

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2018.
"XXV. Sagardo Berriaren Eguna".
Lundi 15 Janvier 2018.**

Dossier de Presse.
#txotx2018
#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 2018



Diffusez et suivez les nouvelles en relation avec l'ouverture du txotx grâce au hashtag: **#txotx2018** et **#sagardoberria**

- Organisé par Sagardoaren Lurraldea le **15 janvier** prochain nous célébrerons le **XXV Sagardo Berriaren Eguna 2018** à Astigarraga au **Sagardoetxea Musée du Cidre**.
- C'est l'Alpiniste **Alberto Iñurrategi** qui inaugurera la nouvelle campagne de txotx 2018. Auparavant il aura planté symboliquement un **pommier** sur le site de Sagardoetxea (Page. 3-5).
- S'agissant de la XXVème édition de Sagardo Berriaren Eguna, **tous les parrains des années antérieures** ont été invités pour ce Txotx 2018.
- Le **repas txotx** se déroulera à la **cidrerie Gurutzeta** d'Astigarraga.
- De nouveau cette année un rituel dansé pour accompagner Alberto 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/qwLvdEPNuRO>
- Les bertsolaris d'Euskal Herria, **Amets Arzallus** et **Jon Maria** se répondront en improvisations durant le repas.
- En 2018 nous dégusterons un **sagarno très aromatique, de couleur jaune paille** (Page 6).
- La récolte 2017 s'est traduite par la **production** de plus de **12.000.000 de litres**. Plus de 30% de la production totale a été produite selon le cahier des charges de la Dénomination d'Origine "Euskal Sagardoa" (Page 6).
- Le secteur, avec toujours plus de connaissance et d'implication, **a connu des progrès très importants dans la qualité durant ces dernières années** (Page 7).
- **Txotx Berri Herrikoia 2018** fêtera l'ouverture de la saison du txotx 2018 avec un programme très complet au château des Murgia (Astigarraga): atelier "tortilla de bacalau" pour les familles, dégustation de pintxo et sagardoa, et ouverture populaire du Txotx accompagnés de trikitirix.
- Le **II Sagardo Forum** situe **Sagardoaren Lurraldea au niveau international** (Pages 8-9)
- **Principaux défis de Sagardoaren Lurraldea pour 2018**: comme la création d'un réseau International des Destinations Cidricoles, garantir une expérience Txotx de qualité, célébrer les moments forts du cycle de production cidricole et faire connaître l'ensemble des produits fabriqués dans nos cidreries. (Pág. 10)

PROGRAMME

XXV. Sagardo Berriaren Eguna, ouverture du txotx 2018

Sagardoaren Lurraldea présentera le 15 Janvier prochain Sagardo Berriaren Eguna et les caractéristiques de la récolte 2017. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx 2018 et l'arrivée de ce moment tant attendu de la dégustation du sagarno berria. Le parrain de l'évènement est cette année est l'alpiniste Aberto Iñurrategi.

A Sagardoetxea, la mairesse d' Astigarraga et Présidente du Consortium Sagardun, Zorione Etxazarraga, et les représentants du Gouvernement Basque et le la Diputacion, présideront la **présentation** du nouveau millésime, ainsi que des principaux évènements cidricoles à venir, la célébration aura lieu à 12H00, à **Sagardoetxea** (Astigarraga).

Pour cette XXV éme édition, le moment fort sera **l'ouverture du txotx** qui se déroulera à la **cidrerie Gurutzeta** d'Astigarraga. Après le fameux "Gure Sagardo Berria", que prononcera cette année Alberto Iñurrategi, 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.

S'agissant du vingt cinquième anniversaire de Sagardo Berriaren Eguna, **les parrains des éditions passées** ont été invités pour cette ouverture du txotx 2018.

Programme:

11:30-12:00: Remise des accréditations aux représentants des médias.

12:00: Conférence de presse à la Sagardoetxea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2017 et les principales évolutions du secteur cidricole.

12:45: Plantation symbolique d'un jeune pommier par Alberto Iñurrategi dans le verger de Sagardoetxea.

13:30: Après l'appel des txalapartas, les danseurs exécuteront sagar dantza, puis les maîtres cidriers entraîneront l'invité, Alberto Iñurrategi, dans la soka dantza jusqu'à la kupela réservée au premier txotx.

