Ekologikoa eta Oiharte Euskal Sagardo Premiumaz gain, sagardo aparduna, izotzezko sagardoa eta abar luze bat eskaintzen ditu Oihartek.

Lan taldea
Haritz Eguren eta Maite Retolaza dira lantaldea gidatzen dutenak.

Datu teknikoak
Etxeko eta Goierriko sagarra da Oiharte Euskal Sagardoaren eta dibertsifikazio guztiaren oinarri.

Euskal Sagardoa %100
Oiharte sagardotegiak %100 Euskal Sagardora bideratutako sagardoa egiten du, etxeko eta Goierriko beste baserri batzuetako sagarrarekin. Sagar motari eta kalitateari ez ezik, biltzeko garaiari ere garrantzia handia ematen dio, eta hori nabaritu egiten da azken emaitzan.

Oiharte
SAGARDOTEGIA

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

OIHARTE EUSKAL SAGARDOA

Orokorrean sagardo edan erreza, arina, txinparta fina eta iraunkorra duena eta errezil sagarrak ematen dion azidotasun puntu egokia duena. Gure betiko baserritar lagunen sagastietako sagarrekin egindako sagardoa da, Goierriko esentzia duena.

OIHARTE EUSKAL SAGARDOA EKOLOGIKOA

Gure Euskal Sagardo ekologikoa kolorez hori ilunagoa da eta gorputz handikoa, mamitsua ahoan, lehorra eta luzea. Gehienbat, etxeko sagarrekin egina da, bildu eta prentsatu momentuan egina.

Betiko baserritar lagunen sagastietako sagarrekin egiten dugu Oiharte Euskal Sagardoa.

Gehienbat, Txalaka, Gezamiña, Urtebi Haundi, Urtebi txiki eta Errezilla.

Etxeko sagastiez gain, **Idiazabal** (Goenekoa), Mutiloa (Murgiaran baserria, Odio baserria...), **Segura** (Aizkoeta baserria), **Zegama** (Mendalde baserria). Errezil Sagar dezente izaten da.

Uztaren lehenengo prentsalditako sagardoa izaten da sagardo Ekologikoa.

Gehienbat, Txalaka, Gezamiña, Urtebi Haundi, Urtebi txiki eta Errezilla.

Nagusiki Oiharte baserria inguratzen duen sagastiko eta Oñatiko sagarrak erabiltzen ditugu.

Oiharte
SAGARDOTEGIA

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

OIHARTE EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Sagardo orekatua da, fina sudurrean eta atsegina ahoan, sagar eta zitriko usaina dituena. Txinparta fina eta iraunkorra ditu. Etxeko eta ekoizpen txikiko sagastietako sagarrekin egina da.

Etxeko eta ekoizpen txikiko sagastietako sagarrekin egina.

Gehienbat, Txalaka, Gezamiña, Urtebi Haundi, Urtebi txiki eta Errezila.

Etxekoez gain, **Idiazabal** (Goenekoa), Mutiloa (Murgiaran baserria, Odio baserria...), **Segura** (Aizkoeta baserria), **Zegama** (Mendalde baserria). Errezil Sagar dezente izaten da.

OIHARTE EUSKAL SAGARDOA LATA (44 zl.):

Orokorrean sagardo edan erreza, arina, txinparta askokoa eta Errezil sagarrak ematen diot azidotasun puntua duena. Gure betiko baserritar lagunen sagastietako sagarrekin egina, lata formatuan lehenengo aldiz. Jendeari erosotasuna eskaintzea da helburua.

Latan ere eskaintzen dugu Oiharte Euskal Sagardoa.

Gehienbat, Txalaka, Gezamiña, Urtebi Haundi, Urtebi txiki eta Errezila.

Etxekoez gain, **Idiazabal** (Goenekoa), Mutiloa (Murgiaran baserria, Odio baserria...), **Segura** (Aizkoeta baserria), **Zegama** (Mendalde baserria). Errezil Sagar dezente izaten da.

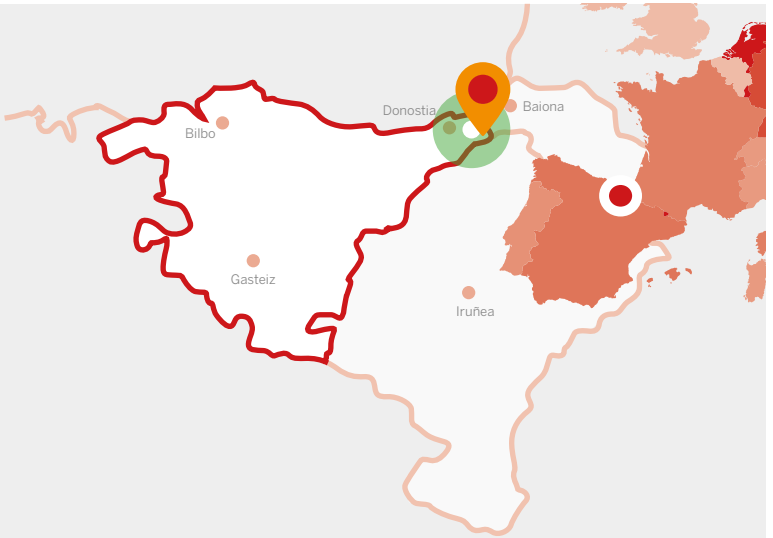
Tradizioa eta gaur egungo
tekniken arteko orekak izaera
eta kalitatea uztartzen ditu

Ola
SAGARDOTEGIA

Meaka Auzoa 102.
20305 Irún (Gipuzkoa)

olasagardotegia@hotmail.com
www.olasagardotegia.eus
943 62 31 30

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Bengoetxea-Arruti familia

“Ola sagardotegiko horma zaharren artean hiri oso baten historia dago”

Ola Sagardotegia Irungo landa eremuan dago kokatuta, Meaka auzoan. Sagardotegi hau XIII. mendeko burdinola baten oinean eraiki zen eta 1999. urtean ireki zituen ateak. Ordutik hona sagardo munduan lanean aritu da familia: Iñaki Bengoetxea, Joxepi Arruti emaztea eta hiru alabak Eider, Ainhoa eta Alaitz. Horma zaharren artean auzo eta hiriaren historia dago gordeta. Hiru metroko lodiera duten horma zaharrek sagardoari fresko eta ezkutuan mantentzeko aukera ematen diote. Baserria ardatz izanik, etxe honen ardura sagastiaren zaintza izan da betidanik, erleak ere bidelagun dituztela polinizazioan lagun dezaten. Euskal Sagardoa da etxe honetako produktu izarra eta bakarra.

IREKITA

Jatetxe garaia (karta, eguneko menua, errazioak...): ekainetik abendu erdira.

Txotx garaian. Urtarriletik maiatzera. Sagardotegiko menua.

Jatetxe garaia (karta, eguneko menua, errazioak...): egunero bazkari eta afariak. Jai eguna, astelehena.

Lan taldea

Bengoetxea-Arruti familia da Ola sagardotegiko lan taldea gidatzen duena.

Datu teknikoak

Sagastian lan handia egiten du Ola sagardotegiak, eta hori bera da Ola Euskal Sagardoaren bihotza. Bidasoa-Irun aldeko sagar eta sagardogintza mantentzen da Olan eta Meaka auzoan.

Izaerako sagardoa

Sagastien zaintzan eta sagar aukeraketan dago Ola Euskal Sagardoaren esentzia. Sagar gaziak ez ezik, sagar gezak ere ondo aukeratu eta izatea bilatzen da, horrek gorputza eta eboluzio egokia emango dizkiolako sagardoari. Olako sagastietan ugariak dira Patzolua edo Mozolua sagar motak eta horrek ematen dio izaera Ola Euskal Sagardoari.

OLA
EUSKAL SAGARDOA

Urre koloreko sagardoa da, sagar usain nabarmena duena. Ahoan oreka nabarituko dugu, baina mikaztasun puntu batekin. Edozein janarirekin ondo uztartzen den sagardoa da, edan erraza. Edozein janarirekin edateko aproposa, baina arrainekin kontsumitzea oso gomendagarria.

2017 - Euskal Herriko Sagardo Txapelketan finalista.
2015 - Euskal Herriko Sagardo Txapelketan finalista.
2012 - Gipuzkoako sagardo txapelketan irabazlea.
2007 – Gipuzkoako sagardo txapelketan finalista.
2006 – Gipuzkoako sagardo txapelketan 3. saria.

Sagar gaziak: Urtebi Handi, Urtebi Txiki....
Sagar Gezak: Patzuloa, Mozoloa...

