

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2019.
"XXVI. Sagardo Berriaren Eguna".
Mercredi 16 Janvier 2019.**

**Dossier de Presse
#txotx2019
#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 2019



Diffusez et suivez les nouvelles en relation avec l'ouverture du txotx grâce au hashtag: **#txotx2019** et **#sagardoberria**

- Organisé par Sagardoaren Lurraldea le **16 janvier** prochain nous célébrerons le **XXVI Sagardo Berriaren Eguna 2019**, à Astigarraga, à la **Sagardoetxea**.
- C'est la journaliste **Olatz Arrieta** qui inaugurera la nouvelle campagne de txotx 2019 (Pages 3-4).
- Le **repas** txotx se déroulera à la **cidrerie Gartziategi** d'Astigarraga.
- De nouveau cette année un rituel dansé pour accompagner Olatz 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/VSQg3s0lOhY>
- Les bertsolaris **Amets Arzallus** et **Jon Maia** se répondront en improvisations durant le repas.
- En 2019 nous dégusterons un **sagarno de couleur jaune paille au perlé très expressif** (Page 5).
- La récolte 2018 s'est traduite par la **production** de plus de **11,78 millions de litres en Euskal Herria**. Un million cinq cent mille litres ont été produits selon le cahier des charges de la Dénomination d'Origine "Euskal Sagardoa" (Page 5).
- Il faut souligner le travail réalisé par le Département Environnement de La Diputacion Foral de Gipuzkoa durant ce mandat en faveur de la pomme locale: depuis 2016 **81,72 Ha** ont été **plantés** pour un total subventionné de 855.800 euros (Page 6).
- Le Laboratoire Agro-alimentaire de Fraisoro (Zizukil) de la Diputación Foral de Gipuzkoa est témoin 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 (Page 6).
- Le "**Txotx Berri Herrikoia 2019**" célébrera l'ouverture du Txotx nouveau 2019 avec un vaste programme au château des Murgia et dans les rues d'Astigarraga (Page 7).
- Le film *Dantza*, une ode à la **danse** et au **sagarno** (Page 7).
- Sagardoaren Lurraldea, membre du **Réseau International des Destinations cidricoles en vue de promouvoir la culture cidricole basque au niveau international** (Page 8).
- Une **exposition** met en avant **les femmes du monde cidricole** (Pages 8-9).
- Durant l'époque du Txotx Berri 2019 un **service de bus est mis en place, aller retour vers les cidreries d'Astigarraga** (Page 9).
- Le second **résumé** des activités de Sagardoaren Lurraldea rappelle les nouvelles importantes du secteur.

PROGRAMME

XXVI. Sagardo Berriaren Eguna, ouverture du txotx 2019

Sagardoaren Lurraldea présentera le 16 Janvier prochain Sagardo Berriaren Eguna et les caractéristiques de la récolte 2018. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx 2019 et l'arrivée de ce moment tant attendu de la dégustation du sagarno berria. La marraine de l'évènement, cette année, est la journaliste Olatz Arrieta.

A **Sagardoetxea**, la mairesse d' Astigarraga et Présidente du Consortium Sagardun, Zorione Etxezarraga, 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 conférence aura lieu à 12H00, à Sagardoetxea (Astigarraga).

Pour cette vingt sixième édition, le moment fort sera **l'ouverture du txotx** qui se déroulera à la **cidrerie Gartziategi** d'Astigarraga. Après le fameux "Gure Sagardo Berria", que prononcera cette année Olatz Arrieta, 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 scion de **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/VSQg3sOIhY>

Programme:

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

12:00: Conférence de presse à la Sagardoetxea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2018 et les principales évolutions du secteur cidricole.

12:45: Plantation symbolique d'un jeune **pommier** par Olatz Arrieta dans le verger de Sagardoetxea.

13:30: A la Cidrerie Gartziategi, après l'appel des txalapartas, les danseurs exécuteront sagar dantza, puis les maîtres cidriers entraîneront l'invité, Olatz Arrieta, dans la soka dantza jusqu'à la kupela réservée au premier txotx.

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

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.
2018, L'alpiniste Alberto INURRATEGI.

OLATZ ARRIETA Invitée du XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019

La journaliste Olatz Arrieta proclamera la nouvelle campagne de Txotx 2019 au cri de "Gure Sagardo Berria".