13:45: A la sagarnotegi Gurutzeta, ouverture de la première kupela au cri de "Gure Sagardo Berria" et lancement officiel de la saison du txotx. Suivi du repas txotx et bertsolaris.

L'après midi, **Txotx Berri Herrikoia 2018:**

17:00: Atelier de cuisine omelette à la morue pour les familles

19:30-22:00: Dégustation de sagarno et pintxos

Les bars d'Astigarraga offriront gracieusement le sagarno nouveau.

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 ARGUÑANO.
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.

ALBERTO IÑURRATEGI Parrain du XXV Sagardo Berriaren Eguna 2018

L'alpiniste Alberto Iñurrategi, sera chargé d'ouvrir le txotx 2018, au cri de "Gure Sagardo Berria."



Alberto Iñurrategi, montagnard de Aretxabaleta (Gipuzkoa), a été le dixième alpiniste a enchaîner les quatorze huit mille. Douze ont été gravis en compagnie de son frère Félix Iñurrategi. Son curriculum se caractérise par des ascension de type alpin. Il a ouvert de nouvelles voies d'ascension comme dans le K-2 et a tracé des routes très techniques dans beaucoup de 8 000. Il aussi participé au tournage de divers documentaire en compagnie d'autres alpiniste et a collaboré de manière assidue au programme TVE "Al filo de lo imposible".

Expéditions de montagne

Expéditions de montagne avec son frère Félix:

- Yosemite: Capitan horman; voies The Nose, Lurking Fear y Zodiak (1999).
- Pumori: 7.161m., par la voie normale (1990).
- Makalu: 8.483m., par la voie normale (1991).
- Everest: 8.848m., par la voie normale (1992).
- K-2: 8.611m., essai par l'arête Nord (1993).
- K-2: 8.611m., par la voie Cesen (1994).
- Cho-Oyu: 8.201m. et Lhotse: 8.511m. (1995).
- Kangchenjunga: 8.586m., par la route britannique (mai del 1996).
- Shisha Pangma: 8.046m., par la route britannique (octobre 1996).
- Broad Peak: 8.047m., par la voie normale, puis après avoir atteint les 7200m. essai d'ouverture d'une nouvelle voie (1997).
- Manaslu: 8.163m, essai hivernal (1997).
- Dhaulagiri: 8.167m., por la vía normal (1998).
- Gyalu Bari: 7.150m, essai par la voie japonaise (1998).
- Torre Sin Nombre: 6.329m, par la voie slovène (1999).
- Nanga Parbat: 8.125m., par la voie Kinshofer (1999).
- Manaslu: 8.163m., par la voie normale (avril 2000).
- Gasherbrum II: 8.035m., par la voie normale (julio del 2000).

Le 28 juillet 2000, son frère Felix mourut à l'issue d'un accident dans la descente du Gasherbrum II.

Ochomiles:

- Gasherbrum I: 8.067m., par la voie normale (2001).
- Annapurna: 8.091m., par le côté oriental (2002).

Parmi ses expériences de montagne l' Himalaya est encore à ce jour sa principale référence:

- Cho Oyu: 8.201m., par la voie normale (décembre 2002).
- Ama Dablam: 6.8012m, essai face Nord (2003).
- Gasherbrum III: 7.952m., par la voie normale (2004).
- Bhainta Brakk: 7.285m, essai (2005).
- Shivling: 6.543m, par la voie normale (2006).
- Everest: 8.848m, essai par le couloir Hornbein (2006).
- Cerro Torre. essai par la voie Maestri (2007).
- Gasherbrum IV: 7.925m, ascension du sommet Nord depuis la face Nord Ouest (7.906m)
- Baruntse: 7.245m, par la voie normale (2009).
- Makalu: 8.464m, essai par le côté Ouest (2009).
- Everest: 8.848m, essai par le couloir Hornbein (2009).
- Broad Peak: 8.047m, Nouvelle ascension de la partie Ouest et traversée des trois arêtes (2010).
- Groenlandia: traversée de 2.300km. (Narsaq-Qaanaq) sans aide extérieur (2011).
- Antarctique: traversée de 3.400km (baie de Novo-Poloa-Hercule) sans aide extérieure (2011-2012).
- Nuptse: 7.861m, essai par le côté sud de la voie britannique (2012).
- Paiju Peak: 6.610m, essai de nouvelle voie par la paroi Sud (2013).
- Paiju Peak: 6.610m, nouvelle voie jusqu'à la crête méridionale (6.100m).
- Chamlang: 7.319m, seconde ascension de la bordure occidentale en style alpin (2015).
- Gasherbrum III: 8.067m-8.035m, essai de traversée (2016).
- Gasherbrum III: 8.067m-8.035m, essai de traversée (2017).