Produkzioaren gehiengoa sagasti propioetatik dator (Ola Sagardotegia - Irun), kalitatea eta kontrola bermatuz, baina baita inguruko baserrietatik ere: **Etxezabal, Sasikoetxe** (Irun); **Ortiz** (Hondarribia); **Basobeltz** (Zarautz).

OLAGI
SAGARDOGILEAK

Altzaga Bidea, 1
20248 Altzaga (Gipuzkoa)

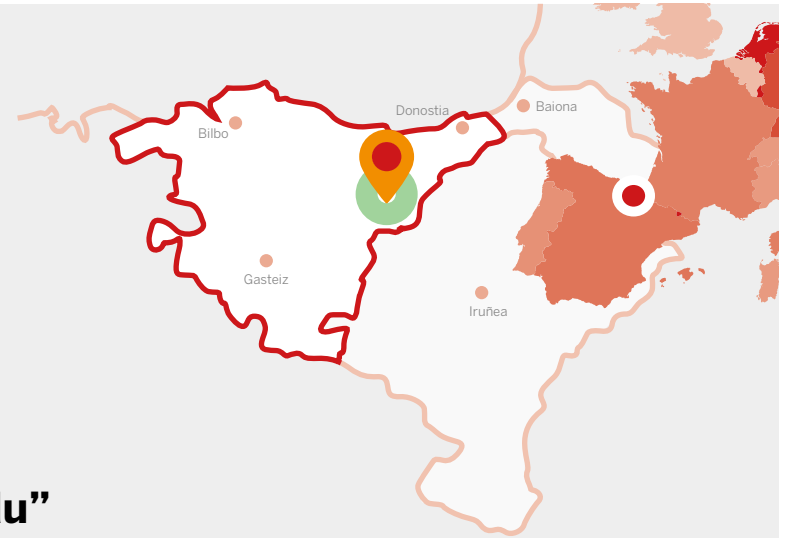
olagi.altzaga@gmail.com
943 88 77 26

IREKITA Urte osoan irekita dago jatetxe moduan eta sagardotegi bezala ere bai.

Txotx garaian.

Afariak asteazkenetik aurrera eta bazkariak ostiraletan, larunbatetan eta igandetan.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:

Jose Antonio Olano Iturrioz, Mª Jose Arregi Telletxea eta Andoni eta Amaia seme alabak.

“Nahiz eta urteak pasa, sagardoa egiteko moduak berdina izaten jarraitzen du”

1995. urtean ekin zioten Jose Antonio Olanok eta Mari Jose Arregik Urrutibera baserria eraldatzeari. Dokumentuen arabera, Altzagako eliza baino zaharragoa omen da baserria. Ukuilu izan zena egun jantoki eta upategi dotore bihurtu dute. Urteen poderioz etxeko ohitura zaharra zen sagardogintza ofizio bihurtu du bikoteak, Euskal Sagardoaz gain, ekologikoaren aldeko apustua eginez. Egun, Euskal Sagardo ekologikoa da Olagiren marka eta zigilu bereizgarri. Horretaz gain, nekazaritza etxea ere bada, eta hala, sagardogintza ardatz hartu eta turismo sektorean ere bere lekua egina du. Urrutibera baserriak historia luzeaz gain, etorkizun oparoa ere badu aurretik. Olagi sagardotegiak urte guztian eskaintzen du jatetxe zerbitzua eta sukalde eta arranparrilak bereizten dute.

Lan taldea

Olano-Arregi familiak osatzen du lan taldearen muina.

Datu teknikoak

Altzagako sagastietako sagarrez egiten da Olagi Euskal Sagardoa eta horrek izaera berezia ematen dio, batetik Goierri aldeko sagar motak baduelako, eta, bestetik, altuerak ematen dion berezitasunagatik.

Ekologikoaren aldeko apustua

Euskal Sagardo Ekologikoa egiten du Olagi sagardotegiak, sagastiak ekologikoan jartzeko apustu garbia egin baitu. Kalitate handieneko sagardoak egin eta komertzializatzeko helburuz egiten du Euskal Sagardo ekologikoa.

OLAGI
EUSKAL SAGARDO EKOLOGIKOA

Lasto kolore horizta du Olagi Euskal Sagardo Ekologikoak. Sudurrean fruta fresko eta helduagoen lurrinak antzematen dira eta ahoan ahaltsua da, luze irauten duena.
Sagar mota askoren zukua.

Etxeko sagarrez egindako sagardoa da eta horrek izaera ematen dio, altueran dauden sagastietako sagarrez egina baita.

Errezila, Udare, Urtebi, Goikoetxea, Oru sagarra eta Gazi-Ioka.

Altzagako Urrutibera baserriko sagasti ekologikoak.

OTATZA

Otatza Baserria 5
20214 Zerain (Gipuzkoa)

otatzasagardotegia@gmail.com
www.sidreriaotatza.com
943 80 17 57

IREKITA Urtarrilaren erditik apirilaren azken igandera arte (txotx garaian).

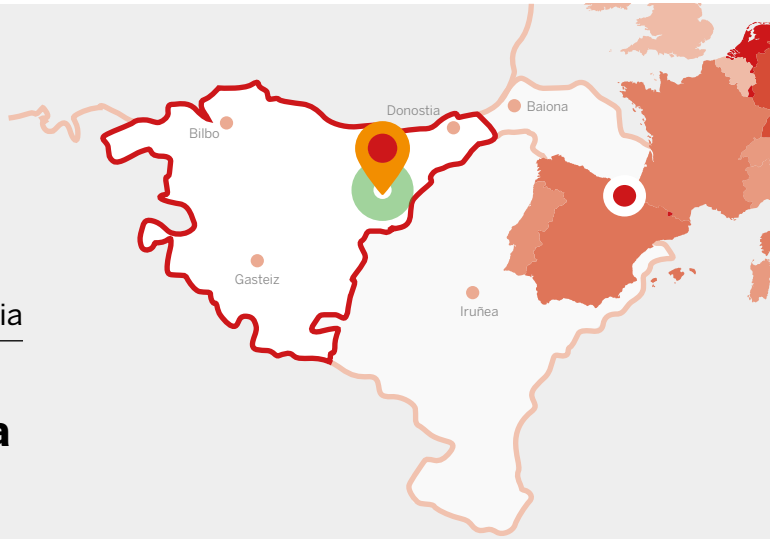
Txotx garaian.

Ostegunetik igandera, eguerdiz eta gauez.

Urte guztian zehar Euskal Sagardoa botilan erosteko aukera.

Ostiral eta larunbat gauetan autobus zerbitzua.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Iparragirre-Lopetegi familia

“Otaza sagardotegia bertako sagarrari oso lotua egon izan da beti”

Otatza Sagardotegia, Aizkorriren Magalean aurkitzen da, ingurune natural paregabean. Otatzan betidanik egon izan da auzoko tolarea eta inguruko baserrietatik bertara joaten ziren sagardoa egitera. Sagarrondo ugari izan dira historian zehar eta inguruko azokatara ere joan izan dira sagarra saltzera. 1995. urtean eman zuten sagardotegia irekitzeko pausoa eta ordutik tradizioa eta berrikuntza uztartuz ari dira lanean. Gaur egun, bi mila sagarrondo homologatu dituzte eta uzta oparoko urteetan, laurogei mila kilo inguru sagar jasotzen dituzte Otatzan bertan. Sagardotegian, gertuko ekoizleei erositako kalitatezko produktuak zerbitzatzen dituzte.

Lan taldea

Otatzako lan taldea familiako kideek eta inguruko herrietako langileek osatzen dute.

Datu teknikoak

Sagasti asko du Otatza sagardotegiak, bi mila sagarrondo, hain zuzen ere, eta etxeko sagarra da Euskal Sagardoaren oinarria.

Etxeko Sagarra

Zerainen kokatua dago Otatza sagardotegia eta baita bere sagastiak ere. Horrek izaera berezia ematen dio, Goierriko beste sagastiei bezalaxe, izaera handiko lehengaia lortzen baita bertan.

OTATZA

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

OTATZA
EUSKAL SAGARDOA

Lasto kolorea eta uher kolore puntu bat ditu, Euskal Sagardo naturalari dagokion bezala. Fruitu freskoaren usaina nabarmentzen da, karboniko maila orekatuarekin eta bizi puntu batekin.

Gure Euskal Sagardoa ehuneko ehunean etxeko sagarrarekin egiten da. 0 km ekoizpena.

Txalaka, Errezil Sagarra, Goikoetxe, Patzolua, Moko...

