

A large, stylized red apple shape is centered in the upper half of the page. Inside the apple, the text 'SAGARDOAREN LURRALDEA' is written in a bold, sans-serif font. 'SAGARDOAREN' is in a light green color, and 'LURRALDEA' is in white.

# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2016.  
"XXIII. Sagardo Berriaren Eguna".  
Mercredi 13 Janvier 2016.**

**Dossier de Presse.  
#txotx**

**Contact:**  
Leire Alkorta (Presse)  
943 550 575  
info@sagardoarenlurraldea.com

[www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com)

## #TXOTX



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

- ✓ Organisé par Sagardoaren Lurraldea le 13 janvier prochain nous célébrerons le XXIII **Sagardo Berriaren Eguna 2016** à Astigarraga au **Sagardoetxea Musée du Sagarno** por Sagardoaren Lurraldea (Page 3).
- ✓ C'est le champion de surf **ARITZ ARANBURU** qui inaugurera la nouvelle campagne de txotx 2016 (Page 4).
- ✓ Le **repas** se déroulera à la **cidrerie Zelaia** d'Hernani
- ✓ De nouveau cette année **un rituel dansé pour accompagner** Aritz vers la kupela.
- ✓ **Le champion des bertsolaris d'Euskal Herria, Amets Arzallus**, répondra en improvisations à **Maialen Lujambio** durant le repas.
- ✓ En 2016 nous dégusterons un **sagarno** équilibré et facile à boire (Page 5).
- ✓ La récolte 2015 s'est traduite par la **production** de plus de 13 000 000 de litres (Page 5).
- ✓ **Durant cette saison du txotx 2016, un nouveau service de transport collectif** est proposé (Page 8).
- ✓ Sagardoaren Lurraldea lance une **nouvelle offre touristique et culturelle pour 2016**: Sagardo Ibaiak, bizitza iturri: **"Sagardo Ibaiak, bizitza iturri"** (Page 9).
- ✓ **Sagardoaren Lurraldea et Sagardoetxea** devenus références pour le **monde cidricole Asturien** (Pág. 10).
- ✓ Toujours plus de visiteurs à **Sagardoetxea** (Page 11).
- ✓ Le même jour que le Sagardo berriaren Eguna aura lieu le **concours de pintxos PINTXOTX** dans les **bars d'Astigarraga et Hernani** et le repas Txotx du soir pour les **associations culturelles se déroulera à la cidrerie REZOLA d'Astigarraga**.
- ✓ ERétrospective 2015, plus de 123 évènements **fêtés** en relation au monde cidricole et de la pomme en Euskal Herria.

## RÉSUMÉ ET PROGRAMME.

### XXIII Sagardo Berriaren Eguna, ouverture du Txotx 2016.

**Sagardoaren Lurraldea présentera le 13 Janvier prochain les caractéristiques de la récolte 2015. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx 2016 et l'arrivée de ce moment tant attendu de la dégustation du sagarno berria. Le parrain de l'événement est cette année Aritz ARANBURU.**

A Sagardoetxea, le maire d' Astigarraga, Jesus Maria SANTOS, présidera la présentation du nouveau millésime, ainsi que des principaux événements cidricoles à venir, la célébration aura lieu à 12H00, à Sagardoetxea qui se trouve dans la Casa de Cultura, calle Nagusia.

Comme chaque année, le moment fort de cette vingt troisième édition sera l'ouverture du txotx qui se déroulera à la cidrerie ZELAIA à Hernani. Après le fameux "Gure sagardo Berria", que prononcera cette année Aritz ARANBURU, sera ouverte la première kupela et une nouvelle année débutera pour les amateurs.

Mais auparavant, l'invité d'honneur, effectuera la plantation symbolique d'un jeune plant de pommier, nous rappelant notre lien à la nature qui nous offre la possibilité sans cesse renouvelée de nous asseoir autour d'une table en buvant du sagarno.

