

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2023.
XXX. Sagardo Berriaren Eguna.
Mercredi 11 Janvier 2023.**

**Dossier de Presse
#txotx2023
#sagardoberria**

Contact:

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



www.facebook.com/sagardoarenlurraldea



www.twitter.com/sagarlur



www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

www.sagardoarenlurraldea.eus

OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2023



Diffusez et suivez les nouvelles en relation avec l'ouverture du txotx grâce au hashtag: **#txotx2023** et **#sagardoberria**

- Organisé par Sagardoaren Lurraldea le **11 janvier** prochain nous célébrerons le **XXX Sagardo Berriaren Eguna 2023**, à Astigarraga, à la **Sagardoetxea**.
- Ce sont les acteurs **Aitziber Garmendia et Jon Plazaola** qui inaugureront la nouvelle campagne de txotx 2023 (Pages 3-4). Auparavant ils auront symboliquement planté un **pommier** sur le site de Sagardoetxea (Page. 3-4).
- La **dégustation du sagarno nouveau** se déroulera à la cidrerie **Alorrenea** d'Astigarraga.
- De nouveau cette année, rituel dansé pour accompagner les acteurs Aitziber Garmendia et Jon Plazaola vers la kupela: **appel à la txalaparta, sagar dantza et soka dantza**.
- Le txotx berri sera retransmis en direct en **streaming sur le canal Youtube de Sagardoaren Lurraldea**: https://youtu.be/LgdYC_eIJPk
- Les bertsolaris **Alaia Martin et Agin Laburu** se répondront en improvisations.
- La récolte 2022 s'est traduite par la production de plus de **10 millions de litres de sagarno** en Euskal Herria. Un million deux cents mille litres ont été produits selon le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée "Euskal Sagardoa" avec environ 2.000 tonnes de pommes locales (Page 5).
- Il faut signaler le travail spectaculaire de La Diputación Foral de Gipuzkoa en faveur des pommeraies locales : depuis 2016, elle a promu la plantation de plus de **115 Ha** et distribué **1.768.803 € de subventions** (Page 6).
- Le Laboratoire Agro-alimentaire de Fraisoro (Zizurkil) de la Diputación Foral de Gipuzkoa sont témoins de **l'évolution du monde cidricole** durant ces dernières années et de ses objectifs d'améliorer toujours plus la **qualité** et le savoir en la matière. En 2022, **4.300 échantillons** ont été analysés (moût, sagarno en cuve, et en bouteille) (Pág. 6).
- Les producteurs de Euskal Herria ont été **récompensés dans divers concours cidricoles internationaux** (Pages 7-8).
- Le sixième **annuaire** de Sagardoaren Lurraldea recueille l'actualité notable du secteur de l'année 2022.

PROGRAMME

XXX. Sagardo Berriaren Eguna, ouverture du txotx 2023

Sagardoaren Lurraldea présentera le 11 Janvier prochain Sagardo Berriaren Eguna et les caractéristiques de la récolte 2022. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx 2023 et l'arrivée de ce moment tant attendu de la dégustation du sagarno berria. Le parrainage de l'évènement, cette année, est assuré par les acteurs Aitziber Garmendia et Jon Plazaola.

A Sagardoetxea, le maire d'Astigarraga et Président du Consortium Sagardun, Xabier Urdangarin, et les représentants du Gouvernement Basque, de la Diputación Foral de Guipúzcoa, et de l'Appellation d'Origine Protégée Euskal Sagardoa présideront la présentation du nouveau millésime, ainsi que des principaux événements cidricoles à venir, la **conférence** aura lieu à 12H00, à **Sagardoetxea** (Astigarraga).

Pour cette trentième édition, le moment fort sera **l'ouverture du txotx** qui se déroulera à la **cidrerie Alorrenea** d'Astigarraga. Après le fameux "Gure Sagardo Berria", que prononceront cette année les acteurs Aitziber Garmendia et Jon Plazaola, la première kupela sera ouverte et une nouvelle année débutera pour les amateurs.

