



1 xinparta
Basoreari kontra kolpea hartzean, **SAGARDO**-tsaina sumatzen da segundo batzuetan. Hori da edateko une onena.

El golpe contra el vaso libera el aroma de la **SAGARDO** durante unos segundos. Es el mejor momento para saborearla.

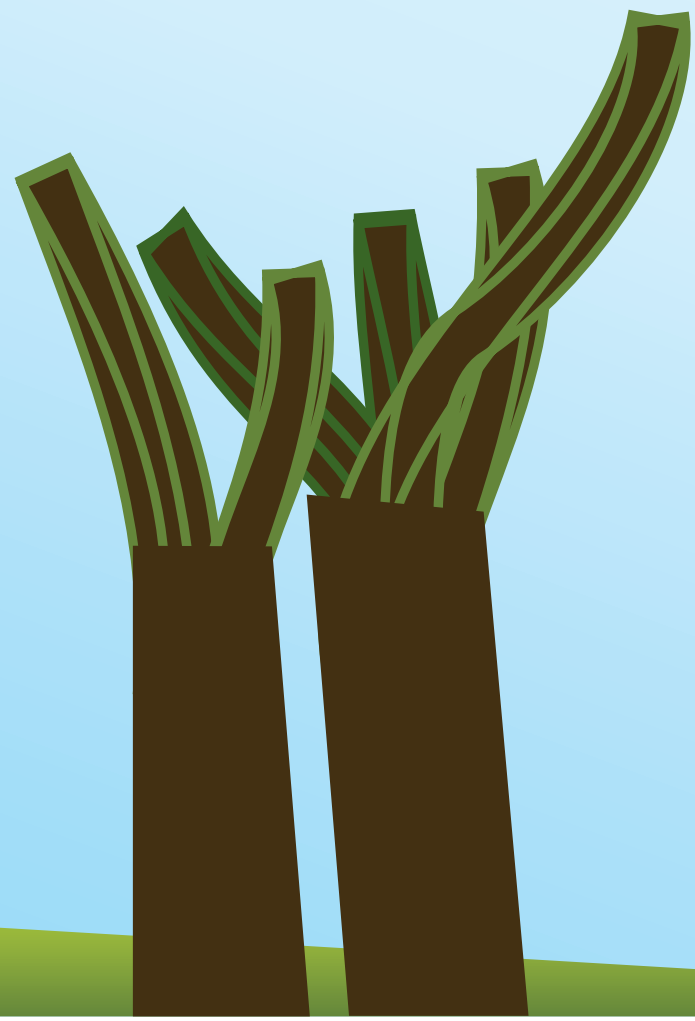
Le choc contre le verre délivre les saveurs du **SAGARDO**. Le perlage s'exprime, c'est le meilleur moment pour déguster.

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
herri baten erroak





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 tolar (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!

Tarifs et horaires:

- **Toute l'année**
De Mardi à Samedi:
11:00 - 13:30 • 16:00 - 19:30
Dimanche et jours fériés: 11:00 - 13:30
Fermé le Lundi
- **Tarifs:**
4 euros (inclu l'entrée et les dégustations).
Gratuit pour les moins de 10 ans.
2 euros pour les groupes scolaires organisés.
- **Groupes:**
Consultez pour d'autres horaires et tarifs

Prices and schedules:

- **Opened all the year round**
Tuesdays - Saturdays
11:00-13:30 • 16:00-19:30
Sundays and holidays: 11:00 - 13:30
Mondays closed
- **Rates:**
4.00 euros (including entrance fee and tasting)
Free for under 10, accompanied by an adult
School children and Free Time groups:
2.00 euros
- **Groups:**
Consult about other timetables and rates.

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUENA, TAN GRANDE


Astigarragako 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