#### LE PROGRAMME:

- 11:30-12:00:** A la Sagardoetxea, remise des accréditations de la presse et médias.
- 12:00:** Conférence de presse à la Sagardoetxea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2015 et les principales nouvelles du monde cidricole basque.
- 12:45:** Plantation symbolique d'un jeune pommier par la célébrité invitée au Sagardo Berriaren Eguna 2016 dans le verger de Sagardoetxea.
- 13:30:** Après l'appel sonore des Txalapartaris, les cidriers de Sagardoaren Lurraldea et Aritz ARANBURU participeront aux danses rituelles Sagar dantza et Soka dantza devant Zelaia.
- 13:45:** Dans le chai de la sagarnotegi ZELAIA, ouverture de la première kupela au cri de "Gure Sagardo Berria" et lancement officiel de la saison du txotx par Aritz ARANBURU.
- 18:00-20:00:** "Pintxotx" dans les bars d'Astigarraga et Hernani ouvert à tous.
- 21:00:** Dîner des associations culturelles à la cidrerie REZOLA d'Astigarraga.

#### LES PARRAINS ANTERIEURS...

- |  |  |
|--|--|
| 1994, le bertsolari, Andoni EGAÑA.         | 2005, la soprano, Ainhoa ARTETA.           |
| 1995, le footballeur, José Mari BAKERO.    | 2006, l'entraîneur, José Luis KORTA.       |
| 1996, le sélectionneur, Javier CLEMENTE.   | 2007, le pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO. |
| 1997, le pelotari, Julián RETEGI.          | 2008, le chef, Andoni LUIS ADURIZ.         |
| 1998, le cycliste, Miguel INDURAIN.        | 2009, le pelotari, Aimar OLAIZOLA.         |
| 1999, le restaurateur, Juan Mari ARZAK.    | 2010, la REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.          |
| 2000, le physicien, Pedro Miguel ETXENIKE. | 2011, le chef, KARLOS ARGUIÑANO.           |
| 2001, le cycliste, Joane SOMARRIBA.        | 2012, le présentateur, JULIAN IANTZI.      |
| 2002, le marathonien, Martín FIZ.          | 2013, le groupe, LA OREJA DE VAN GOGH.     |
| 2003, le cycliste, Abraham OLANO.          | 2014, le groupe, KALAKAN.                  |
| 2004, Periko, Mikel et Xabi ALONSO.        | 2015, Acteurs du film LOREAK.              |

## ARITZ ARANBURU. Parrain du XXIII Sagardo Berriaren Eguna.

**Le surfeur Aritz Aranburu, sera chargé d'ouvrir le txotx, au cri de "Gure Sagardo Berria."**



**Aritz Aranburu est l'un des meilleurs surfeurs du monde et le seul surfeur basque qui ait atteint le niveau top mondial. Autrement dit, parmi 32 meilleurs surfeurs du monde. Il a obtenu des résultats significatifs tout au long de sa carrière, comme le titre de champion d'Europe. Son curriculum sportif compte plusieurs exploits pour notre sport: troisième de la Billabong Pro Tahiti après élimination de Kelly Slater, 11 fois champion de monde et légende vivante du surf; Il a terminé en 5ème meilleur surfeur champion du monde junior en 2004 et 2005 monde et "King of the Groms" en 1999. Outre tout cela, Aritz a remporté la victoire sur différents événements du circuit mondial comme les Hang Loose Pro, Zarautz Pro, Maresia Pro, Supersurf International y el Pantin Classic entre autres.**

Sa réussite professionnelle va au-delà de la compétition. Son voyage en Namibie et la vidéo qui s'en est suivie "Afrique" l'a conduit à la finale de la "Surfer Poll Awards», les Oscars du monde du surf. Il a également été nommé meilleur athlète de l'année 2010 dans la cérémonie des récompenses FAN.

Voyageur infatigable, et chercheur des meilleures vagues à travers la planète, Aritz a réussi trouver un style qui draine des milliers de personnes dans le monde. Tant et si bien que son tempérament et ses thèmes de prédilection l'ont conduit à être choisi comme le blogueur numéro un au niveau européen et une référence internationale.