Multimedia

Alberto a dirigé pendant 3 ans le programme de documentaires de montagne "Oinak izarretan" de ETB. Plus précisément, l'épisode "Annapurna, ametsa eta hustasuna" de ladite émission a gagné le Prix du meilleur film de montagne aux journées du cinéma de montagne de Torello. Son projet "Hire Himalaya" a gagné les principaux Prix aux journées de ciné de montagne de Trento (Italie), Cervinia (Italie), Torello (Catalogne), Ljubljana (Slovénie), Kendal (Angleterre) et Tellerude (USA-Colorado) durant les années 2002-2003. De plus il a obtenu une mention spéciale du jury aux journées Banff du Canada.

"Gure Himalaya", autre documentaire d'Alberto, a gagné le Prix du meilleur scénario aux journées du cinéma de montagne de Torello et le film "Begiz Begi" a été récompensé comme meilleur en langue basque au Bilbao Mendifilm Festival.

Depuis 1997, Alberto a collaboré au programme "Al Filo de lo Imposible" de TVE dans les massifs de l'Everest, et du Baintha Brakk, Gasherbrum III, Shivling, Nanga Parbat, Torres del Trango, Jala Bary, Mont Cook, Dhaulagiri et Gasherbrum IV.

LE SAGARNO

Crus équilibrés et de couleur jaune paille

La récolte 2017 en Euskal Herria s'est traduite par l'élaboration d'environ 12.000.000 de litres de sagarno. 30% de la production totale a été élaborée selon les critères du cahier des charges de la Dénomination d'Origine Euskal Sagardoa. Au total se sont 47 cidreries qui ont produit le sagarno Euskal Sagardoa: 40 cidreries du Gipuzkoa, 5 de Bizkaia et 2 d'Alaba.

Description sensorielle du sagarno:

- Sagarno de **couleur moins orangée** que d'ordinaire par la nature des tannins de la récolte 2017.
- Sagardoa **très net** au nez. Les produits élaborés avec les premières pommes de la récolte ont des arômes de fruit frais et les crus élaborés avec les pommes de la moitié ou de la fin de la récolte ont des arômes de fruits mûrs.
- Ce sont des sagarno naturels qui présentent un bon **niveau d'effervescence** du a une bonne fermentation en cuve.
- En général, il s'agit d'un sagarno très **équilibré**.

LA POMME

Récolte historique de pomme

La récolte locale 2017 a été historique quant au niveau de production. La maturation de la pomme a été avancée par rapport à l'an passé et les différences ont été importantes en fonction des variétés, pas en fonction de l'implantation de verger. Pour la fabrication de Euskal Sagardoa 6 millions de kilos ont été utilisés en provenance de 250 hectares et 200 producteurs locaux.

Pour la 17^{ème} année consécutive, début Septembre un suivi de la période de maturation de plusieurs vergers gipuzkoans a été réalisé sous l'égide de Fruitel et Sagardoaren Lurraldea. Le contrôle a porté sur plusieurs vergers 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 2017:

- Les différences de maturité ont été significatives selon les variétés mais pas selon l'emplacement des plantations.
- La production de pomme a été très bonne, constituant une année record.
- Par rapport à l'an passé la maturation a été avancée.
- L'état de maturation au niveau du sucre est de 11,7 Brix, la même que l'an dernier.
- La régression de l'amidon a un indice de 3,8, le plus haut de ces 5 dernières années.

LE SECTEUR CIDRICOLE

Evolution notable en matière cidricole

Durant ces dernières années, l'évolution connue par le secteur est évidente. Il a de plus en plus de connaissances et d'implication. Et cela se note dans le produit fini. Dans le domaine de la qualité du sagarno 2017, de nombreux projets sont en marche et seront dévoilés par le secteur dans les prochains mois.