Mais auparavant, les invités d'honneur, effectueront la **plantation symbolique d'un jeune pommier**, nous rappelant notre lien à la nature, qui nous offre la possibilité, sans cesse renouvelée, de nous retrouver autour d'une table en buvant du sagarno.

L'ouverture du txotx sera retransmise en direct, en **streaming** sur le canal Youtube de Sagardoaren Lurraldea: https://youtu.be/LgdYC_eJpK

Programme:

11:30-12:00: Remise des accréditations pour assister aux événements à Sagardoetxea.

12:00: Conférence de presse à Sagardoetxea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2022 et les principales évolutions du secteur cidricole.

12:45: Plantation symbolique d'un jeune pommier par les acteurs Aitziber Garmendia et Jon Plazaola dans le verger de Sagardoetxea.

13:30: A la Cidrerie Alorrenea, après l'appel des txalapartas, les danseurs exécuteront sagar dantza, puis les maîtres cidriers intégreront les invités, dans la soka dantza qui les conduira jusqu'à la kupela réservée au premier txotx.

13:45: A la **sagarnotegi Alorrenea**, ouverture de la première kupela au cri de "Gure Sagardo Berria" par les acteurs Aitziber Garmendia et Jon Plazaola et **lancement officiel de la saison du txotx 2023**. Suivi du repas txotx.

Les parrains antérieurs...

1994, le bertsolari, Andoni EGAÑA.
1995, le footballeur, José Mari BAKERO.
1996, le sélectionneur Javier CLEMENTE.
1997, le pelotari, Julián RETEGI.
1998, le cycliste, Miguel INDURAIN.
1999, le restaurateur, Juan Mari ARZAK.
2000, le physicien, Pedro Miguel ETXENIKE.
2001, le cycliste, Joane SOMARRIBA.
2002, le marathonien, Martín FIZ.
2003, le cycliste, Abraham OLANO.
2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.
2005, la soprano, Ainhoa ARTETA.
2006, l'entraîneur, José Luis KORTA.
2007, le pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO.

2008, le Chef, Andoni LUIS ADURIZ.
2009, le Pelotari Aimar OLAIZOLA.
2010, la REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.
2011, le Chef KARLOS ARGUIÑANO.
2012, le présentateur Julian IANTZI.
2013, Le groupe LA OREJA DE VAN GOGH.
2014, le groupe KALAKAN.
2015, Acteurs du film LOREAK.
2016, El surfista ARITZ ARANBURU.
2017, Le Chef Eneko ATXA.
2018, L'alpiniste Alberto INURRATEGI.
2019, La journaliste OLATZ ARRIETA.
2021, "A BOCADOS" saioa.
2022, Le groupe vocal AMAK.

AITZIBER GARMENDIA ETA JON PLAZAOLA Invités du XXX. Sagardo Berriaren Eguna 2022

Les acteurs Aitziber Garmendia et Jon Plazaola seront les invitatés d'honneur de ce XXX. Sagardo Berriaren Eguna.



Aitziber Garmendia et Jon Plazaola sont deux acteurs principaux de la scène et de la télévision basque. Aitziber savait très clairement que l'une de ses passions serait le théâtre, quand elle est montée sur scène pour la première fois à 11 ans. Avec Jon, ils exploreront de multiples facettes du métier en tant que présentateurs, comédiens et scénaristes. Et en toutes choses, ils sont brillants.

Séparément, ils ont parcouru différents étapes et ensemble, ils ont récolté de nombreux succès. Jon, donne la réplique à María León dans la série populaire «Allí Abajo» et dans les films, joue dans des comédies comme dans «Villaviciosa» aux côtés de Nacho G. Velilla ou «La Pequeña Suiza» de Kepa Sojo. Plus récemment, il a animé le talk show d'Antena3 dans la dernière saison de «El Amor es para siempre». Et cette année, il s'est amusé à enregistrer dans sa terre natale la série pour ETB, «Itxaso» Magnifique projet

réalisé par Antonio Verger et mettent en avant le monde du surf.