Dans ses vidéos, Aritz propose un mode de vie autour du surf, montrant son quotidien, ses voyages ...et en y insérant des séquences culturelles et des images spectaculaires. A titre d'exemple, nous proposons trois vidéos qui représentent l'esprit du travail d'ARITZ:

"Tahiti": <https://vimeo.com/128790451>

"New York": <https://vimeo.com/64810988>

"Mundaka 24h": <https://vimeo.com/28764200>

## LE SAGARNO. Crus équilibrés et faciles à boire.

**Un printemps très pluvieux, un été sec et un automne chaud ont amené une récolte de pommes abondante et précoce.**

La récolte 2015 en Euskal Herria s'est traduite par l'élaboration d'environ 13 000 000 de litres de sagarno.

### Description sensorielle du sagarno:

- Cette année le Sagarno est de **couleur** légèrement plus ambrée que d'ordinaire.
- Aux **arômes** très francs de **fruits frais** pour les cuvées de début de saison et des notes **mâtures** et **anisées** pour les dernières.
- Son perlé est bien dosé, son acidité parfaite, et une finale ample.
- Un sagarno **équilibré**, facile à boire tout en étant bien charpenté vous attend dans nos cidreries

## LA POMME. Année de bonne récolte.

**Sauf pour certains vergers, la production a été très bonne dans la plupart des plantations et excessive dans certains cas, au point de provoquer la casse de nombreuses branches. Dans l'intérieur des terres l'été a été très sec, ce qui a diminué la taille des pommes.**

Pour la quinzième année consécutive, début Septembre un suivi de la période de maturation de plusieurs vergers gipuzkoans a été réalisé. Le contrôle a porté 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 2015:

- Certaines variétés de la récolte 2015 (Patzula, Aritza, Mozolua et Gezamina) ont eu deux semaines à l'avance par rapport à l'année précédente.
- Les différences de maturation ont été significatives selon les variétés et les plantations.
- L'état de maturation au niveau du sucre est de 11,2 Brix un demi-degré de plus que l'an dernier.
- La régression de l'amidon a un indice de 3,6, le plus élevé des quatre dernières années.
- La production a été bonne dans la plupart des plantations et excessive dans certains cas, jusqu'à provoquer la casse de nombreuses branches.

## LE SECTEUR CIDRICOLE. A la recherche de la qualité avant tout.

**Produire un cidre de qualité, promouvoir, protéger les variétés locales de pommes, promouvoir une appellation d'origine, sont les axes stratégiques du secteur et des institutions.**

### Contributions et le soutien du Conseil provincial de Gipuzkoa (Fraisoro laboratoire et Area Unit) de l'industrie du cidre

#### Analyse physico-chimique

Cette année, le nombre d'échantillons soumis par le secteur cidricole au laboratoire pour analyse physico-chimique a augmenté de 11% par rapport à 2014.

Plus précisément, nous avons reçu plus de 5.700 échantillons de cidre et analysé plus de 28.000 paramètres (pH, acidité totale, aq. Acétique, densité, ..).

#### Analyse sensorielle

Le groupe de dégustateurs sagarinoa a évalué 57% de plus de produits qu'en 2014. Un total de 118 séances de dégustation ont été organisées pour un échantillonnage de 940 lots. Il ya 25 dégustateurs qualifiés pour déguster le sagarinoa et la pluparts des marques des cidreries ont été testées. Au cours de ces 3 dernières années, l'analyse sensorielle a porté sur 2.000 échantillons.

#### Diverses études sur le sagarinoa et la pomme

En collaboration avec Unidad del Área Vegetal de Diputación dans la petite installation cidricole qui se trouve dans l'ancien bâtiment du laboratoire, différents essais ont été conduit:

- La levure. Dans les vergers de la station Zubieta de la DFG, 234 échantillons de pommes ont été récoltés et 11 levures différentes ont été sélectionnées. En Novembre des moûts ont été mis en fermentation avec ces levures naturelles et les résultats seront annoncés sous peu.
- Microbiologie du sagarinoa. Grâce à l'inventaire des différents micro-organismes vivant dans le sagarinoa et leur influence sur la qualité et les défauts de la boisson.
- Profil gustatif du sagarinoa, en fonction du moment de la récolte des pommes. Il a été démontré la relation entre la teneur en amidon dans la pomme, et le type de sagarinoa en résultant.
- Profil aromatique du sagarinoa. Nous avons travaillé à identifier des molécules (composés chimiques), tels que les -damascénone (arome de rose), l'acétate d'isoamyle (arome de banane ou poire), ... qui fournissent des attributs sensoriels améliorateurs