Sagasti gehienak etxean bertan ditugu. Otasoro, Etxe-Azpi, Etxe-Gain (Otatza Zerain), Sakone (Otatza Segura)

Petritegi

Petritegi bidea, 8.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

reservas@petritegi.com
www.petritegi.eus
943 45 71 88

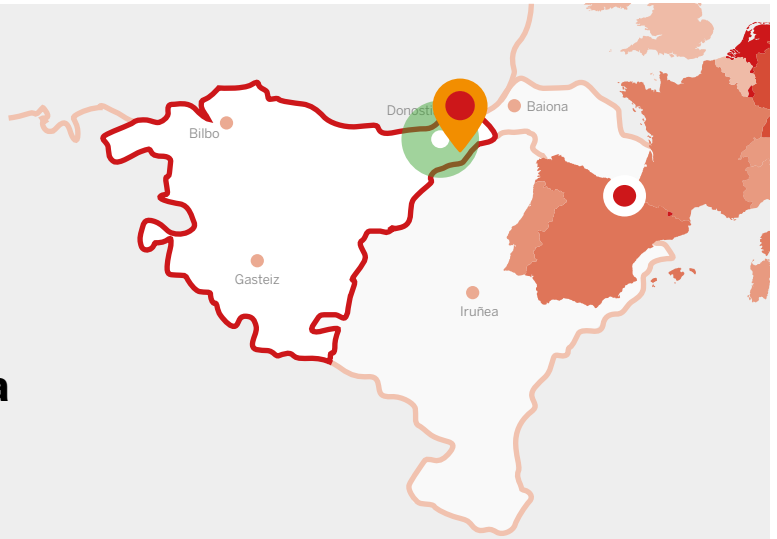
IREKITA Urte osoan zabalik.

Txotxa urte osoan.

Astelehenetik igandera, bazkariak eta afariak.

Zerbitzu anitzak: esperientzia kulturalak eta gastronomikoak, enpresarako zerbitzuak, aisialdiko esperientziak.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Ainara Otaño Izagirre

“Sei belaunaldi sagarra eta upategia lantzen, tradizioa errespetatuz”

1526. Urteaz geroztik ditugu Petritegi Sagardotegiaren inguruko datuak. Otaño-Goikoetxea familiak 1890ean ekin zion bere bideari Petritegin, baserria eta sagardotegia oinordetzan jasoz. Geroztik sei belaunalditan zehar sagarraren eta sagardoaren kultura landu da Petritegin. Egun, Ainara Otaño sagardogileak zuzentzen du lan taldea. Familiako hiru belaunaldi ari dira momentu honetan lanean, eta lantaldea osatzen duten guztien artean esperientziaren eta pasioaren arteko orekan antolatzen dute eguneko jarduna. Petritegi Sagardotegiak apustu finkoa egin du azken urteotan bertako sagarraren garapenean eta legami propioak bilatzen. Kalitate ziurtatuko sagardoaren ekoizpena ardatz hartuta. Egun, IFS programaren barruan daude eta ENEEKen ziurtagiri ekologikoa dute, Euskal Sagardoaz gain. Petritegi sagardotegiak sagardoaren kultura babesteko turismo sektorean egindako lana ere aitzindaria da.

Lan taldea

Txetxu Mujika Etxaniz (ekoizpen arduraduna) eta Argoitz Otaño (enologoa). Horiek dira lan taldearen oinarria.

Datu teknikoak

Euskal Sagardo kopuru handia egiten du Petritegi sagardotegiak eta horretarako etxeko sagarra ez ezik, inguruko baserrietako sagarra ere landu eta erabiltzen du.

Legami propioak

Petritegi sagardotegiak bere sagastietako sagarren legami propioak erabiltzen ditu Euskal Sagardo desberdinak irakiteko. Urte luzetako frogen ondoren, Urtebi Haundi sagar motaren legamiak izan dira Petritegiko Euskal Sagardora egokien ezkontzen direnak. Gaur egungo segurtasunaz gain, etorkizunerako ate handi bat zabaldu du Petritegik pauso honekin.

Petritegi

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

PETRITEGI EUSKAL SAGARDOA

Euskal Sagardoaren tipikotasuna du: intentsitate handiko fruta usain freskoa, lasto kolorea tonu berde alaiarekin eta txinparta fina. Sagardoa biribiltzen duen garratz eta mikatz puntu orekatua du.

Urtebi Haundi gure sagar legamia erabili dugu muztioaren hartzidura hobetzeko. Sagardoaren usain freskoak indartzen ditu legami honen erabilerak.

Txalaka, Gezamiña, Goikoetxe, Urtebi txiki, Mozolua.

Astigarraga (Minegi eta Telleri baserriak), **Askizu** Getaria (Agote baserria, itsasertzean), **Alkiza** eta **Oiartzun**.

PETRITEGI EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Euskal Sagardoaren tipikotasuna eta konplexutasuna ditu: fruta usain finak, lasto kolore argia eta oso txinparta fina. Ahoan, bolumen handiko sagardoa da eta sagar moten berezko mikaztasun leun eta atsegina nabarmentzen dira.

Petritegiko upategiko Euskal Sagardoen arteko gure familiak eginiko aukeraketa. Urtebi Haundi gure sagar legamia erabili dugu muztioaren hartzidura hobetzeko. Sagardoaren usain freskoak indartzen ditu legami honen erabilerak.

Hautatutako eta bereziki mimo handiz landutako euskal sagarrak: Goikoetxe, Txalaka, Urtebi Haundi, Errezila, Patzolua.

Aia, **Hondarribia** eta **Astigarraga** (Santiagomendi).

Petritegi

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

PETRITEGI EUSKAL SAGARDOA EKOLOGIKOA

Euskal sagardoaren tipikotasuna: intentsitate handiko fruta usaina, lasto kolorea, txinparta fina eta euskal sagarren berezko garratz puntu orekatua.

PETRITEGI EUSKAL SAGARDOA TXIKIA

Euskal sagardoaren tipikotasuna: intentsitate handiko fruta usaina du, lasto kolorea, txinparta fina eta euskal sagarren berezko garratz puntu orekatua.

Etxeko sagasti ekologikoek Biobox proiektuan parte hartzen dute: intsektuen izurriteak murriztea hegazti eta saguzarren bitartez (habia-kutxak eta babesak dauzkagu). Proiektua Aranzadi Zientzi Elkartearekin elkarlanean.

Botila txikian ere merkaturatzen dugu Euskal Sagardoa, jendeari zerbitzu eta aukera desberdinak eskaintzeko.

Ekoizpen ekologikotik hautatutako etxeko sagarrak: Goikoetxe, Txalaka, Gezamiña.

Astigarraga, Petritegi baserria.

Txalaka, Gezamiña, Goikoetxe, Urtebi txiki, Mozolua.

Astigarraga (Minegi eta Telleri baserriak), **Askizu, Getaria** (Agote baserria, itsasertzean), **Alkiza** eta **Oiartzun**.

Gure helburua zuk Euskal Sagardoaz goza dezazula da

SAiZAR
Sagardoa · Sidra Natural

Kalezar auzoa, 39
20170 Usurbil (Gipuzkoa)

sidreria@sidrassaizar.com
www.sidrassaizar.com
943 36 45 97

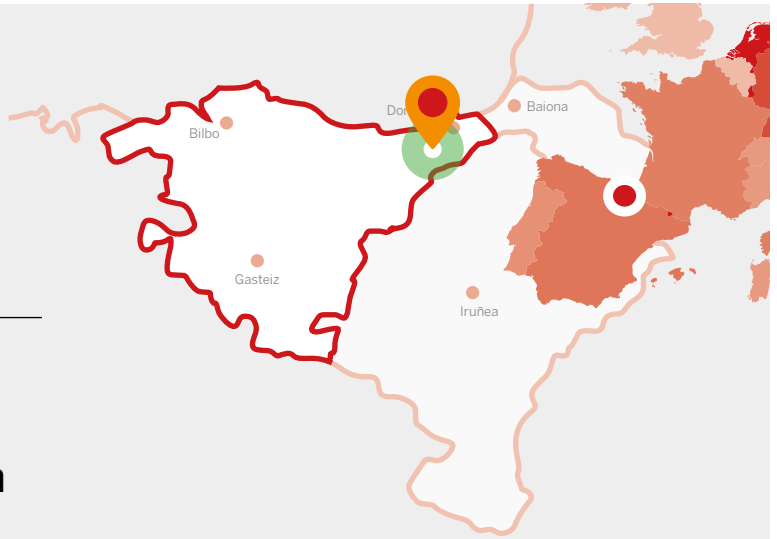
IREKITA Urte osoan zabalik. Egunero eguerdi eta gau irekita, igande gaua eta astelehena izan ezik.

Txotxa urte osoan. Sagardoa botilan txotx garaia amaitzean.