Analyses réalisées:

- Analyses physico chimiques (Control de moût et de fermentation ainsi qu'avant mise en bouteille).
- Analyses microbiologiques (connaissance des microorganismes): 100 échantillons.
- Analyse sensorielle (dégustation): 845 échantillons, soit 275 de plus que l'année précédente, soit 30% d plus. Les produits de la DO Euskal Sagardoa doivent tous passer par l'obtention d'une note minima.

La **méthode** de dégustation a été mise au point par le secteur dès le printemps 2012 après toute une série de réunions de travail.

C'est le seul groupe de dégustation accrédité par l'ENAC et compte 27 dégustateurs certifiés. De plus les différentes associations du secteur ont recours à ses services pour des actions de formation.

EVENEMENTS REMARQUABLES:

Nouveautés à l'occasion du XXV Sagardo Berriaren 2018

Sagardo Berriaren Eguna 2018 fêtera sa XXV édition en compagnie de quelques uns des parrains des années antérieures.

Le Txotx 2018 débutera avec **plusieurs invités d'honneur** puisqu'à l'occasion de la XXV édition du **Sagardo Berriaren Eguna** ils ont été invités.

Après la conférence de presse, Alberto Iñurrategi, plantera un **pommier** sur les terrains de Sagardoetxea. En même temps ceux qui furent parrain en leur temps participeront à la symbolique en plantant eux même un nouveau pommier. Et dans la cidrerie, au cri de «Gure Sagardo Berria» et Txotx, Alberto invitera les participants à **déguster le nouveau sagarno**.

Le II Sagardo Forum situe Sagardoaren Lurraldea au niveau mondial et diffuse le sagarno à l'échelle internationale



Organisé par Sagardoaren Lurraldea, le II Sagardo Forum s'est tenu les 23-24-25 Novembre dans les installations d'Orona à Hernani. S'y sont rencontrés de nombreux participants de spécialités très différentes, comme la production, la commercialisation, la promotion, la culture et le tourisme cidricole.

Le premier jour était dédié au **secteur primaire**, à la culture du pommier et à la production cidricole.

Le deuxième jour était centré sur le **tourisme cidricole** et ses **expériences gastronomiques**. 21 conférenciers et dégustateurs provenant des zones cidricoles les plus représentatives du monde (Euskadi, Asturias, Italie, France, Royaume Uni, USA) offrirent tous des visions différentes et enrichissantes.

I. Concours Cidricole International

Pendant le II Sagardo Forum, s'est tenu le I. Concours cidricole international, organisé par Sagardaren Lurraldea, Guerrilla Importa et le Laboratoire Agroenvironnemental de Fraisoro. 35 dégustateurs du monde entier (sommeliers, chefs, œnologues, journalistes, blogueurs gastronomiques) ont noté les 170 produits répartis en 9 catégories: Sagarno, sidra natural asturiana, cidre traditionnel français, cidre traditionnel anglais, cidre moderne, cidre moussoux "premium", vin de pomme Apfelwein, cidres aromatisé, poirés et cidres de glace.

Au total **147 médailles** (24 en or, 55 en argent et 67 de bronze) Le prix "Best of Show" a été attribué à un vin de pomme allemand.

Les cidreries participantes de Euskal herria ont gagné **37 médailles** réparties en 5 catégories: sagarinoa, cidre moussoux «premium», vin de pomme apfelwein, cidre aromatisé poirés et cidre de glace.

Pour sa part la cidrerie Zapian de Astigarraga a gagné la txapela d'honneur en remportant la plus haute récompense dans la catégorie sagarno.

Dans la catégorie sagarinoa 25 médailles:

- 2 ors: s Zapiain et Sarasola (Asteasu).
- 9 argents: Begiristain, Aburuza, Izeta, Zelaia (2 médailles), Zapiain, Araeta, Zabala et Isastegi.
- 14 bronzes: Gurutzeta, Gaztañaga, Bereziartua, Gartziategi (2 médailles), Alorrenea, Irigoien Herrero, Petritegi, Rufino, Isastegi, Alzueta (2 médailles), Begiristain y Oiharte.