#### Dénomination d'Origine Protégée pour le sagarinoa

Les producteurs de sagarinoa peuvent actuellement adhérer à deux labels de qualité "Gorenak" et "Eusko Label", le premier est une organisation privée et le second une démarche du Gouvernement basque, les deux ont opté pour l'amélioration des vergers et la promotion la culture de pommes à cidre de variétés locales. Même si aujourd'hui il ya pas encore d'Appellation d'Origine Protégée.

## EL SECTOR. En busca de la calidad ante todo.

Le Gouvernement Basque travaille pour qu' "à moyen terme" le Pays Basque ait un sagnarno bénéficiant d'une appellation d'origine ou une indication géographique protégée (IGP), objectif pour lequel il considère "la participation du secteur de la transformation" et des diputaciones forales, essentielle et pour maximiser le potentiel productif des vergers existants et favoriser de nouvelles plantations."

En outre, la Diputación de Gipuzkoa est également engagée dans la promotion de la culture des pommes de variétés locales. En plus de son programme de subventions à la plantation de pommiers et la création d'une banque de gènes de variétés indigènes dans la pépinière Otalarrea, il travaille pour obtenir des terres pour réaliser de nouvelles plantations de pomme à cidre afin de fournir la matière première aux cidriers intéressés par le projet.

Comme résultat de ces efforts, on dénombre la plantation de près de 100.000 pommiers durant les six dernières années, ce qui est encore insuffisant pour couvrir l'ensemble de la production cidricole basque. Pour ce faire, il faudrait 250.000 pommiers de plus (environ 350 hectares en production intensive), objectif qui pourrait être atteint au cours de la prochaine décennie.

## EVENEMENTS REMARQUABLES.

### Nouveau service de transport collectif pour le Txotx.

**Au cours de la saison du txotx 2016 de nouveaux services de transport seront organisé pour se rendre en cidrerie: d'une part, la Ville de Astigarraga Landa et Behemendi Garapen Elkarte va lancer une ligne de bus gratuite du centre d'Astigarraga vers les cidreries de la commune; d'autre part, Lurraldebus offrir un service spécial.**

Afin de faciliter l'accès des cidreries aux visiteurs, un service de navette gratuit sera organisé à partir du centre-ville d'Astigarraga.

Ce service sera offert du **25 Janvier à Avril et sera gratuit**. Le service comprend deux minibus et deux zones:



- **Zone A:** Centro - sagardotegi zeharra - Chemin de Santiagomendi (Larrarte, Etxeberria, Oyarbide, Artola, Oialume, Zelaia, Gurutzeta et Rezola): soit 8 cidreries.

- **Zone B:** Centre - Frontière avec Donostia - Route Perurena - Cimetière (Gartziategi, Lizeaga, Petritegi, Alorrenea, Astarbé, Zapiain, Irigoien, Bereziartua et Mina): 9 cidreries.

Les minibuss fonctionnent comme des navettes du centre vers les cidreries pendant les deux premières heures (20h00 à 22h00). À partir de 22h00 à 00:00, et selon appel des cidreries, retour vers le centre d'Astigarraga.

La station de départ sera la même que celle des taxis d'Astigarraga (Place Joseba Barandiaran) et les horaires les suivants:

Parcours	Aller	Retour
Zona A	De 20:00 a 22:00	De 22:00 a 00:00
Zona B	De 20:00 a 22:00	De 22:00 a 00:00

Ce service est financé par 17 cidreries, la Municipalité d'Astigarraga et Behemendi L.G.E.