Menu aukera zabala. Sagardotegiko menuaz gain, garaiko produktuak, zentollo egosia, isats eta legatz kokotea parrillan, xapoa parrillan, umeentzako menua eta menu beganoak.

Taldeentzat esperientziak (enpresa edota bestelako taldeentzat. Kulturalak zein gastronomikoak) eta bisita gidatuak.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Lertxundi-Ibarguren sendia

“Etxeko eta bertako sagarraren aldeko apustu garbia egin dugu Saizarren azken urteetan”

Mende erdi igaro da Esteban Lertxundik sagardogintzara salto profesionala emateko helburua izan zuenetik, Olivia Ibarguren emaztearen baserrian. Ondorengo belaunaldiak darama egun sagardotegiaren martxa, Napoleon, Esteban eta Ramón anaiek eta hauen emazte zein seme-alabek daramate aurrera Saizar Sagardotegia. 2.000. urteaz gero, sagar eta sagardo produkzioa handitu eta areagotu dute, 2004 urtea inflexio puntu bihurtuz etxeko produkzioaren handitzean. Ordutik, ez dira geratu. Etxeko eta bertako sagarraren aldeko apustua garbia izan da, ekoizpena handituz joan den heinean, bertako sagarraren kontsumo eta produkzioak ere gora egin du. Sagardotegiko eskaintza zabala ere badu eta azken 5 urteotan turismo sektorean ere hasi da lanean bisita gidatuen eskaintza handituz.

Lan taldea

Lertxundi-Ibarguren sendiak eta emazte eta seme-alabek osatzen dute Saizar sagardotegiko lan taldea.

Datu teknikoak

Saizar sagardotegiak etxeko sagastietako sagarrean oinarritzen du Saizar Euskal Sagardoa eta geroz eta produkzio handiagoa du, sagasti berriak medio.

Usurbilgo sagarra oinarri

Saizar sagardotegiak Usurbilen ditu sagastiak eta bertan dituen sagar motatan ere nabaritzen da hori, jatorriz Usurbilgoa den Saltxipi bezalako sagarra baitute ugari. Urteetako ezagutzak, sagastiko lanak eta teknologiarik aurreratuenak ematen diote Saizar Euskal Sagardoari bere izaera berezia.

SAIZAR
Sagardoa · Sidra Natural

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

SAIZAR
EUSKAL SAGARDOA

Kolore hori argia du Saizar Euskal Sagardoak, uhertasun puntu batekin eta txinparta egokia du, edalontzian zerbitzatzean ondo joaten dena.

Fruitu tropikal eta zitriko usainak ditu, usain baltsamikoetan ondo integratuak.

Ahoan, sentsazio gazi, mikatz eta gozoak ageri dira, eta gorputz borobila eta ahaltsua. Eta bukaeran uzten duen lehortasunak edaten jarraitzeko gonbita egiten digu.

Legami naturalekin egindako Euskal Sagardoa da, legami komertzialik erabili gabe irakina. Sagasti desberdinetako gure sagarrek dakartzaten legamiak erabiltzen dira.

Saltxipi, Moko, Urtebi Txiki, Goikoetxe, Urtebi Haundi, Txalaka eta Gezamina.

USURBILEN kokatuta dauden sagastietako sagarrez egina: KALE-ZAHAR eta OLARRIko sagastietako sagarrez.

SARASOLA

Bellabara kalea. Alkiza errepidea.
20159 Asteasu (Gipuzkoa)

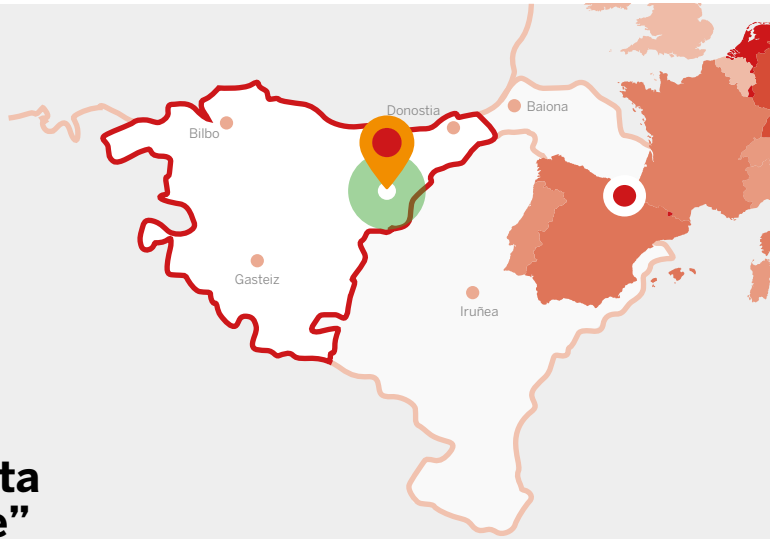
sarasolasagardotegia@hotmail.com
www.sidreriasarasola.com
943 690 283

IREKITA Urtarriletik ekainera.

Txotx garaian.

Asteartetik larunbatera afariak.
Larunbat eguerdietan irekita.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Inaxio Sarasola

“Bertako sagarra da Sarasola sagardotegiaren oinarri, bai etxekoa eta baita inguruko baserrietakoa ere”

Asteasuko Sarasola sagardotegia, Zabalgaina deritzon zonaldean kokatua dago eta 1970. urtean ireki zen Aniceto Sarasolaren eskutik. Hasieran bailarako lagunak eta bertako baserritarrak biltzen ziren etxean eginiko sagardoa dastatu eta probatzera, solasaldi eder baten inguruan. Ondoren, sagardotegia ofizio bihurtu eta profesionalizatu egin zen. Bertako sagarra da Sarasola Sagardotegiarentzat garrantzitsuena, bai etxekoa, baita inguruko baserritakoa ere. 120.000 litroko produkzioa du egun. Inaxio Sarasola dugu bertako nagusi, baina Maialen alaba eta lantalde osoaren babes eta eguneroko jardunarekin. Ekoizpen neurtua mimoz zaintzen duen sagardotegia, kalitate bermearekin.

Lan taldea

Inaxio Sarasola eta Maialen Sarasola aita alaben inguruan sortutako lan taldea du Sarasolak.

Datu teknikoak

120.000 litroko produkzioa du Sarasola sagardotegiak gaur egun eta etxeko sagarra eta inguruko baserrietakoa dira ardatza.

Etxeko eta inguruko sagarra

Sarasola sagardotegiak etxeko sagarraz gain, Lizartzakoa eta Larraulgo sagarra erabiltzen du Euskal Sagardoa egiteko. Urteetako esperientziak eta gaur egungo teknologiak bat egiten dute, kalitatearen aldeko apustu horretan.

SARASOLA
EUSKAL SAGARDOA

Kolorez hori iluna da, sudurrean sagar fresko eta heldu usainak dituena eta ahoan gorputza eta txinparta nabarmenduko ditugu.

Etxeko sagarra eta ondo ezagutzen ditugun baserrietakoa dira gure oinarri.

Sagar mota asko erabiltzen ditugu Sarasola Euskal Sagardoa egiteko, besteak beste, Errezilla, Txalaka, Urtebi Txiki eta Haundia edo Gezamiña.

Etxeko sagarraz gain, Lizartza eta Larraulgoa erabili dugu Euskal Sagardoa egiteko.

SAGARDOTEGIA
SATXOTA

Santio Erreka, 3
20809 Aia (Gipuzkoa)

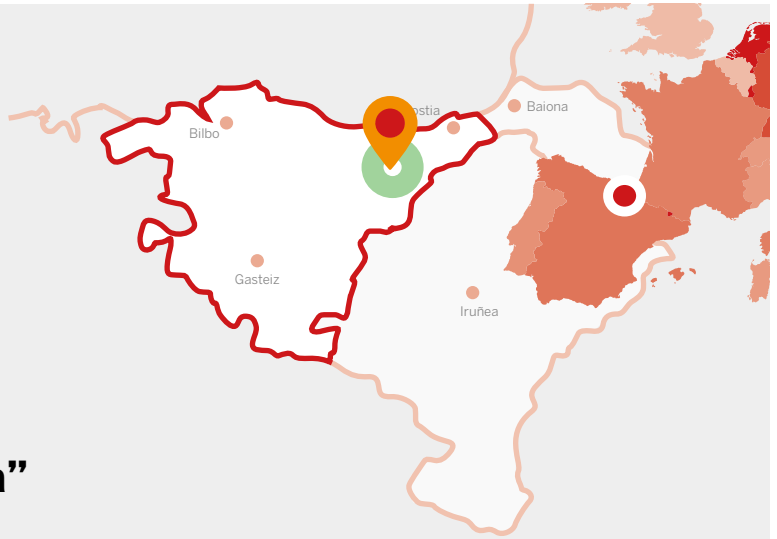
info@sidreriasatxota.com
www.sidreriasatxota.com
943 83 57 38

IREKITA Txotx garaitik kanpo, soilik asteburuetan irekitzen du.

