



# XXXI. Sagardo Berriaren Eguna 2024

**OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2024**

**Mardi 16 Janvier 2024**

**Dossier de Presse**

**#txotx2024**

**#sagardoberria**



---

**Contact:**

Sagardoaren Lurraldea

Leire Alkorta

(Responsable de Presse)

943 550 575

info@sagardoarenlurraldea.eus

---

**[www.sagardoarenlurraldea.eus](http://www.sagardoarenlurraldea.eus)**



## Saison du Txotx nouveau, un plaisir authentique

- Organisé par la DOP Euskal Sagardoa et Sagardoaren Lurraldea le 16 janvier prochain nous célébrerons le XXXI Sagardo Berriaren Eguna 2024, à Astigarraga.
- C'est le musicien chanteur **Inigo Etxezarreta (En Tol Sarmiento)** qui inaugurera la nouvelle campagne du **txotx 2024**. Auparavant il aura symboliquement planté un **pommier** sur le site de la Plaza Erribera Kulturgunea (Page 3-4).
- La **dégustation du sagarno nouveau** se déroulera à la cidrerie ALORRENEA d'Astigarraga.
- De nouveau cette année, rituel dansé pour accompagner 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://www.youtube.com/watch?v=NjlvfdWaBDM>
- Les bertsolaris **Sustrai Colina** et **Agin Laburu** se répondront en improvisations.
- En 2024 nous **dégusterons différents types de boissons cidricoles**. La récolte 2023 a été moins abondante que celle de 2022 et malgré tout les artisans cidriculteurs ont élaborés différentes boissons cidricoles (Sagarno, Cidre pétillant, Cidre de glace, jus de pomme, etc ...) (Page. 5).
- La récolte 2023 s'est traduite par la production de plus de **12 millions de litres** de sagarinoa en Euskal Herria. Cette année, la récolte a été abondante et particulière pour l'Appellation d'Origine Protégée Euskal Sagardoa et 6 millions de kg de pommes locales ont été récoltées, pour la production de 4 millions de litres d'Appellation d'Origine Euskal Sagardoa. Le sagarno de cette année est léger, rafraichissant et très aromatique (Page. 5).
- Le sagarno **est un vrai plaisir** que l'on peut aussi déguster au txotx. La saison du Txotx nouveau est aussi la période de l'année où les cidreries reçoivent le plus de visiteurs (Page 6).
- 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 **123.7 Ha** et distribué **2.029.743,09 € de subventions** (Page 7).
- 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 2023, **4 069 échantillons** ont été analysés (moût, sagarno en cuve, et en bouteille) (Pág. 7).
- Les producteurs de Euskal Herria ont été récompensés dans divers concours cidricoles internationaux obtenant **52 récompenses** (Page 8).
- Le septième **annuaire** de Sagardoaren Lurraldea recueille l'actualité notable du secteur de l'année 2023.



**#txotx2024**  
**#sagardoberria**

Diffusez et suivez les nouvelles en relation avec l'ouverture du txotx

:: ORGANIZADORES ::



:: PATROCINADORES ::



# Programme

**Sagardoaren Lurraldea présentera le 16 Janvier prochain Sagardo Berriaren Eguna et les caractéristiques de la récolte 2023. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx 2024 et l'arrivée de ce moment tant attendu de la dégustation du sagarno berria. Le parrainage de l'évènement, cette année, est assuré par le musicien Chanteur Inigo Etxezarreta del grupo ETS (En Tol Sarmiento).**

Le maire d'Astigarraga et Président du Consortium Sagardun, Xabier Urdangarin, et les représentants du Gouvernement Basque, de la Diputacion Foral du Guipuzkoa, et de l'Appellation d'Origine Protégée Euskal Sagardoa présideront la présentation du nouveau millésime, ainsi que des principaux évènements cidricoles à venir, la **conférence aura** lieu à 12H00, à Erribera Kulturgunea (Astigarraga).

Pour cette trente et unième 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 prononcera cette année Inigo Etxezarreta, la première kupela sera ouverte et une nouvelle année débutera pour les amateurs.

Mais auparavant, l'invité d'honneur, effectuera la plantation symbolique d'un jeune **pommier**.

L'ouverture du txotx sera retransmise en direct, en **streaming** sur le canal Youtube de Sagardoaren Lurraldea: <https://www.youtube.com/watch?v=NjlvfdWaBDM>

## Programme:

**11:30-12:00:** Remise des accréditations pour assister aux évènements à Erribera Kulturgunea  
**12:00: Conférence de presse** à Erribera Kulturgunea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2023 et les principales évolutions du secteur cidricole.  
**12:45:** Plantation symbolique d'un jeune **pommier** par Inigo ETXEEZARRETA sur la place Erribera  
**13:30:** A la Cidrerie Alorrenea, après l'appel des txalapartas, les danseurs exécuteront sagar dantza, puis les maîtres cidriers et les représentants des groupes culturels d'Astigarraga intégreront l'invité, 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 Inigo ETXEEZARRETA et **lancement officiel de la saison du txotx 2024**. Suivi du repas txotx..