Olatz Arrieta (Astigarraga, née en 1971) est une journaliste de grande expérience. Licenciée de la UPV/ EHU, et titulaire d'un master MA de l'Universidad NYU de New York sur la politique internationale. Elle a travaillé pour différents media: la télévision (ETB), la radio (Euskadi Irratia), le web (BBC Monde et Telepolis), le think tank (Eurasia Group), la presse (Euskaldunon Egunkaria et El Mundo) et des revues (Gizadiberri).

Journaliste en Russie (2 ans), Etats Unis (13 ans) et en Union Européenne (5 ans). Depuis 2013 elle est correspondante ETB à Bruxelles. Elle est très intéressée par les thèmes géopolitiques de l'Union Européenne, des Etats Unis et de la Russie. Elle parle en plus de l'euskara et du castillan, l'anglais, le français et le russe. Elle fut deux ans de suite jurée pour les Internationaux Emmy Awards dans la catégorie de documentaires et informations.

Récemment Olatz Arrieta a été honorée par le prix du Journalisme EuroBasque 2017 que délivre el Consejo Vasco del Movimiento Europeo pour son article "*Europa, lehen ehun egunen ezinegona*". Dans ce travail, la journaliste analyse les relations entre l'Europe et les Etats Unis depuis l'arrivée au pouvoir de Donald Trump du point de vue de la politique, de l'économie et de la défense.

L'article journalistique d'Olatz Arrieta a été publié dans le livre "*Trump Amesgaizto Amerikarra*" édité en 2017 par Berria, Elkar et Jakin.

LA SAGARDOA

Sagardoa de couleur jaune paille avec un perlé très expressif

La récolte de 2018 en Euskal Herria a abouti à la production de 11,78 million de litres de sagardoa. 1 500 000 litres de cidre ont été fabriqués avec de la pomme locale et sous l'appellation d'origine contrôlée Euskal Sagardoa. Au total, 50 cidreries ont produit du sagarno Euskal Sagardoa: 43 cidreries en Gipuzkoa, 5 en Biscaye et 2 en Álava.

Sagarno Dégustation:

- **À la vue:** Sagarno jaune paille avec une txinparta (perlé) très expressive.
- **Au nez:** Grande intensité aromatique, avec des nuances fruitées.
- **En bouche:** Sagarno avec beaucoup de corps et équilibre parfait entre robustesse et fraîcheur.

POMME

Moins de pomme, mais de grande qualité

Après la récolte exceptionnelle de l'année dernière, il s'agit d'une récolte inférieure en quantité produite. Les pommiers ont donné moins de fruits que l'an dernier, mais leur qualité a été très élevée. La maturation de la pomme a été tout aussi avancée que l'année dernière et la récolte a été irrégulière, avec des plantations avec presque aucune pomme et d'autres avec une production excédentaire. Pour la production du sagarno d'appellation d'origine Euskal Sagardoa il a été utilisé environ 2.300.000 kilos de pommes provenant de 486 hectares et plus de 234 producteurs de pommes locales.

Pour la 18^{ème} année consécutive, début Septembre un suivi de la période de maturation de plusieurs vergers a été réalisé au Gipuzkoa. 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 2018:

- La production de pomme a été inférieure à l'an passé.
- Par rapport à l'an passé la maturation a été avancée de la même manière alors que la floraison a été retardée, rendant exceptionnelle cette année 2018.
- L'état de maturation au niveau du sucre est de 11,2 Brix, un peu moins que l'an dernier.
- La régression de l'amidon a un indice de 3,8, comme l'an passé.

LE SECTEUR

Objectif amélioration de la qualité et de la connaissance

Il faut souligner le travail réalisé par le Département Environnement de La Diputación Foral de Gipuzkoa durant ce mandat en faveur de la pomme locale: depuis 2016 81,72 Ha ont été plantés pour un total subventionné de 855.800 euros. De plus Le laboratoire Agroalimentaire de Faisoro est témoin de l'évolution que le sagarno a eu ces dernières années et aussi des objectifs du secteur pour l'amélioration de la qualité et de la connaissance. Les cidreries, qui misent sur la mise en place de systèmes qualité, sur un plus grand contrôle, sur de plus grandes exigences dans la préparation du produit final, sont de plus en plus nombreuses.