#### **Service spécial Lurraldebus**

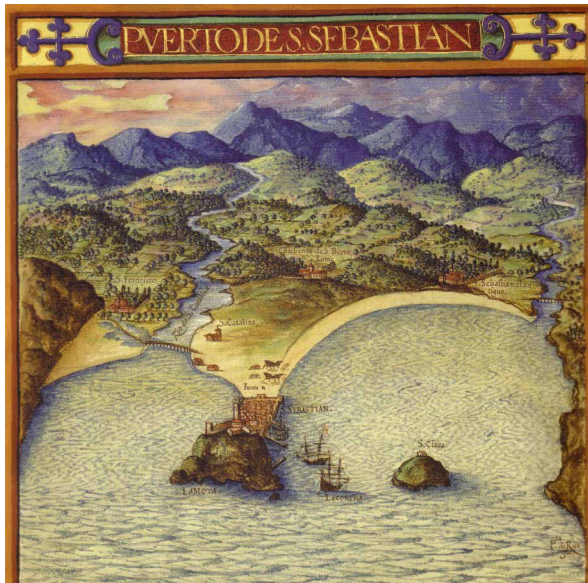
Le service spécial offert par ligne Lurraldebus A1 est le suivant: Bus à partir de Hernani vers San Sebastian du lundi au jeudi à 12h30 et 00h30.

D'autre part, il continuera à offrir la ligne de service de nuit A1 vendredi et samedi nuit de Hernani à San Sebastian de 23:30 à 6h00.

## Nouvelle offre touristique de Sagardoaren Lurraldea:

### Sagardo ibaiak, bizitza iturri Oria y Urumea, clefs du développement historique du Gipuzkoa

**“Sagardo ibaiak, bizitza iturri” est un projet promu par Sagardoetxea Museoa en collaboration avec les Munitipalités de Astigarraga, Hernani, Usurbil, et l’Aquarium de Donostia-San Sebastián.**



Les recherches dans les archives de l’Etat, des gouvernements provinciaux et municipaux nous ont montrés que ces deux rivières, curieusement celles des deux plus grands bassins fluviaux de Gipuzkoa, renferment un trésor de secrets à propos du monde cidricole et qu’elles ont joué un grand rôle dans l’articulation des communications, des relations économiques et sociale des habitants de ces deux vallées influançant le développement historique du Gipuzkoa.

Elles étaient les deux principales origines de l’activité économique qu’a eu le Gipuzkoa dans le passé et la source de la richesse pour ses habitants. A certaines époques leurs bassins versants devinrent même des centres de technologie de pointe et ont été témoins d’histoires originales, comme une grève de travailleurs au dix-huitième siècle, des taxes à payer au gué d’Ergobia, l’utilisation du sagarno comme salaires dans certaines professions maritimes, le maire coiffeur d’ Astigarraga et la colère des Seigneurs de Murguia, les écarts amoureux d’Ignacio Soroa célèbre constructeur naval d’Usurbil, etc.

Ces aspects de notre passé peu connus, curieux et intéressants, nous permettre de valoriser le potentiel touristique et culturel des bassins de l’Urumea et Oria et de connaître les clés de l’évolution historique de Gipuzkoa.

L’organisation d’une **exposition itinérante à Hernani, Usurbil, Astigarraga et Donostia-San Sebastian**, sera inaugurée en Avril prochain; de même que le lancement de nouvelles routes thématiques ou **“Sagardo Bideak”** pour découvrir de nouveaux sites de Sagardoaren Lurraldea.

## “Sagardoaren Lurraldea (le territoire du sagarno)” et le Musée Sagardoetxea référents pour les asturiens.

**Le journal espagnol “La Nouvelle-Espagne” rend éloge à “Sagardoaren Lurraldea (Le territoire du sagarno)” et au musée Sagardoetxea en les désignant comme référence pour la promotion de la culture du sagarno et insiste sur l’union de tous acteurs du secteur et de la dynamique de leurs activités pour développer ce travail promotionnel Urumea, clefs du développement historique du Gipuzkoa.**

### “Sagardoaren Lurraldea”, marque intégrale touristique d’initiative mixte publico-privée

Dans l’article “Les basques boivent du cidre” (publié en Novembre 2015), le journal a salué la création de la Marque “Sagardoaren Lurraldea (le territoire du sagarno)” pour la promotion de la culture cidricole du Pays Basque et le soutien de celle-ci par l’initiative public-privé, c’est à dire avoir:

