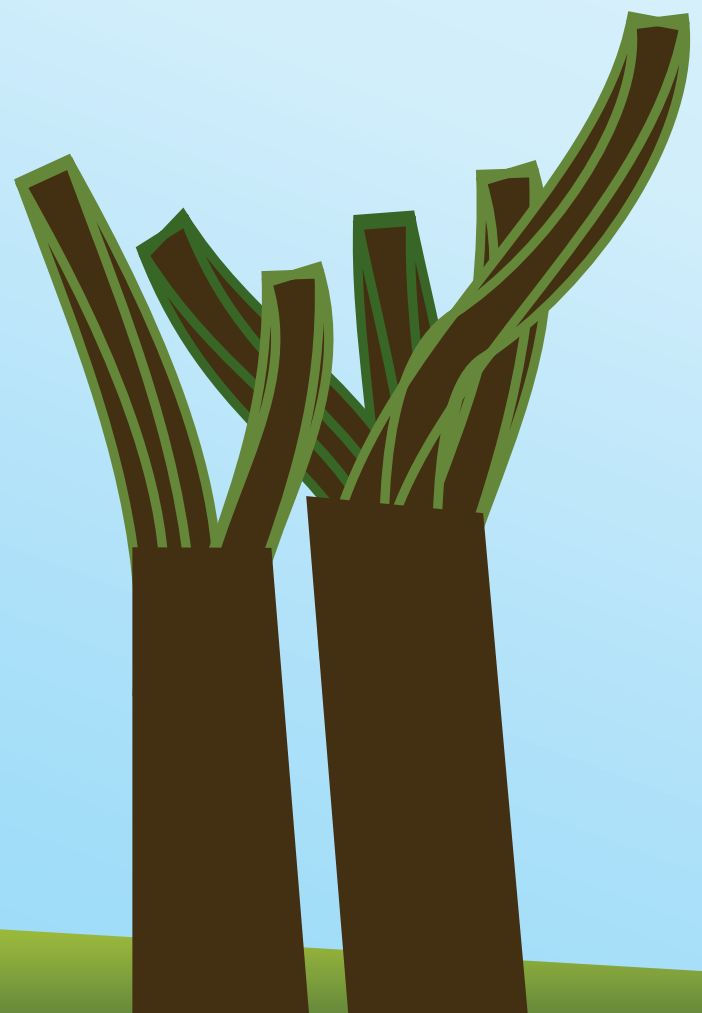




**Xinparta**  
 Basoren kontra kolpea hartzen, **Sacardoa** usaina sumatzen da segundo batzuetan. Hori da edateko une onena.  
 El golpe contra el vaso libera el aroma de la **Sacardoa** durante unos segundos. Es el mejor momento para saborearla.  
 Le choc contre le verre délivre les saveurs du **Sacardoa**. Le perlat s'exprime, c'est le meilleur moment pour déguster.

**Dégustation** de divers produits dérivés de la pomme.  
 The opportunity to **taste** all type of apple-based products.

MUSÉE DU CIDRE-SAGARDOA D'ASTIGARRAGA  
 CIDER MUSEUM IN ASTIGARRAGA





*Sagardoetxea vous offre une expérience unique. C'est un musée où vous découvrirez l'histoire et les coutumes cidricoles du peuple basque, une culture au contact de la nature. La pomme, une tradition séculaire du village d'Astigarraga.*

*Sagardoetxea offers a unique experience for a summer's day. This museum lets you experience the village's history and customs and its locals' culture as they live and work in the natural environment. Sagardoa. Centuries of tradition in Astigarraga.*

Dans le **verger muséographique** vous découvrirez les secrets et les techniques des cidriers basques. Beaucoup de curiosités aux détours d'une promenade entre les pommiers en fleur, les semis, la collection variétale, les outils anciens, etc...

Le **centre d'interprétation** permet de découvrir l'histoire, les origines, les méthodes de fabrication du sagarno. Vous verrez comment les basques utilisaient leur environnement rural pour la production de pommes et de sagarno.

Vous terminerez par une **dégustation** de différents crus de sagarno, jus de pomme, et liqueur de pomme. Les souvenirs de votre visite vous attendent dans la **boutique**. Venez vivre cette expérience unique.

An open air **apple orchard museum** where you will discover the secrets and the techniques involved in making cider. Walking through the apple trees you can delight in unforgettable surprises and curiosities among the fruit, seedlings, varieties and a preterit period tolare (press).

The **interpretation centre** provides information on its history, traditional origin, tools and production process, giving an interesting insight into the Basque people, their rural world and its cider culture.

We offer a fruit, a drink and a symbol which can be enjoyed in the **tasting centre** including naturally made ciders, Gozo Gozo juice and Sagardoz liqueur. There is also a **shop**, offering souvenirs from an unforgettable experience. Come and spread the word!



• **1er Mai - 30 Septembre**  
De Mardi a Samedi:  
11:00-13:30 • 16:00-20:00  
Fermé le lundi et le dimanche.

• **1er Octobre - 30 Avril**  
De Mardi a Vendredi: 15:00-19:30  
Samedi: 11:00-13:30 • 16:00-19:30  
Dimanche: 11:00-13:30  
Fermé le lundi.

• **Groupes:**  
Nous consulter pour horaires.

• **1 May - 30 September**  
Tuesday to Saturday  
11:00-13:30 • 16:00-20:00  
Closed Sunday and Monday.

• **1 October - 30 April**  
Tuesday to Friday: 15:00-19:30  
Saturday: 11:00-13:30 • 16:30-19:30  
Sunday: 11:00-13:30  
Closed Monday.

• **Groups:**  
Ask about times.

**EUSKADI**  
atsegin handiz  
con mucho gusto

**TURISMO GIPUZKOA**  
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA  
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

**Astigarrago Udala**

**Sagardoetxea**

**Musée du cidre-sagardoa**  
**Cider museum**  
Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga • Gipuzkoa  
Tel: 00 34 943 550 575  
info@sagardoetxea.com  
www.sagardoetxea.com