Grace aux subventions annuelles depuis 2016, la Diputación Foral de Gipuzkoa a **planté 81.52 hectares**, 75.000 euros destinés aux machines, et plus de 780.800 euros pour la plantation de vergers. Soit un total de **855.800 euros concédés à fonds perdus par la Diputación Foral de Gipuzkoa.**

En conséquence, en 2018, environ **5.000 échantillons** ont été analysés physiquement et chimiquement en laboratoire, avec plus de 33.000 résultats d'analyse. Il convient de souligner l'importance de **l'analyse des goûts**, tant pour leur caractérisation que pour le contrôle des fermentations alcooliques et malolactique potentielles postérieures.

En termes d'analyse sensorielle, environ 800 échantillons ont été goûtés en 2018; les échantillons d'**Euskal Sagardoa** y sont **plus présents** que l'année précédente.

Non seulement les échantillons destinés à la commercialisation sont goûtés, mais aussi, dans le but d'obtenir un meilleur produit, de nombreux cidreries analysent leur produit avant la mise en bouteille, pour décider laquelle des différentes options peut être mieux le valoriser d'un point de vue externe et impartial.

Parallèlement, le laboratoire poursuit ses formations à la dégustation et il est prévu de promouvoir davantage ce type de stage, que le secteur lui-même valorise de manière très positive.

EVENEMENTS REMARQUABLES:

Txotx Berri Popular 2019

Organisé par les cidreries, les bars, les associations populaires et le conseil municipal d'Astigarraga, beaucoup d'activités socioculturelles pour le public sous le nom de Txotx Berri Popular 2019.

Programme:

Au château Palacio Murgia (centre ville):

12:00-14:00: Retransmission en direct du XXVI Sagardo Berriaren Eguna, dégustation de **pintxos et sagarno** pour le public et **exposition** "Emakume ekintzaileak sagardogintzan" (12:30 visite de l'exposition avec l'historienne Lourdes Odriozola).

17:00-18:00: Spectacle de Txan Magoa pour la jeunesse.

18:00-19:00: Chocolatada et projection du vidéo du XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019.

18:30: Tournée des bars d'Astigarraga des trikitilaris

Dans toute la ville:

18:30-20:30: Pintxotx populaire avec les trikitilaris dans bars d'Astigarraga offriront des pintxos spéciaux (1€) et du sagarno au Txotx. Les trikitilaris de Norberto Almandoz Musika Eskola animeront les rues d'Astigarraga.

21:00: Repas Txotx public à la **Cidrerie Petritegi** (inscription dans les bars, info@sagardoarenlurraldea.eus ou +34 943550575).

Dantza, une ode à la danse et au sagarno



Txintxua Films

Le 16 janvier, le teaser du Film Dantza sera évoqué à la conférence de presse du XXVI. Sagardo Berriaren Eguna, où certains de ses acteurs seront présents. Le cinéaste zarautzarra, Telmo Esnal, précise que le fil conducteur de son dernier film Dantza (2018), est la pomme.

"L'histoire est très simple: les gens travaillent la terre, un arbre sort de la terre, il doit être protégé des nuisibles et, si vous en prenez soin, il donne des fruits. Le sagarno est fabriqué à partir du fruit et les gens sont attirés par le sagarno", explique Esnal.

Dantza est une histoire attachée à la terre, à ses habitants, à sa culture et à ses traditions. À travers les danses traditionnelles basques, une histoire cyclique et intemporelle est racontée, qui peut être l'histoire de n'importe quelle ville.

La terre, le village, la pomme et la boisson sont des éléments centraux de cette œuvre développée au cours de sept années de travail. Sorti au cinéma le 21 décembre 2018, Dantza a été présenté au Festival de San Sebastian, où il a été récompensé par le prix Lurra, décerné par Greenpeace, ainsi que par le prix Glocal In Progress de l'édition 2017.

Dantza est un pari créatif ambitieux dans lequel l'artiste Koldobika Jauregi était responsable de l'univers esthétique et visuel, tandis que le chercheur et folkloriste Juan Antonio Urbeltz était chargé de la coordination et de la supervision des chorégraphies. Produit par Txintxua Films et tourné à différents endroits à Gipuzkoa, en Navarre, en Biscaye, en Lapurdi et à Saragosse, Dantza dispose d'une équipe de plus de 60 professionnels du cinéma et nécessite la participation de plus de 250 dantzaris de 15 compagnies. différentes.