- En Euskadi unifié tous les acteurs du secteur sous une seule marque de tourisme pour la promotion de la culture cidricole basque.
- Impliqué les municipalités de Astigarraga, Hernani et Usurbil, 12 cidreries et 7 groupes culturels dans le projet et reçu le soutien du Gouvernement basque et de la Diputacion foral de Gipuzkoa.
- Œuvré pour que Sagardoetxea soit le pivot pour générer un large éventail de produits touristiques qui marrie le sagarno à d’autres attractions culturelles, culinaires et pittoresques.
- Développé une web pour faire des réservations en ligne.
- Créé et promu diverses expériences touristiques: «sagarno et mer”, l’itinéraire à thème “Santiagomendiko Sagardo Bidea”, visites découvertes du sagarno, dégustations commentées, repas txotx dans les chais “le rite du txotx” “sagarno et fromage», des visites guidées de Hernani, activités Promos Sagardoetxea, etc.

Article “Los vascos se beben la sidra”: <http://bit.ly/1PYysqJ>

### Sagardoetxea, un musée dynamique cité en référence

Le musée de “la sidra de Asturias” situé à Nava a ouvert ses portes en 1996 et a une surface d’exposition de 2.000 m<sup>2</sup> (Sagardoetxea possède 200 mètres carrés d’exposition). Durant ses premières années il recevait annuellement 40.000 visiteurs, mais ces dernièrement il connaît de graves difficultés économiques et le nombre de visiteurs est en baisse, contrairement à Sagardoetxea.

Après avoir fait une comparaison entre les musées de Nava et Astigarraga, dans l’article “Idées basques pour le Museo de la sidra”(publié en Décembre 2015), il a souligné la dynamique de Sagardoetxea montrant les lacunes Musée Nava, en soulignant les points suivants:

- En dépit d’être plus petit que Nava, Sagardoetxea reçoit 12.000 visiteurs par an.
- La clé du succès réside dans la promotion Sagardoetxea qui combine la visite du musée avec repas txotx dans les cidreries ou d’autres activités.
- Il faut avoir un large éventail d’activités tout au long de l’année: activités saisonnières, visites de verger, dégustations spéciales le week-end de vacances, etc.

Article “Idées basques pour le Museo de la sidra” <http://bit.ly/1PYysqJ>

## Sagardoetxea, Musée du sagarno à Astigarraga.

**Le nombre de visiteurs de Sagardoetxea, Musée du sagarno à Astigarraga, est en augmentation année après année et le nombre de visiteurs nationaux et étrangers est sans cesse croissant, qui viennent découvrir la culture et les secrets du rituel du txotx.**



Suivant la tendance de ces dernières années, en 2015, le nombre de visiteurs a augmenté tant pour la visite du Sagardoetxea Musée que pour la pratique des expériences œnoturistiques. Ainsi, le nombre total de visiteurs reçu en 2015 s'est élevé à **plus de 12.000**; à ce jour, plus de 80.000 personnes ont appris à connaître, découvrir et plonger dans la culture du sagarno. Sagardoetxea dispose d'un large éventail d'expériences touristiques et le nombre de personnes qui combine une visite au musée avec une autre prestation est en augmentation.

Aujourd'hui, nous proposons une large offre œnoturistique et culturelle:

- "Museo+Sidrería": Visite de Sagardoetxea + repas txotx en cidrerie.
- "Sidra para cazar ballenas": Visite de Aquarium/Albaola/Mater + Balade en bateau à Donostia/Pasaia + Visite de Sagardoetxea + repas txotx en cidrerie.
- Route à thème "Santiagomendiko Sagardo Bidea".
- "La sidra y el queso": Visite de Sagardoetxea/D'Elikatuz/Centre de Interpretación du fromage/Fromagerie + repas txotx en cidrerie.