Des rôles qu'il a toujours rendus compatibles avec son intérêt et son plaisir pour le théâtre. Ses oeuvres, même à ses débuts, il les écrit lui-même, comme c'est le cas avec la pièce «Que nadie se mueva» et qui sera le déclencheur de bien d'autres qui viendront plus tard et qui conduiront aussi ces deux acteurs à partager des scènes et des mois de tournée.

Aitziber, pour sa part, est une actrice qui est aussi très polyvalente, quel que soit le style. Elle s'est trouvée comme un poisson dans l'eau à la fois sur grand écran et à la télévision. Sur grand écran, dans des titres tels que «Como Dios Manda» de Paz Jiménez, «Ocho apellidos vascos» d'Emilio Martínez-Lázaro, «Enjambre» de Mireia Gabilondo ou la récente première accompagné de Carlos Vermut dans un nouvel enregistrement de Manticore.

Et à la télévision, l'actrice a participé à des projets comme la série récemment diffusée sur Netflix «Machos Alfa», avec Gorka Otxoa, «El Vecino» ou sa participation dans «Allí Abajo». De même, la télévision les a réunis, les mettant à l'honneur à la télévision basque, avec des programmes comme «Barre Libre» d'ETB.

Force est de constater que sur tout support, ces deux grands finissent par partager un même chemin. Ainsi au théâtre, nous avons pu apprécier leur travail dans des pièces de théâtre avec une grande tournée au Pays Basque, ou avec leur version en espagnol au niveau national, comme c'est le cas de «Moko Zorrotza» ou «Losers». Cette dernière pièce était celle avec laquelle ils ont clôturé avec brio leur tournée en septembre dernier, au Victoria Théâtre Eugenia! Puisqu'il s'agissait de la performance la plus acclamée et la plus réussie de l'été à Donosti.

LA SAGARDOA Sagarno de caratère

La récolte de 2022 en Euskal Herria a permis la production de 10 millions de litres de sagarno. 1.200.000 litres de sagarno ont été fabriqués avec de la pomme locale, sous l'Appellation d'Origine Protégée Euskal Sagardoa, cette AOP est réservée au territoire autonome basque (Alava, Bizkaia, Gipuzkoa). Au total, 48 cidreries ont produit du sagarno Euskal Sagardoa: 41 cidreries en Gipuzkoa, 5 en Biscaye et 2 en Álava grâce aux apports de 249 pomiculteurs.

La récolte de cette année a été faible en quantité, mais pleine de caractère. En général, ce sont des sagarno avec beaucoup de tanin, beaucoup de caractère et une teneur en alcool plus élevée que de coutume. Des sagarno qui dans le temps auront une très bonne évolution.

Outre le sagarno, les producteurs fabriquent depuis quelques années du cidre au sens de la loi française (sans acidité volatile) comme les cidres pétillants, cidres de glace ou des cidres aromatisés.

POMME Moins de pomme locale que l'an passé

Cette année, la récolte de pommes a été inférieure à celle de l'année dernière, mais les pommiers ont produit des fruits de grand caractère. La chaleur (30 ° C en octobre) et la sécheresse de cette année ont influencé la chute d'un grand nombre de pommes, et l'évolution de la maturité des pommes. Pour la production de sagarno de l'Appellation d'Origine Protégée Euskal Sagardoa, près de 2 mille tonnes de pommes ont été apportées par 249 pomiculteurs locaux.

Pour la 22^{ème} année consécutive, début Septembre un suivi de la maturation de plusieurs vergers a été réalisé en Gipuzkoa par Fruitel et Sagardoaren Lurraldea. Le contrôle a porté sur plusieurs pommeraies de tout le bassin cidricole et sur quatorze variétés: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki et Verde Agria.