Dans la categoría cidres mousseux "premium" 4 médailles:

- 2 argents: Astarbe pour los productos "By Hur" et "By Hur 24".
- 2 bronzes à Bordatto pour los produits "Basajaun 2016" y "Basandere 2016".

Dans la catégorie vin de pomme apfelwein 2 medallas:

- 2 bronzes: Zapiain pour "Beirazko sagardoa" et Bordatto pour "Oreka 2016".

Dans la catégorie de cidres aromatisés et pirés 3 medailles:

- 1 argent à Araeta pour "Sidra de pera Araeta".
- 2 bronzes à Txopinondo pour "Kalipoko Citron" y "Kalipoko Pêche de vigne".

Dans la catégorie cidre de glace 3 medallas:

- 1 argent à Bordatto pour "Mokofin 2016"
- 2 bronzes: Zapiain pour "Bizi gozo" et Oiharte pour "Oiharte izotzezko sagardoa".

Principales données du I. Concours International cidricole de Sagardo Forum:

- Total participants: 170 produits
- Pays: Espagne, Russie, Suisse, Allemagne, France, Royaume Uni, Italie, Australie, Suisse, Portugal, Pays bas, Pologne et Etats unis. 13 pays au total.
- Catégories: Sagarino, sidra natural asturiana, cidre traditionnel français, cider traditionnel anglais, cidre moderne, cidre mousseux »premium », vin de pomme Apfelwein, cidres aromatisé, poirés et cidres de glace, 9 catégories au total.
- Prix:
 1. Prix "Best of show" qui récompense le produit de plus remarqué: Weidmann & Groh Gbr (Allemagne) avecn "Boskop".
 2. Txapelas d'honneur au gagnant de chaque catégorie:
 - Sagarino: cidrerie Zapiain (Euskal Herria).
 - Sidra natural asturiana: Sidra Riestra (Asturias).
 - Cidre traditionnel français: Domaine Lesuffleur (France) avec "La Folletière 2014".
 - Cider traditional english: Willie Smiths Organic Apple Cider (Australie) avec "Somerset Redstreak".
 - Cidra moderna: Angry Orchard (Etats Unis) avec "Understood In Motion 01".
 - Cidre mousseux "premium": Araújo Monte Ida (Portugal) avec "Sparkling of cider Corrupia".
 - Vin de pomme Apfelwein: Weidmann & Groh Gbr (Allemagne) avec "Boskop".
 - Cidre aromatisé et poirés: Floribunda (Italie) avec "Quitten Cider alla Cotogna".
 - Cidre de glace: Brännland Cider AB (Suede) avec "Brännland Iscider Barrique 2015".
 3. Prix d'honneur hors catégorie: Sidra Panizales (Asturias) avec "Sidra Aperitivo Viesk".

Défis de Sagardoaren Lurraldea pour 2018

Ce sont: la création d'un réseau international de destinations cidricoles, l'obtention d'une expérience txotx de qualité, la célébration d'évènements liés au cycle cidricole, la promotion des produits élaborés par nos cidreries:

- Situer Euskal Herria sur **la carte cidricole mondiale**. Il faut déjà signaler quelques initiatives comme: le renforcement de la communication au travers des réseaux sociaux internationaux, la création de nouvelles expériences pour un public international, la tenue du II Sagardo Forum. Afin de poursuivre dans cette voie, l'objectif de cette année est de monter un réseau de destinations de tourisme cidricole.



- Travailler en matière de **qualité de l'expérience txotx** pour que les cidreries offrent un moment unique et inoubliable quelque soit le moment de l'année et faire que l'expérience txotx soit un attrait touristique culturel qui nous identifie face à d'autres destinations cidricoles. Pour cela il sera mis en œuvre un projet de recherche sur le thème « demande de produit touristique culturel dans les cidreries d'Euskadi et mis en place une carte des cidreries qui remplissent les conditions spécifiées.
- Relancer et fêter les différents évènements** qui jalonnent le cycle saisonnier de la production de sagarinoa: le rite du sagarno berri, la floraison des pommiers, la récolte des pommes, le barrikote.
- A partir du **Musée de Sagardoetxea**, tous les produits de ces membres seront mis en avant, avec un focus spécial sur la DO Euskal Sagardoa.