### **Sagardoetxea en réseau avec d'autres musées**

Après la création du **Réseau des Musées œnogastronomique du Pays Basque** en 2015 Sagardoetxea a participé à des activités conjointes avec d'autres musées, offrant divers ateliers œnogastronomiques grand public durant la journée Sagar Uzta à Astigarraga et la Foire Ardoaraba à Vitoria-Gasteiz. En ce qui concerne 2016, le réseau des musées œnogastronomiques d'Euskadi sera représenté à FITUR.

En outre, Sagardoetxea vient de rejoindre le réseau des **musées de la côte basque** pour créer une dynamique de travail qui facilitera la communication entre les différents équipements culturels de la Côte Basque et le développement du tourisme en Euskadi; avec comme action en cours sa participation à "Los tesoros de la Costa Vasca" Journée des musées de la côte basque, qui se tiendra en Mars.



Réservations:

**943 550 575**

[www.sagardoarenlurraldea.eu](http://www.sagardoarenlurraldea.eu)

[www.elterritoriodelasidra.com](http://www.elterritoriodelasidra.com)

## PROGRAMMES DE LA CULTURE DU CIDRE BASQUE



### “Sagardoetxea, Le Musée du Cidre”

Prix: **4€**

Lieu idéal pour s'introduire dans la culture de la  **pomme**  et du  **cidre basque** . La visite comprend la  **dégustation**  de cidre, de jus de pommes ainsi que de liqueur.



### “Musée + Cidrierie”

Prix: **32,50€**

Visite de  **Sagardoetxea** ,  **dégustation**  de cidre, de jus de pommes et de liqueur ainsi que déjeuner/dîner à la cidrierie. Activités spéciales selon la période de l'année: élaboration du jus de pommes etc.



### “Le cidre et la mer”

Prix: **55€**

Visites de plusieurs  **musées**  (Sagardoetxea, Aquarium ou Mater), promenade en  **bateau**  (baie de Donostia ou de Pasaia) et déjeuner ou dîner à la  **cidrierie** .



### “Santiagomendiko Sagardo Bidea”

Prix: **desde 25€**

**Randonnée thématique**  de la culture du cidre. Options:  **“Sagartrek”** :  **Sagardoetxea** , parcours et repas à la  **cidrierie Petritegi** .



### “Le cidre et le fromage”

Prix: **desde 5€**

Musées ( **Sagardoetxea** ,  **Centre d'Interprétation du Fromage** ,  **D'Elikatuz**  ou  **Igartubeiti** ), fromagerie et cidrierie.



### “Les visites guidées aux cidreries”

Prix: **desde 4€**

**Visite guidée**  des installations de la cidrierie et  **dégustation**  de cidre.  **Bereziartua** ,  **Gurutzeta** ,  **Petritegi**  eta  **Txopinondo** .



### “Probaketas”

Prix: **10€**

**Dégustation commentée**  de cidres par le propriétaire de la cidrierie. Dégustation de quelques  **“pintxos”** .  **Gurutzeta** ,  **Saizar**  et  **Zapiain** .



### “Manger à cidre”

Prix: **desde 45€**

Connaissance de la gastronomie liées au menu traditionnel de cidre et ateliers pintxos.  **Gurutzeta**  y  **Txopinondo** .

## CENTRAL DE RESERVAS DE SIDRERÍAS



### Alorrenea (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.
- Le cidre et la mer.



### Astarbe (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.
- Le cidre et la mer.



### Gartziategi (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.



### Gurutzeta (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Probaketas.
- Manger à cidre.



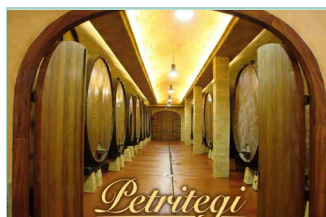
### Lizeaga (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.
- Le cidre et la mer.



### Mina (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.



### Petritegi (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Les visites guidées.
- Le cidre et la mer.
- Sagartrek.



### Rezola (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.
- Le cidre et la mer.



### Saizar (Usurbil)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Probaketas.



### Txopinondo (Azkaine)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Les visites guidées.
- Manger à cidre.



### Zapiain (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Probaketas.



### Zelaia (Hernani)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.