Caractéristiques de la récolte 2022:

- Par rapport à l'année dernière, la maturation en termes de régression de l'amidon est légèrement retardée, bien qu'avec une teneur en sucre beaucoup plus élevée.
- L'état de maturation en termes de niveau de sucre est de 11,8 °Brix, 1,3 points de plus que l'année dernière. Cette donnée est beaucoup plus élevée dans les plantations de l'intérieur.
- La régression de l'amidon présente un indice de 2,8, soit 0,2 point de moins que celui de l'année passée.
- En observant les données de maturation concernant la régression de l'amidon et en prenant en compte les plantations étudiées, on peut définir 3 groupes de variétés (en dehors de Goikoetxea):
 - Les plus avancées : Patzolua, Mozolua, Gezamina, Txalaka, Urtebi Txiki et Manttoni.
 - A la moyenne : Aritza, Urtebi Haundi et Udare marroi.
 - Les plus en retard : Errezila, Moko, Verde Agria et Urdin.

LE SECTEUR CIDRICOLE Amélioration notable de la qualité

Le travail réalisé par le département de l'environnement rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa au cours des dernières années en faveur de la pomme locale est remarquable. Depuis l'année 2016, 115 hectares de pommeraies ont été plantés et des subventions à hauteur de 1.870.936 € ont été accordées. De plus, le Laboratoire Agroalimentaire Fraisoro est témoin de l'évolution que connaît le secteur ces dernières années, ainsi que de l'engagement de celui-ci à améliorer la qualité et le know how.

Grâce aux subventions de la Diputación Foral de Gipuzkoa qui ont commencé en 2016 et ont été renouvelées chaque année, **115 hectares** ont été plantés. En ce qui concerne les subventions au matériel, 175 392,97 € ont été accordés et 1 761 357,42 € pour la plantation de pommiers. Cela signifie que depuis 2016, la **Diputación Foral de Gipuzkoa a fourni des subventions pour un montant de 1.870.836,99 €.**

Dans cette amélioration continue de la qualité des produits, la filière dispose du Laboratoire Qualité et Innovation Agricole de Fraisoro, où sont effectuées les analyses physico-chimiques et sensorielles, à la fois des sagarno des deux marques de qualité actuellement sur le marché, **Euskal Sagardoa** et **Sagardo Gorenak**, et bien sûr pour les sagarno qui ne sont couverts par aucun de ces marques, puisque le Laboratoire offre ses services à tous les producteurs cidricoles.

Les données sont restées assez similaires à celles des années précédentes et au cours de l'année 2022, et concernant les analyses physico-chimiques, quelque **4.300 échantillons** ont été analysés au Laboratoire (moûts, crus en fermentation, produits à embouteiller...), avec un total de 34.000 déterminations.

À leur tour, les analyses organoleptiques ont été d'environ **610**, qui comprennent à la fois Le sagarno destinés à l'Appellation d'Origine Euskal Sagardoa, comme pour Sagardo Gorenak.

Le comité de dégustation Fraisoro est le seul **accrédité pour les produits cidricoles dans tout l'État espagnol** et est audité annuellement par l'ENAC, qui vérifie, en plus de la qualité des essais, que lesdits essais sont conformes aux normes de l'analyse sensorielle.

Depuis son lancement en 2013, **le jury de dégustation Fraisoro a rempli sa mission et en est à plus de 1 000 séances de dégustation.**

EVENEMENTS REMARQUABLES:

Récompenses Internationales pour les cidriculteurs basques

En 2022, les cidriculteurs du Pays Basque-Euskal Herria ont été récompensés dans plusieurs concours cidricoles internationaux.



Il y a de plus en plus de concours cidricoles organisés au niveau international, ainsi augmente le nombre de prix qui honorent les cidriculteurs de notre territoire basque. Le sagarno devient de plus en plus connu en dehors de nos frontières, ce qui a permis aux produits cidricoles du Pays basque d'acquiescer une position de référence dans les concours internationaux. Mais en plus du sagarno, production ancestrale, les nouveautés comme des cidres effervescents, de glace, houblonnés ou aromatisés de nos producteurs locaux ont également été primés dans des pays comme l'Allemagne ou la Norvège.