Txotx!

Expériences de la culture cidricole basque 2018



Museo Sagardoetxea

Precio: **desde 3,50€**

Es el lugar idóneo para adentrarse en la **cultura de la sidra**. Cuenta con un manzanal, un espacio museístico y una zona de cata. La visita incluye una **degustación** de sidra al txotx, mosto y un licor.



Museo + Sidrería

Precio: **33€**

Plan gastronómico que combina la visita guiada del Museo **Sagardoetxea** (incluye una degustación de sidra, mosto y licor) y la comida en una **sidrería** (degustación del **menú tradicional de sidrería**).



Comidas en sidrería

Precio: **desde 30€**

Plan para disfrutar del tradicional **rito del txotx** y degustar el **menú típico de sidrería**: tortilla de bacalao, bacalao frito, chuletón, queso con nueces y membrillo y sidra al txotx.



Fin de semana gastronómico

Precio: **110€**

Bienestar y gastronomía: visita a **Sagardoetxea**, comida/cena en **sidrería**, **círculo de talasoterapia** y **ruta de pintxos** con visita guiada en Donostia.



La sidra y el mar

Precio: **56€**

Un viaje sorprendente: la relación de la sidra vasca con el mar: visitas a museos (**Sagardoetxea** y **Aquarium o Albaola**), paseo en **barco** y **sidrería**. 2 itinerarios: Donostia o Pasaia.



Sagartrekking

Precio: **desde 25€**

Ruta a través del **camino de la sidra de Santiagomendi** en Astigarraga. Opciones: realización de la ruta **a pie** con guía o en **bicicleta eléctrica** con guía.



La sidra y el queso

Precio: **desde 34,50€**

Planes para descubrir el auténtico sabor del País Vasco: visitas a museos (**Sagardoetxea** y **Centro de Interpretación del Queso**), **queserías** y comidas en **sidrerías**. Varios planes.



Txotx in summer

Precio: **desde 200€**

Comidas y cenas **animadas para grupos** en **sidrería** con **trikitixa** (instrumento musical tradicional del País Vasco) y canciones populares vascas.

Sagardoaren Lurraldea

Sagardoaren Lurraldea est une entité publique et privée qui développe la culture cidricole au travers d'expériences touristiques.

Composition del Consorcio Sagardun:

Administration publique

Municipalidad d'Astigarraga



Associations sectorielles

Cidrerías miembros de Garlia:

- Alorrenea (Astigarraga)
- Gartziategi (Astigarraga)
- Gurutzeta (Astigarraga)
- Mina (Astigarraga)
- Txopinondo (Azkaine)
- Zapiain (Astigarraga)
- Zelaia (Hernani)

Cidrerías miembros de Sidra Natural de Gipuzkoa:

- Etxeberria (Astigarraga)

Associations Culturelles d'Astigarraga

- Astigar E.O.E.
- Gure Izarra
- Goldea Herri Kirol Batzordea
- Mundarro Kirol Elkartea
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Xagu Xar Aisialdi Elkartea
- Zipotza Kultur Elkartea

Accords de Collaboration avec:

Associations sectorielles

Sagardo Mahaia:

- Alorrenea (Astigarraga)
- Altzueta (Hernani)
- Barkaiztegi (Donostia)
- Begiristain (Ikaztegieta)
- Egi-luze (Errenteria)
- Gartziategi (Astigarraga)
- Gaztañaga (Andoain)
- Gurutzeta (Astigarraga)
- Isastegi (Tolosa)
- Olaizola (Hernani)
- Sarasola (Asteasu)
- Zapiain (Astigarraga)
- Zelaia (Hernani)

Sagar Uzta:

- Aialde Berri (Usurbil)
- Akarregi (Hernani)
- Elorribi (Hernani)
- Itxas-buru (Hernani)
- Larre-gain (Hernani)

Oialume Zar (Astigarraga)

Associations de gites ruraux

Nekatur, Asociación
Nekazalturismoa. Agroturismos
y Casa Rurales de Euskadi.

Membres de:

Donostia Turismo
Euskadi Gastronomika
Red de Museos de la Costa Vasca
Red de Museos y Centros
Enogastronómicos de Euskadi