Txotx garaian, igande gaua eta astelehena izan ezik, aste guztian irekia.

Txotx garaian sagardotegiko menuaz gain, txangurroa labean eta enkarguz zentoiloa dasta ditzakezue.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogilea: Familia

“Satxota familiako negozioa da, eta guztion artean egiten dugu aurrera”

Satxota Sagardotegiak orain 30 urte ireki zituen ateak Zizurkilen. Bertako ikasketa eta ohiturak jaso eta azken urteak Aian egin ditu sagardotegiak. Satxotaren oinarria familia negozioa da, Ana eta Juan Inazio gurasoak eta Nerea, Ane eta Haritz seme-alabak. Ikusirik urte hauetako joera eta aukerak, Haritz Artola semeak hartuko du datozen urteei begira etxeko sukaldearen ardura, sagardotegiko momentua esperientzia berezi bihurtuz, jolas bihurtuz. Bertako sagarra eta sagastien zaintza dira etxearen kalitate oinarri eta ziurtagiri.

Lan taldea

Ana eta Juan Inazio gurasoak eta Nerea, Ane eta Haritz seme-alabak dira lan taldearen oinarria.

Datu Teknikoak

Aian duten sagastiko sagarra eta inguruko baserrietako sagarra dira Satxota Euskal Sagardoaren oinarria.

Aia eta inguruko sagarra

Aian dago Satxota sagardotegiaren sagastia, baina beste baserri batzuetako sagarra ere erabiltzen du eta horrekin lortzen ditu beharrezko oreka eta kalitatea bere produktuan.

SAGARDOTEGIA SATXOTA

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

SATXOTA
EUSKAL SAGARDOA

Satxota Euskal Sagardoak urre kolore horia du, sagarraren usaina du sudurrean eta orekatua eta edan erraza da, edaten jarraitzeko gogoa ematen duena.

Aian dago gure sagastia eta Satxota Euskal Sagardoaren muina.

Motak, Moko, Txalaka, Goikoetxe, Urtebi Haundi eta Txikia eta Errezila dira.

Gure sagastiak Aian daude, mentu oin makatzen gainean txertatuak.

Gudarien etorbidea, 2
Ordizia (Gipuzkoa)

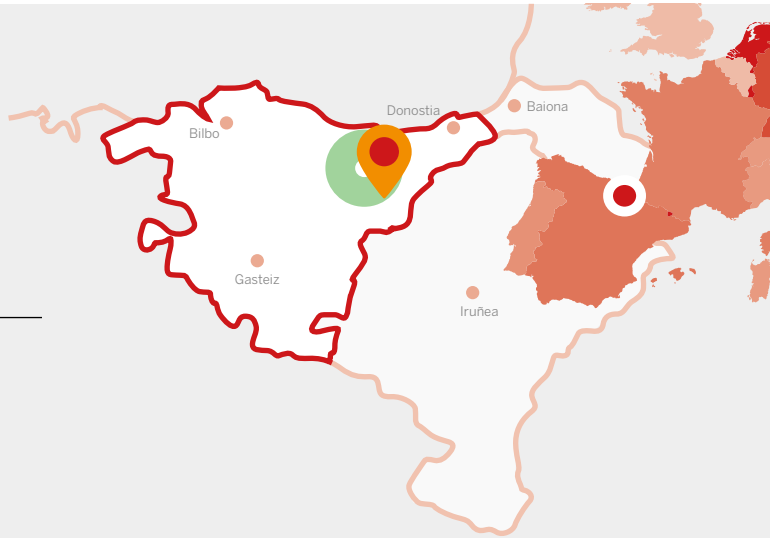
tximistasagardotegia@gmail.com
www.tximistasagardotegia.com
943 88 11 28

IREKITA Urte osoan, abuztuko 2 astetan izan ezik.

Urte osoa txotxarekin.

Bazkariak egunero, afariak ostiraletan eta larunbatetan.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Amaia Blazquez eta Aitor Esnaola

“Ekoizpen txikia da gurea eta sagastitik hasita kalitatea bilatzen dugu”

Euskal Sagardo Jatorri Deituraren ekoizleak gara. Tolare Sagardotegia Ordiziako herri gunean dago, ekoizpen txiki baina zainduarekin. Gure sagastiak ditugu lanerako oinarri nagusi. Gure eraikinak ere badu historia, hainbat erabilera izan baititu urteetan zehar: lantegi mekaniko izan zen urte luzez, egokitu eta sagardotegi bihurtu genuen arte. Gurea ez da sagardogintzan aspalditik bete betean dagoen familia, orain urte gutxi apustua egitea erabaki genuen arte: jatetxe izatetik sagardo produktore izatera pasa ginen. Gure produktuan kalitatea bilatzen dugu eta ekoizten dugun 100% bertako eta kalitatezko Jatorri Deiturako sagardoa da. Bisita gidatuak ere egiten ditugu, Ordiziako azokarekin batera eta Sagardoa Routen goierrialdeko esperientzien barruan.

Lan taldea

Amaia Blazquez eta Aitor Esnaola dira lan taldearen oinarria.

Datu teknikoak

Lau sagastitako sagarra erabiltzen dugu gure Euskal Sagardoa egiteko: Askizu, Antzuola, Ataun eta Ezkiokoa.

Kalitatea helburu

Sagardogintzan nahiko berria da Tximista sagardotegia eta garbi daukate sagastiaren zaintzatik eta prozesuak ondo kontrolatzetik datorrela produktuaren kalitatea. Pauso handiak eman dituzte azken urteetan bide horretan, Ordiziako bihotzean.

TXIMISTA
EUSKAL SAGARDOA

Kolore horixka du tximista Euskal Sagardoak eta gorputza eta estruktura ahoan. Orekatua da, kostako eta barnealdeko sagarraren nahasketak eraginda. Usain eta zapore fresko eta garbiak bilatzen dituzte.

Txotx garaian gustatzen zaigu sagardo bakoitza bere kupelean mantentzea, nahastu gabe, bakoitzak bere nortasuna mantendu dezan eta bezeroari produktuak izan ditzaken ñabardura desberdinak erakutsi ahal izateko.

Moko, Geza miña, Urtebi Haundi, Urtebi txiki, Errezilla.

Askizu, Antzuola, Ataun. Ezkio.

TXINDURRI ITURRI
SAGARDOTEGIA
NEKAZALTURISMOA

Mardari auzoa, 12.
20829 Itziar-Deba (Gipuzkoa)

txindurri@txindurri.com
www.txindurri.com
943 19 93 89 / 699 68 44 90

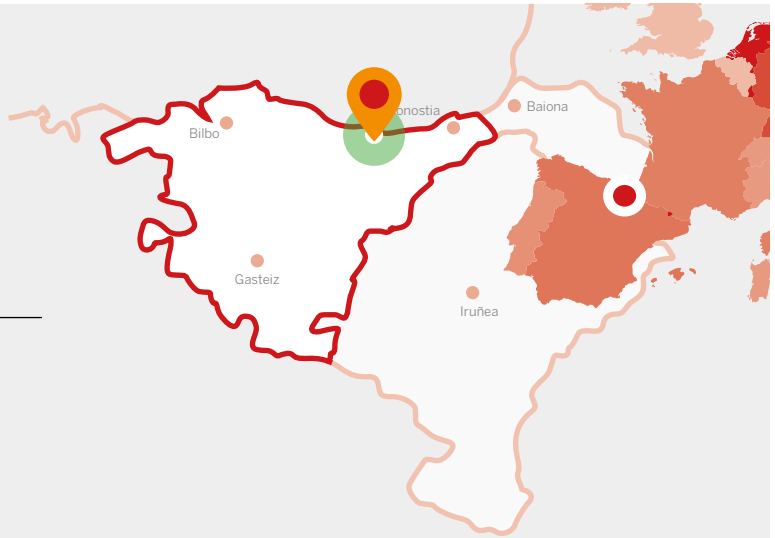
IREKITA Urte osoan.

Urte osoan mantentzen da txotxa.

Asteburuetan egiten dugu lan, baina jaiegun eta opor egunetan, iluntzeetan,ere ematen ditugu afariak. Aurretiaz deitzea komeni da.