Les boissons cidricoles sont à la mode et les concours, événements et foires internationales qui se tiennent en sont la preuve. Cette année, par exemple, de nombreux événements internationaux ont eu lieu : Le concours et la foire Cider World '22 en Allemagne, l'événement Hardanger Internasjonale Siderfest 2022 en Norvège, la foire et le concours NICA 2022 et le festival norvégien du cidre en Norvège, la 11e réunion annuelle des cidreries en Norvège, la foire du cidre Sidrama au Portugal, le concours et la foire du cidre Salón Internacional de los Sidres de Gala (SIGSA) en Asturias, le concours World Cider Awards 2022 au Royaume-Uni, le concours 2022 Australian Cider Awards en Australie, CiderCon 2022 Cider Contest aux États-Unis États-Unis, Concours international de cidre et de poiré des Grands Lacs (GLINTCAP) aux États-Unis, le Cider & Perry Competition 2022 au Royaume-Uni, le 2022 Fruit Wine & Cider Awards en Nouvelle-Zélande, etc.

Voici la liste des **prix** obtenus par nos cidriculteurs locaux :

· CiderWorld

Les producteurs du Pays Basque ont obtenu 7 distinctions :

- Kupela : médaille de bronze pour « Aingurak » dans la catégorie des cidres naturels et médaille de bronze pour le « cidre traditionnel Kupela » dans la même catégorie.
- Petritegi : médaille de bronze pour « Petritegi Euskal Sagardoa » dans la catégorie des cidres naturels, médaille d'argent pour « Petritegi Brut Nature » dans la catégorie des cidres pétillants et médaille d'or pour « Sugar Sagar Krash » dans la catégorie des cidres aromatisés.
- Zapiain: médaille d'or pour « Zapiain Premium Euskal Sagardoa » dans la catégorie des cidres naturels et médaille d'or pour le cidre de glace « Bizi-Goxo 2015 » dans la catégorie cidres de glace.

· NICA (Nordic International Cider Awards)

Les cidriculteurs du Pays Basque ont obtenu 21 distinctions :

- Aburuza : sagarno "Aburuza Euskal Sagardoa", le bronze et le sagarno "Aburuza Euskal Sagardoa" l'Or.
- Bizio : la médaille de bronze pour la bouteille « Zelaia », l'argent pour la bouteille de « Pako » et l'or pour « Basoa. »
- Gurutzeta : la médaille de bronze pour « Euskal Sagardoa Bio », la médaille d'argent pour « Gurutzeta Euskal Sagardoa » et l'argent pour « Gurutzeta Gorenak ».
- Petritegi : médaille de bronze pour « Petritegi Suhar », médaille d'argent pour « Petritegi Apariduna » et d'or pour « Sagar Krash » d'or, ainsi que le prix du meilleur cidre de sa catégorie (cidre aromatisé).

- R. Zabala : médaille d'argent pour « ZABALA R.80 ».
- Oiharte : médaille d'argent pour « Oiharte lupuluduna », médaille d'argent pour le sagarno « Markesa » Euskal Sagardo et le sagarno « Oiharte » élevé en barrique de chêne.
- Isastegi : médaille d'argent pour « Isastegi Euskal Sagardoa Premium ».
- Zapiain : médaille d'argent pour le cidre de glace « Bizi Goxo 2017 », l'or pour le sagarno « Zapiain Euskal Sagardoa 2021 » et l'or pour le sagarno Joanes de Zapiain 2021 et le prix du meilleur sagarno de sa catégorie (cidre naturel).

· **Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA)**

Les cidriculteurs du Pays Basque ont obtenu 10 distinctions:

- Baldorba : médaille d'or « Sagardoz Baldorba » dans la catégorie eau-de-vie de cidre.
- Gartziategi : médaille d'argent pour la bouteille « Anne » dans la catégorie cidre sec.
- Iturrieta : « Sagezti » obtient le Premium Award dans la catégorie cidre aromatisé.
- Kuartango : médaille d'argent pour la bouteille « Callabocas » dans la catégorie des cidres au houblon et premium pour « Su Sagardoa » dans la catégorie des cidres de feu.
- Oiharte : médaille d'argent « Markesa » dans la catégorie cidre sec.
- Ola : médaille de bronze pour « Sagezti Ardoa » dans la catégorie des cidres aromatisés.
- Petritegi : « Cidre Brut Nature » obtient la médaille d'argent dans la catégorie cidre pétillant Brut Nature.
- Txopinondo : médaille de bronze pour « Cidre Pétillant Txopinondo » dans la catégorie cidre demi-sec et la boisson « Sagarfir » primée Premium dans la catégorie cidre le plus original.