Réseau International "Ciderlands, Makers & Lovers" pour la promotion de la culture et du tourisme cidricole

Promu par Sagardoaren Lurraldea, les représentants de dix destinations cidricoles ont décidé la création de cette structure. Ils viennent tout juste de créer la marque 'Ciderlands, Makers & Lovers' donnée à ce réseau et à travers ce dernier unir leurs efforts pour développer et faire connaître l'offre de la culture cidricole auprès de ses membres.



Les boissons de pomme (cidre bouché, sagarno, eaux de vies, mistelles, etc) connaissent une forte croissance dans le monde, tant dans leur production que dans le tourisme qui y est lié, notamment concernant les productions artisanales et les petites cidreries. C'est un moment décisif dans lequel la **collaboration** est essentielle pour le développement de cette industrie, et en particulier, pour la promotion de la culture et du tourisme qui y sont associés. Conscient de ce fait, Sagardoaren Lurraldea a commencé avec le II. Sagardo Forum un projet d'internationalisation de la culture et du tourisme cidricole, en collectant les destinations touristiques en la matière sur une carte.

Poursuivant cette initiative, avec le soutien de la région de Saint-Sébastien et de Euskadi-basque Country, a été organisée la **I. Réunion internationale sur la culture et le tourisme cidricole**. Du 28 au 30 septembre 2018, les représentants de dix régions européennes se sont réunis sur le territoire cidricole du Gipuzkoa pour étudier la création d'un réseau collaboratif de destinations cidricoles afin de se promouvoir ensemble. Plus d'une quinzaine de participants venus des pays de Galles, d'Autriche, d'Irlande, de Norvège, Allemagne, Angleterre, Asturies, Galice, Bretagne et Euskal Herria se sont réunis.

Après analyse des souhaits et des besoins de chaque partie, les personnes présentes ont décidé de créer le réseau international de la culture et du tourisme cidricoles. Ils viennent de créer la **marque "Ciderlands, Makers & Lovers"** et le nouveau site web www.ciderlands.org pour faire connaître l'offre touristique et culturelle liée au monde cidricole des différents territoires. Malgré les grandes différences qui peuvent exister dans les produits, il demeure une relation culturelle étroite, qui rend la collaboration essentielle

**CIDERLANDS
MAKERS &
LOVERS**



INTERNATIONAL
NETWORK OF
CIDER CULTURE &
TOURISM DESTINATIONS

En outre, il a été convenu de tenir une **réunion annuelle** dans l'un ou l'autre des pays cidricoles.

Une exposition révèle les femmes du monde cidricole



Un nouveau projet de recherche et le classement d'informations puisées dans le Fonds de Documentation de Sagardoetxea, ont rendu rendre possible la création de l'exposition "Emakume ekintzaileak sagardogintzan" qui raconte la vie de quatre femmes liée à l'univers cidricole entre les seizième et dix-huitième siècles.

L'historienne **Lourdes Odriozola** a analysé des jugements et documents juridiques, et grâce aux informations obtenues, cette exposition permet de décrire la société

de l'époque et la situation du monde cidricole. Pour compléter les informations obtenues aux Archives, l'illustrateur **Jokin Mitxelena** a dessiné, sous la houlette d'**Ane Albisu**, ces quatre femmes sur la base des données collectées et de vêtements de chaque époque, donnant vie à ces femmes inconnues jusqu'à présent.



Courageuses, intelligentes, de celles qui ne craignent pas les injustices, ainsi étaient **María Labayen, María de Echevarría, Ana de Beroiz y Fagola et María Josefa de Orobio**. En outre, elles étaient entreprenantes et le sagarno était la base de leur commerce ou de leur entreprise. Justement, c'est là le seul lien entre ces femmes. Mais ce ne sont que quatre exemples, alors que beaucoup de femmes travaillaient dans la vente ou la production de pomme et sagarno. Elles participaient aussi à leur transport, puisqu'elles étaient les batelières qui prenaient des gens et des marchandises, entre autres le sagarno, de chaque côté du Port de Pasaia