Baserrian bertan dagoen agro-turismoak 16 pertsonentzako logelak ditu.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Alazne Arruti eta Aritz Etxebarria

“Produkzio mugatua da gurea eta Euskal Sagardo guztia etxeko sagarrarekin egiten dugu”

Txindurri Iturri produkzio txikiko sagardotegia da, sagardotegiaz gain, Nekazal Etxea ere badena. Gure baserrian betidanik zan dugu sagardotarako sagarra eta betitik egin izan da sagardoa. Oraindik ere tolare zaharra zegoen tokian egiten dugu gure sagardoa, gaur egungo teknologiarekin. Gure etxeko sagarra erabiltzen dugu Txindurri Iturri Euskal Sagardoa egiteko, eta, eskuz jaso ondoren, egunean bertan jo eta estutzen dugu sagarra. Urteroko botila ekoizpena mugatua izaten da.

Lan taldea

Alazne eta Aritzek osatzen dute lan taldearen oinarria.

Datu teknikoak

Etxeko sagarrarekin egiten du Euskal Sagardoa Txindurri Iturrik. Produkzio txikia, baina ondo zaindua da berea, prozesu guztiaren kontrolean oinarritua.

Itziarren kokatua

Txindurri Iturri sagardotegia eta bere sagastia Itziarren daude kokatua. Sagar ekologikoa egiten dute eta izaera handiko sagardoak egiten dituzte.

TXINDURRI-ITURRI
EUSKAL SAGARDO EKOLOGIKOA

Sagardo horixka da kolorean, fruta usainduna eta ahoan freskoa eta orekatua. Txinparta fin eta freskagarria nabarmentzen zaio. Dastatu ostean ere igarri daitezke ezaugarri hauek ibilbide lhauek, ibilbide luzekoak dituelako.

Txindurri Iturri basoz inguraturik dago eta tartekaturiko zelaietan hazten dugu Limousin arrazako behi talde txiki bat. Debabarrena eskualdeko kostaldeko etxalde ekologikoa da gurea.

Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Urdin, Gezamina, Saltxipi.

Itziarko Mardari auzoan dago Txindurri Iturri eta 2006tik ziurtapen ekologikoa duen Ametzagaina, Antzeta eta Sotxabal izena duten sagastietatik jasotzen ditugu sagarrak.

URBITARTE

Urbitarte Baserria, Ergoiena auzoa.
Ataun. (Gipuzkoa)

demetriourbitarte@gmail.com
www.urbitartesagardotegia.com
943 180 119

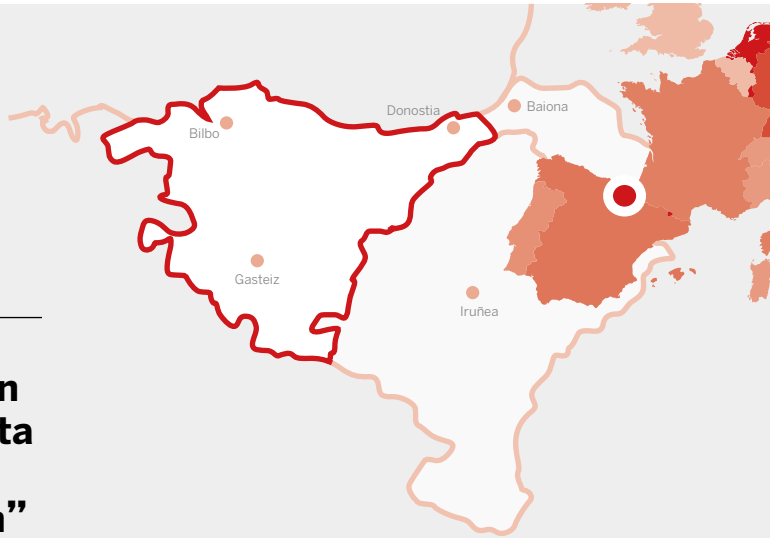
IREKITA

Urte guztian irekita. Afariak egunero eta bazkariak larunbat eta igandeetan. Asteazkenetan itxita.

Txotx garaian sagardotegiko menua.

Txotx denboraldiz kanpo Euskal Sagardoa botilan ere eskaintzen dugu. Arraia arranparrilan ere eskaintzen da.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Demetrio Terradillos eta Itziar Irastoza

“Urbitartek bertako sagarraren aldeko apustua egin du beti, eta aitzindari da oinarri horrekin produktu berritzaileak sortzen”

Urbitarte sagardotegia 1991. urtean ireki zuten Demetrio Terradillos eta Itziar Irastorzak. Sorreran, 5 kupela zeuden egun jangela dagoen lekuan bertan eta 16 000 litro sagardo egiten ziren. 1993an kupela gehiago ekarri eta jangela handitu zen. Geroztik sagardotegia aldatu bada ere, jangelak bere neurriari eutsi dio. Kanpoko sagardotegi batean sagardoa egin beharrean, 1993an dolare berria jarri zen sagardotegian. Geroztik asko aldatu da sagardoa egiteko modua bera, baina produktua bera, sagarra, izan da Urbitarteko ardatza. Urbitartek joan den hamarkadan produktu bereziak egiteko eskua izan du, sagar mota batekoak, onduak... Bera izan da lehenengotarikoa sagardogintzan produktu berritzaileak eta bereziak sortzen.

Lan taldea
Itziar eta Demetrioren bueltan dago eraikia Urbitarteko lan talde guztia.

Datu teknikoak
Goierriko sagarra da Urbitarte sagardotegiaren oinarria, eta horrek izaera ematen dio sagardoari.

Produktu berritzaileak
Urbitarte sagardotegiak Euskal Sagardoa ez ezik, produktu berritzaileak egiten ditu bertako sagarrekin. Produktuari ez ezik, hauek aurkezteko moduari garrantzia ematen dio. Goierriko sagarra erabiltzeak nortasuna ematen dio bere sagardoari.

URBITARTE
EUSKAL SAGARDOA

Hori koloreko sagardoak dira, sudurrean fruta usaina nabarmentzen zaienak eta ahoan ahaltsuak eta luzeak, Goierriko sagarraren ezaugarri gisa. Txinparta egokia.

Sagardoan dibertsifikatzea bilatzen dugu: sagar mota bakarrekoak, ondutakoak...

Mokote, Urdin sagarra, Errezilla, Urtebi Haundi eta Txikia eta Geza Mina, besteak beste.

Goierriko sagasti desberdinetako sagarra erabiltzen dugu, etxekoa eta hainbat baserritakoa.

URDAiRA

Urdaira baserria, Aginaga Auz. 63
20170 Usurbil (Gipuzkoa)

info@urdairasagardotegia.com
www.urdairasagardotegia.com
943 37 26 91

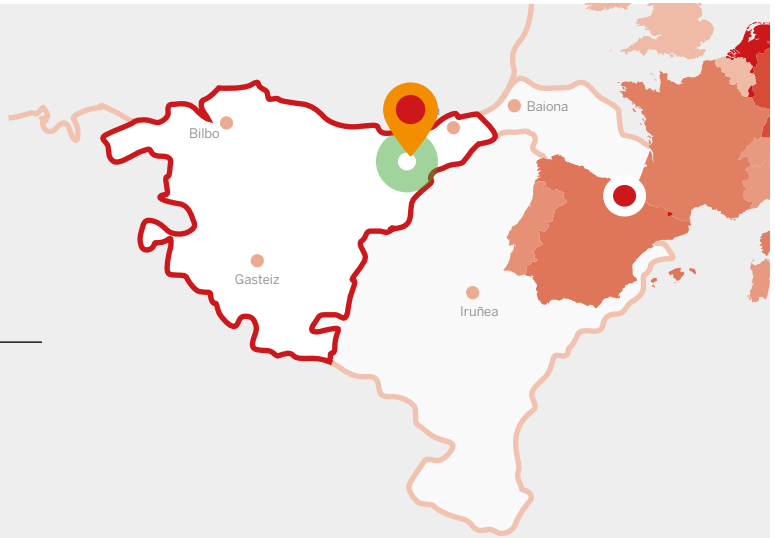
IREKITA Urtarriletik apirilera (txotx garaian).

Txotx garaian.

Asteartetik larunbatera afariak.
Larunbat eguerdietan irekita.

Txangurroa da sagardotegiko berezitasun nabarmena.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:

Patxi Azkonobieta eta Josune Irazusta

“Etxeko eta inguruko baserrietako sagarrarekin egin dugu lan hasieratik”

1990. urtean ekin zioten Josune eta Patxi senar-emazteek abentura berri honi, Patxiren aita Joxe Leonen laguntzarekin. Baserrian aspaldidanik zuten sagardoa egiteko ohitura eta horri heldu nahian bide berriari ekin zioten, sagardogile profesional bihurtu arte. Bertako sagarra, etxekoa zein inguruko baserritakoa, ibiltzen dute, bertakoa sustatuz. Lan honen fruitu da beren sagardoaren harrera ona hainbat lehiaketatan: Foru Aldundiaren Txapelketan bigarren saria bitan lortuta eta 2019ko Sagardo Txapelketa Herrikoian hirugarren saria eskuratuta. Sagardo ekoizpenaz gain, sorreran apustu egin zuten sagardotegiko menuan bertan aldaketa batzuk egiteko, tartean txangurroa eskaintzea. Arrakasta ikusita, berezitasun bihurtu da bertara otordua egitera joaten direnentzat.