Evènements à venir en 2023



Fin novembre 2023, se tiendra le V Sagardo Forum, qui comme dans les éditions précédentes, inclura la tenue de conférences techniques sur les fruits cidricoles et les produits cidricoles, un Concours international de produits cidricoles et une Foire internationale cidricole.

En 2023, de nombreux événements cidricoles auront également leur place lors d'événements internationaux et nous connaissons déjà les dates de certains concours, événements et foires comme : le concours et la foire cidricole World '23 qui se tiendra à Francfort (Allemagne)

du 28 au 28 avril. 29, l'événement Hardanger Internasjonele Siderfest 2023 du 11 au 13 mai dans les contrées Norvégienne d'Odda et de Sørkjorden, le concours cidricole CiderCon 2023 à Chicago (États-Unis) du 31 janvier au 3 février et le V Sagardo Forum fin novembre au Pays Basque.

Pour franchir une nouvelle étape dans l'internationalisation du sagarno et promouvoir à l'international la culture cidricole de notre Euskal Herria, se tiendra fin novembre 2023 la V édition du Sagardo Forum. Comme lors de la dernière édition, cet important rendez-vous international sera structuré en 3 axes : d'une part, il y aura des conférences techniques sur les fruits cidricoles et les produits cidricoles ; d'autre part, un Concours International Cidricole aura lieu une Foire Internationale Cidricole.

Jusqu'à présent, le Sagardo Forum a rempli une fonction importante de positionnement de la culture cidricole basque : d'une part, il a fait connaître la culture cidricole basque au-delà de nos frontières, et il a également fait connaître les cidres internationaux sur notre territoire ; d'autre part, il a rapproché les dégustateurs professionnels du secteur de la bière et du vin de la culture de notre sagarno ; et enfin, il a renforcé les relations internationales au point de créer le réseau mondial *Ciderlands*.

TXOTX SAGARDOAREN LURRALDEAN

GURE KULTURA
GASTRONOMIKOA
EZAGUTZEKO
PLANAK

PLANES PARA
DESCUBRIR
NUESTRA CULTURA
GASTRONÓMICA



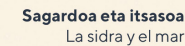
SAGARDOETXEA
Sagardoaren Museoa
Museo de la Sidra Vasca



Museoa + Sagardotegia
Museo + Sidreria



Sagarbike
Sagarbike



Sagardoa eta itsasoa
La sidra y el mar



Sagardoa eta itsasoa
La sidra y el mar



Sagartrekking
Sagartrekking

1 SAGARDOETXEA Sagardoaren Museoa SAGARDOETXEA Museo de la Sidra Vasca

A SAGASTIA

Sagastia aire librean dagoen gunea da eta sagarraren kulturaz modu dinamiko eta pedagogikoan gozatzeko aukera ematen du. Bertan sagar mota nahiz baretak, txertaketa eta sagarra biltzeko, txikitzeko eta prentsatzeko moduak ezagutzen dira.

MANZANAL

El manzanal es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se ven los tipos y variedades de manzana, los injertos y los modos de recolección, triturado y prensado de la manzana.

B MUSEO GUNEA

Sagardogileen tresna, ikus-entzunezko, azalpen panel, joko eta argazkien bidez sagarra eta sagardoaren historia, sagardoaren kultura eta sagardoaren elaborazio prozesua ezagutzen dira.

ESPACIO MUSEÍSTICO

Mediante la exposición de distintos utensilios del sidrero, audiovisuales, paneles explicativos, juegos y fotografías, se conoce la historia de la manzana y de la sidra, aspectos relacionados con la cultura de la sidra y el proceso de elaboración de la sidra.