Et c'est que contrairement à ce que l'on pense habituellement, les femmes travaillaient aussi à cette époque. « Les hommes sont allés à Terre-Neuve, en Amérique ou au Venezuela pour le commerce du cacao, ou ils ont travaillé dans les chantiers navals et les forges pendant l'hiver. Les femmes sont restées à la maison et les hameaux dirigeant les exploitations. Les hommes avaient un rôle : mais comme gestionnaire ou administrateur. Donc, s'il n'y avait pas de problème juridique, il est très difficile de suivre la trace des femmes » commente Lurdes Odriozola

Les procès et les jugements ont été le fil conducteur de l'enquête. De nombreux détails sont donnés dans les témoignages, sur la moralité de l'époque, les coutumes sociales ... De cette façon, en plus de faire connaître ces quatre femmes, leur histoire sert de prétexte pour expliquer sous différentes perspectives comment était l'époque dans laquelle elles vivaient, et comment analyser le patrimoine cidricole. Pour compléter l'exposition, il est fait référence aux femmes qui de nos jours travaillent dans ce domaine.



De plus, les **témoignages** cidricoles de 28 femmes qui racontent leurs expériences ont été rassemblés et synthétisés sous l'égide du **projet Ahotsak** pour faire connaître les relations entre femme et sagarno au siècle dernier. Dans le cadre de la campagne "Sagardogiroan", l'exposition "Emakume ekintzaileak sagardogintzan" ("Les femmes entreprenantes dans le monde cidricole") s'est visitée durant le pont de décembre à Sagardo Apurua (Donostia) et dans les mois à venir, arrivera à Bilbo, Gasteiz, Ordizia, Ezkio et Sagardoetxea Astigarraga), où elle sera montrée dans le contexte de la Journée internationale de la femme.

Transport vers les cidreries Astigarraga pendant la txotx saison 2019

Pendant la saison 2019 du txotx, un service de bus gratuit desservira les cidreries Astigarraga depuis le centre-ville (départ et retour, de l'arrêt de bus de Donostia ibilbidea).

Cette initiative financée par la municipalité d'Astigarraga, Behemendi et les cidreries d'Astigarraga, offrira pour la troisième année consécutive un service de transport gratuit vers les différentes cidreries d'Astigarraga de février à avril.

Le service sera offert les jours et heures suivants:

- **Du lundi au jeudi:** de 20h30 à 22h00 (aller simple) et de 22h00 à 00h00 (aller-retour)
- **Vendredi:** 20h30-22h30 (aller simple) et 22h30-00h30 (aller-retour).
- **Les samedis:** de 13h30 à 15h00 (aller simple) et de 16h30 à 18h00 (aller-retour).
de 20h30 à 22h30 (aller simple) et de 22h30 à 00h30 (aller-retour).

Txotx!

Experiencias de la cultura de la sidra vasca 2019



Museo Sagardoetxea

Precio: **desde 3,50€**

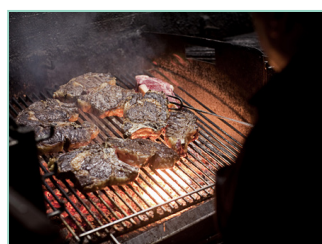
Es el lugar idóneo para adentrarse en la **cultura de la sidra**. Cuenta con un manzanal, un espacio museístico y una zona de cata. La visita incluye una **degustación** de sidra al txotx, mosto y un licor.



Museo + Sidrería

Precio: **34€**

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.



SagarBike

Precio: **20€**

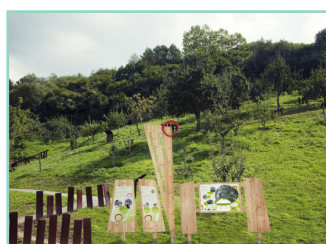
Se realiza el camino desde Donostia a Astigarraga en **bicicleta** por la ladera del río Urumea. En Astigarraga, los visitantes acuden a **Sagardoetxea** para descubrir la cultura de la sidra y degustarla.



La sidra y el mar

Precio: **desde 45€**

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 37€**

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 Gourmet

Precio: **22€**

Esta experiencia de **Sagardoetxea** ofrece la posibilidad de disfrutar del producto estrella del territorio de la sidra y descubrir su cultura: la **sidra** acompañada con varios **pintxos gourmet**.

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)
- Oialume Zar (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)
- Altzuetza (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)
- Ekain (Zestoa)
- Goiko Lastaola (Hernani)
- Itxas-buru (Hernani)
- Larre-gain (Hernani)

Associations de gites ruraux

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

Membres de:

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