Lan taldea

Patxi Azkonobieta, Josune Irazusta eta Ane Azkonobieta gurasoak eta alaba dira lan taldearen oinarria.

Datu teknikoak

Usurbilgo Aginaga auzoan dago Urdaira sagardotegia, beren sagastiz inguratuta. Izan ere, etxeko sagarra da Urdaira Euskal Sagardoaren oinarri, sagar mota eta erabilera egokia medio.

Sagarraren ezagutza

Betitik uztartu ditu sagargintza eta sagardogintza Urdaira sagardotegiak, eta ezagutza handia du bai bertako sagar desberdinen ezaugarrietan eta baita sagar mota bakoitzaren jarreran ere. Etxeko sagarraz gain, inguruko baserrietakoa ere ibiltzen du Urdaira sagardotegiak.

URDAIRA

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

URDAIRA
EUSKAL SAGARDOA

Kolore hori bizia du, eta fruta usain nabarmena. Ahoan orekatua da eta txinparta fin eta luzekoa.

URDAIRA
EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Kolore hori bizia du, eta fruta usain nabarmena. Ahoan orekatua da eta txinparta fin eta luzekoa.

Baserriaren kokapenari esker egutera aldera ditu sagasti guztiak Urdairak, eta, horri esker, lortzen dugun sagardoak zapore berezia du, sagarra ondo gozatzen delako.

Urtebi txiki, Urtebi handi, Moko, Txalaka, Gezamina.

Sagastiak baserriaren bueltan ditugu denak, baserria inguratuz.

Baserriaren kokapenari esker egutera aldera ditu sagasti guztiak Urdairak, eta, horri esker, lortzen dugun sagardoak zapore berezia du, sagarra ondo gozatzen delako.

Urtebi txiki, Urtebi handi, Moko, Txalaka, Gezamina.

Sagastiak baserriaren bueltan ditugu denak, baserria inguratuz.

R. ZABALA

Goiburu Auzoa 5.
20150 Aduna (Gipuzkoa)

info@rzabala.com
www.rzabala.com
943 69 07 74

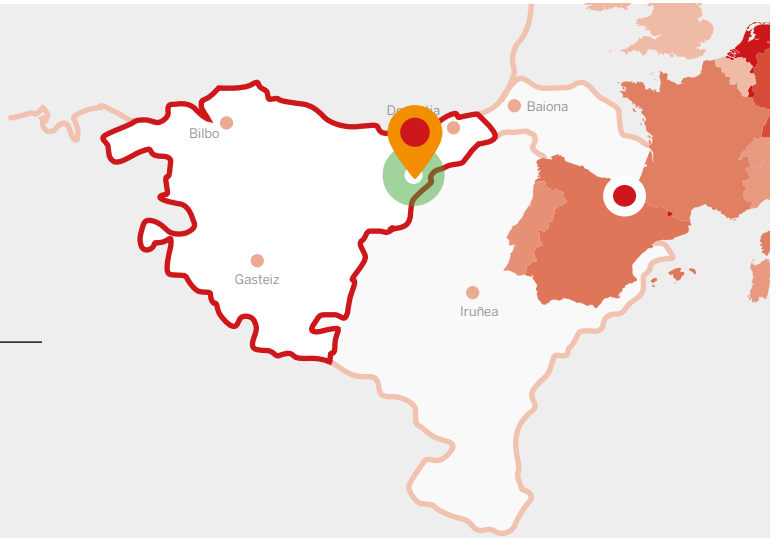
IREKITA Urtarriletik maiatzera (txotx garaian).

Txotx garaian.

Afariak astelehenetik larunbatera
Bazkariak ostiraletik igandera.

Bakailaoa arranparrilan ere eskaintzen dugu.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Martin eta Luis Zabala Bengoetxea.

“Gure baserriko sagarrarekin egindako kalitatezko sagardoa da gurea, %100 bertakoa”

R. Zabala sagardotegian lau hamarkada baino gehiago daramatzagu lanean. Baserrian sagardoa aspaldidanik egin bazen ere, aitona hasi zen inguruko herrietara sagardoa saltzen, eta gure aitak, berriz, sagardotegi profesional bihurtu zuen baserriko ohitura zaharra. Etxearen ardatza produktuaren kalitatea da, hasi sagarretik eta botilaratutako produktu kuttuna esku artean izan arte. R.Zabalan sagarrondoaren zaintza izan da arbasoengandik jaso dugun filosofia eta horri helduz, sagasti berriak ere landatu ditugu etxeko sagardo gehiena gure kalitatezko sagarrez ekoiztu ahal izateko. Sagardoari balioa ematea eta sagardo mundua ezagutaraztea dira gure helburu nagusiak.

Lan taldea
Martin eta Luis Zabala Bengoetxea anaiek gidatzen dute Zabala sagardotegiko lan taldea.

Datu teknikoak
Sagasti gehienak Adunan bertan dauzka Zabala sagardotegiak, Gipuzkoako herririk eguzkitsuenean.

Adunako sagarra
Zabala Euskal Sagardoak izaera du, eta hein handi batean sagar motak eta sagastien kokalekuak ematen diote hori. Adunan eguteran daude sagarrak.

R. ZABALA

R. ZABALA
EUSKAL SAGARDOA

Sagardo garbia, sudurrean sagar heldua gogorarazten duena eta ahoan mamitsua, eta, aldi berean, edan erraza. Trago bat edan eta beste bat edateko gogoa ematen duena.

3.500 sagarrondo baino gehiago ditugu, 40 urte ingurukoak, bere garaian gure aitak aldatutakoak.

Mikatza, Goikoetxe, Txalaka, Moko eta beste 18 aukera gehiago.

Gure Sagastien %90 sagardotegi inguruan ditugu, gure baserriko sagastiak baitira, Garagartza Baserri ondoan, Adunan. Hau da, 0km dira gure sagarrondoak. Gainerakoak (%10), ondoko herrietan dauzkagu.

ZAPIAIN

Kale Nagusia 96.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

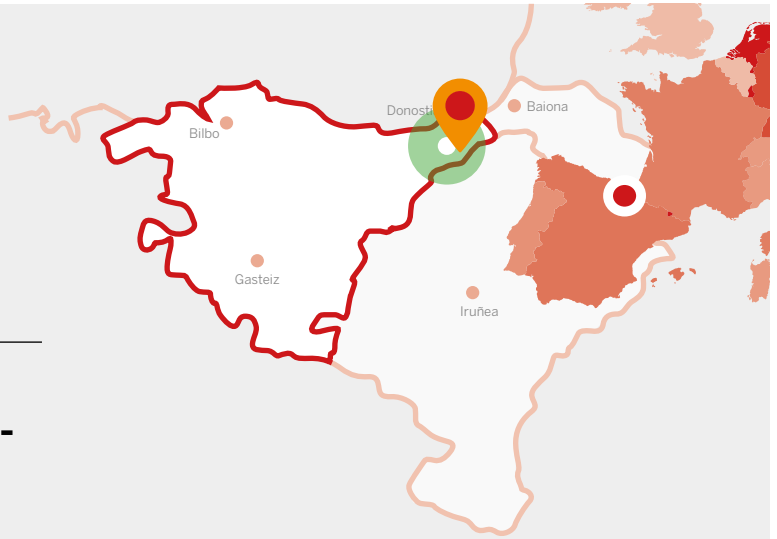
info@zapiain.eus
www.zapiain.eus
943 33 00 33

IREKITA Urtarriletik apirilera (txotx garaian).

Txotx garaian.

Astelehenetik ostiralera gauetan (afariak), larunbatetan eguerdian eta gauean (bazkari eta afariak). Otorduak mahai altuan eskaintzen dira, zutik, eta sagardoari ematen zaio protagonismoa. Urte osoan zehar, halaber, bisita gidatuak eta sagardo dastaketak eskaintzen ditugu.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:

Miguel, Bittor eta Felix Zapiain Goñi.