C DASTALEKUA

Sagardoetxearen hirugarren gunea sagardoa nahiz sagarraren eratorrien dastaketari eskainia dago. Txotx-eko errituaren ohiturak barneratzeko aukera ematen du, sagardotegira joan aurretik.

DEGUSTACIÓN Y CATA

El tercer espacio de Sagardoetxea está dedicado a la cata y degustación de la sidra y sus derivados, y catas especiales. Se realiza la iniciación al "txotx" para todo aquel que antes de acudir a una sidrería, quiera aprender el ritual.

2 MUSEOA + SAGARDOETEGIA Mila urteko usadioa

Sagardoetxea Museoa + Dastaketa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

MUSEO + SIDRERÍA Una tradición milenaria

Visita al Museo Sagardoetxea + Degustación + Comida/ cena en sidrería.

3 SAGARBIBE Bizikletan ibilaldia eta gastronomía

Bizikletan ibilaldia Donostiatik Astigarraga + Sagardoetxea Museoa + Sagardoa eta pintxo dastaketa.

SAGARBIBE

Paseo en bicicleta y gastronomía

Paseo en bicicleta desde Donostia a Astigarraga + Museo Sagardoetxea + Degustación de sidra y pintxos.

4 SAGARDOA ETA ITSASOA Bidaia harrigarria

Aquarium/Albaola + Itsasontzian ibilaldia + Sagardoetxea Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

LA SIDRA Y EL MAR Un viaje sorprendente

Aquarium/Albaola + Paseo en barco + Museo Sagardoetxea + Comida/cena en sidrería.

5 SAGARTREKING Xenda zaletasuna eta ibilaldiak

Santiagomendiko Sagardo Bidea (gidarekin edo gidarik gabe) + Sagardoa dastaketa Sagardoetxea Museoa.

SAGARTREKING Senderismo y paseos

Camino de la sidra por Santiagomendi (con guía o sin guía) + degustación de sidra en Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca.

6 SAGARDOA ETA GAZTA Euskal Herriko egiak zaporea

Gaztandegiko bisita + Sagardoetxea Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

LA SIDRA Y EL QUESO El auténtico sabor del País Vasco

Visita a una quesería + Museo Sagardoetxea + Comida/ cena en sidrería.

7 HISTORIADUN HERRIAK Sagardoaren Lurraldean zeharko ibilaldiak

Astigarragako bisita gidatua + Sagardoa dastaketa Sagardoetxean.

PUEBLOS CON HISTORIA Tours por el territorio de la sidra

Visitas guiadas de Astigarraga + Degustación de sidra en Sagardoetxea.

8 CHILLIDA ETA SAGARDOAREN KULTURA Euskal artea eta ohiturak

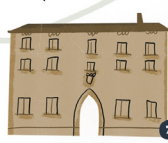
Chillida Leku + Sagardoetxea Museoa + Dastaketa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

CHILLIDA Y LA CULTURA DE LA SIDRA El arte y las tradiciones vascas

Visita de Chillida Leku + Visita al Museo Sagardoetxea + Degustación + Comida/cena en sidrería.



IDIABAL ORDIZIA



ASTIGARRAGA



CHILLIDA LEKU

DONOSTIA SAN SEBASTIÁN

HERNANI

SANTIAGOMENDI



ASTIGARRAGA

SAGARDOETXEA

www.sagardoarenlurraldea.eus

TXOTX SAGARDOAREN LURRALDEAN

EU ES



**SAGARDOETXEA
SAGARDOAREN
KULTURAZ GOZATZEKO
LEKUA DA, EUSKALDUNEN
IDENTITATE ETA
OHITUREN EZAUGARRI.**

Naturarekin harremanetan ikasteko
leku bat, ikusi, ukitu eta dastatzu...

**SAGARDOETXEA ES
UN MUSEO DONDE
DISFRUTAR DE LA
CULTURA DE LA SIDRA,
SEÑA DE IDENTIDAD DE
LOS VASCOS Y DE SUS
COSTUMBRES.**

Una forma de aprender en contacto
con la naturaleza, viendo, tocando, y
degustando...

TXOTX!