“2015ean Errezil sagarrarekin egindako Bizi-Goxoa sortu genuen”

Zapiain abizenak mendeetako lotura du sagardogintza eta sagastiekin. XVI. mendekoak ditugu sagardoaren eta sagastien inguruko lehen dokumentuak. Hurbileko historiari eutsiz, Roxario aitona izan zen baserriko beste lanak alde batera utzi eta sagardogintzari profesionalki heldu ziona. 1980. urtean salto handia eman zuen sagardotegiak, Miguel Zapianek ardura hartu zuenean, sagardogintzan lehen enologoa. Zapiain sagardotegiak kalitate bermearen alde egin du lana ordutik, 2001. urtean kontrolpeko tenperatura duen lehenengo upategia eraikiz, eta ondorenean prozesuaren kalitatea ziurtatuko duen IFS Food ziurtagiria lortuz. Hala, kalitatea oinarri hartuta, ikerketa eta berrikuntza izan dira eta izango dira etxe honen ardatz.

Lan taldea

Ion, Mikel, Javi, Sergio, Petro, Haritz, Nekane, Inma eta Maider.

Datu teknikoak

Zapiain sagardoak apustu garbia egin du azken urtetan bertako sagarraren alde eta ondo zaindutako sagastiak dira Euskal Sagardoa eta Euskal Sagardoa Premium sagardoen oinarri.

Kalitatea eta dibertsifikazioa

Zapiain sagardotegiak produktu eta prozesuen kontrola du ardatz dagokion kalitatea lortzeko eta upategian ez ezik, sagastian hasten du kontrol zorrotz hori. Euskal Sagardoa ez ezik, beste hainbat produktu ere egin eta merkaturatzen ditu, Bizi-Gozoa edo Sagardoza, besteak beste.

ZAPIAIN

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

ZAPIAIN
EUSKAL SAGARDOA

- Kolore horixka.
- Lore eta sagar freskoaren lurrinak.
- Ahoan luzea eta orekatutako konplexutasuna, txinparta fina lagun duela. Garraztasun eta mikaztasunaren arteko oreka.
- Ez du sulfitorik.

Oreka eta garbitasuna. Bai sudurrean, baita ahoan ere, sagarraren usain eta zapore garbiak nabariak dira.

Gezamiña, Urtebi, Patzolua, Errezila, Moko.

- Ezeizabarrena baserria. **Tolosa.**
- Izarre baserria. **Errezil.**
- Matitxenea baserria eta Lizardi baserria. **Astigarraga.**
- Mugarri baserria. **Errenteria.**

ZAPIAIN
EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

- Kolore horixka.
- Lore eta sagar freskoaren aromak.
- Ahoan orekatutako konplexutasuna, eta luzea da txinparta fina lagun duela. Garraztasun eta mikaztasunaren arteko oreka.
- Ez du sulfitorik.

Oreka eta garbitasuna. Bai sudurrean, baita ahoan ere, sagarraren usain eta zapore garbiak nabariak dira.

Gezamiña, Urtebi, Patzolua, Errezila, Moko.

- Ezeizabarrena baserria. **Tolosa.**
- Izarre baserria. **Errezil.**
- Matitxenea baserria eta Lizardi baserria. **Astigarraga.**
- Mugarri baserria. **Errenteria.**

SAGARDO NATURALA
Zelaia
SIDRA NATURAL

Martindegi Auzoa, 29,
20120 Hernani (Gipuzkoa)

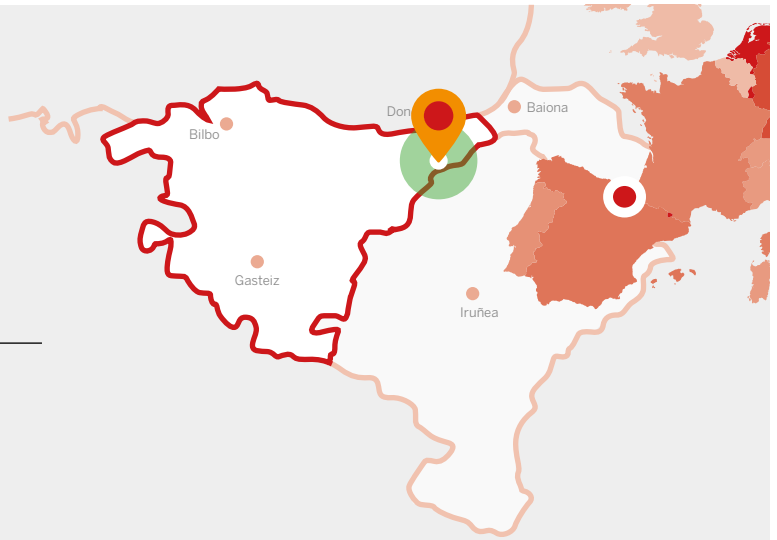
zelaia@zelaia.eus
www.zelaia.eus
943 55 58 51

IREKITA Txotx garaian.

Txotxa urtarriletik apirilaren 30era.

Astelehenetik ostiralera afariak.
Larunbatetan bazkari eta afariak.
Igandetan itxita.

kokapena sagarraren jatorria



Sagardogileak:
Oihana, Maialen eta Jaione Gaincerain

“XIX. mende amaieratik sagardoaren kalitatea zaintzen ari gara Zelaia sagardotegian”

XIX. mende amaieratik egiten du sagardoa Gaincerain familiak. Jose Antonio gure birraitonak etxerako ekoizten zuen sagardoa hasierako garai hartan. Joakin Gaincerain aitonak, berriz, aitaren afizioa ofizio bihurtu zuen, eta orduan egin zuen Zelaia sagardotegia profesional. Gure aitak sagardotegiko martxari heldu zion garaian egokitu zuen sagardotegia: upategia zabaldu, tresneria eta makinaria berritu, jangela egokitu... Orain, laugarren belaunaldiak heldu diogu etxeko tradizioari, lehenengoz hiru emakume gaude Zelaia Sagardotegiaren gidaritzan: Oihana, Maialen eta Jaione Gaincerain gara sagardogileak. Bertako sagarrean oinarritutako kalitatea da gure Euskal Sagardoaren ardatza eta eskaintzen dugun zerbitzuari ere garrantzia berezia ematen diogu.

Lan taldea

Oihana, Maialen eta Jaione Gaincerain ahizpek daramate sagardotegiko martxa eta lan talde sendoa sortu dute beren bueltan.

Datu teknikoak

Bertako sagarra oinarri hartuta produktuaren kalitateari ematen diogu garrantzia Zelaia sagardotegian, prozesu osoa kontrolatuz, hasi sagastitik eta botilara arte.

Hernani, Goierri eta kostako sagarra

Zelaia Euskal Sagardoa eta Zelaia Euskal Sagardoa Premiuma hiru sagasti garrantzitsutako sagarrez egiten da nagusiki, Hernani, Olabarri eta Hondarribiko sagarrez. Sagar motak, prozesuaren kontrol zorrotzak eta nahasketa egokiak ematen diote Zelaiako sagardoari beharreko izaera eta oreka.

ZELAIA
EUSKAL SAGARDOA

Usaimen garbia eta intentsitate handikoa, fruta freskoaren usaina, jatorrizko sagarra gogora dakarrena.

Ahoan, berezkoa duen karbonikoak freskura emango digu, azidotasun puntu bat nabarmentzen da, orokorrean sagardo oso orekatua da, iraunkor eta atsegina.

Sagar motari eta behar den puntuan biltzeari garrantzia handia ematen diogu.

Gehien bat Txalaka, Urtebi Txiki, Urtebi Haundi, Moko, Goikoetxe, Mozolua.

Zabalo enea baserria (Hernani)
Ekoizlea: Manuel Iradi.
Etxezuri baserria (Olaberria)
Ekoizlea: Jokin Garmendia.
Igeralde nekazaritza etxea (Hondarribia)
Ekoizlea: Bixen Magan.

ZELAIA
EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Usaimen garbia eta intentsitate handikoa, fruta freskoaren usaina, jatorrizko sagarra gogora dakarrena.

Ahoan, berezkoa duen karbonikoak freskura emango digu, azidotasun puntu bat nabarmentzen da eta oso luzea da. Orokorrean sagardo oso orekatua da, iraunkor eta atsegina.

Sagar motari eta behar den puntuan biltzeari garrantzia handia ematen diogu.

Gehien bat Txalaka, Urtebi Txiki, Urtebi Haundi, Moko, Goikoetxe, Mozolua.

Zabalo enea baserria (Hernani)
Ekoizlea: Manuel Iradi.
Etxezuri baserria (Olaberria)
Ekoizlea: Jokin Garmendia.
Igeralde nekazaritza etxea (Hondarribia)
Ekoizlea: Bixen Magan.

euskal
sagardoa
Sidra natural del País Vasco

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

hazi

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

ORAIN GIPUZKOA

Bizkaia
foru aldundia
diputación foral

Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava

www.euskalsagardoa.eus