## Les parrains antérieurs...

1994, le bertsolari, Andoni EGAÑA.	2009, le Pelotari Aimar OLAIZOLA.
1995, le footballeur, José Mari BAKERO.	2010, la REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.
1996, le sélectionneur Javier CLEMENTE.	2011, le Chef KARLOS ARGUÑANO.
1997, le pelotari, Julián RETEGI.	2012, le présentateur Julian IANTZI.
1998, le cycliste, Miguel INDURAIN.	2013, Le groupe LA OREJA DE VAN GOGH.
1999, le restaurateur, Juan Mari ARZAK.	2014, le groupe KALAKAN.
2000, le physicien, Pedro Miguel ETXENIKE.	2015, Acteurs du film LOREAK.
2001, le cycliste, Joane SOMARRIBA.	2016, El surfista ARITZ ARANBURU.
2002, le marathonien, Martín FIZ.	2017, Le Chef Eneko ATXA.
2003, le cycliste, Abraham OLANO.	2018, L'alpiniste Alberto INURRATEGI.
2004, Periko, Mikel et Xabi ALONSO.	2019, La journaliste OLATZ ARRIETA.
2005, la soprano, Ainhoa ARTETA.	2020, La chanteuse IZARO ANDRES.
2006, l'entraîneur, José Luis KORTA.	2021, L'émission "A BOCADOS"
2007, le pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO.	2022, Le groupe vocal AMAK.
2008, le Chef, Andoni LUIS ADURIZ.	2023, Les acteurs Aitziber GARMENDIA et Jon PLAZAOLA

:: ORGANIZADORES ::



# ETS (En Tol Sarmiento) Invités du XXXI. Sagardo Berriaren Eguna 2024

Par la sentence de "Gure Sagardo Berria", Iñigo Etxezarreta du groupe ETS (En Tol Sarmiento) inaugurera le txotx 2024.



ETS (En Tol Sarmiento, Yécora, Rioja Alavesa, 2005) atteint l'apogée musicale de Euskal Herria après 18 ans de croissance décalée. Sur les plateformes numériques il positionné comme le groupe le plus écouté en basque (88 millions de streams et 441 000 auditeurs mensuels au total), et la preuve en est l'impact de la tournée en 2023. Le groupe a vendu les dix mille billets au total pour les concerts en salle, se consolidant comme le groupe du moment. Le spectacle que propose ETS va bien au-delà d'un travail minutieux dans le son et les détails lumières, réussissant à atteindre le spectateur et le faisant participer au concert.

A travers leurs chansons entraînantes, ETS est devenu un phénomène curieux qui ne draine plus seulement les masses de jeunes, mais cela touche toute la famille (enfants, adolescents, parents et personnes plus âgées). De plus, de nombreuses établissements scolaires prennent le groupe

comme une référence de valeurs humaines et travaillent leurs chants dans les différents cycles éducatifs.

Le groupe a atteint la capacité de mobiliser des milliers de personnes et son succès ne cesse de croître album après album. Avec six albums studio et une performance live, plusieurs de ses chansons ont été transformés en véritables hymnes : Zurekin Batera, Aukera Berriak, Guretzat...

Dans les shows puissants du groupe, l'énergie se déchaîne partout, créant une ambiance festive, dansante et viscérale. Les fans chantent toutes leurs chansons et finissent ravis, toujours enthousiasmé par l'expérience.

Ce groupe Rioja-Alavés a également mené une petite révolution dans le domaine sociolinguistique basque, depuis qu'ils ont commencé à écrire des chansons uniquement en espagnol et ont transformé leur processus créatif et mûri jusqu'à finir par chanter entièrement en langue Basque. Le groupe montre ainsi qu'il est possible de professionnaliser et de consolider un grand projet musical en basque dans des zones non bascophones.

Avec l'œuvre Guretzat sortie fin 2022, le groupe a brisé tous les préjugés musicaux, et se consolide comme le groupe de musique pop en basque à la mode. En 2023, ETS aura mobilisé plus de 120 000 personnes pour voir son spectacle en live.

:: ORGANIZADORES ::



:: PATROCINADORES ::

## La sagarinoa Sagarno aromatique

**La récolte de 2023 en Euskal Herria a permis la production de 12 millions de litres de sagarno. 4.000.000 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, 50 cidreries ont produit du sagarno Euskal Sagardoa: 45 cidreries en Gipuzkoa, 3 en Biscaye et 2 en Álava grâce aux apports de 250 pomiculteurs pour un total de 500 Ha et 6 000 tonnes récoltées.**

Selon la variété de pomme avec laquelle le sagarno est produit, la situation des vergers de pommiers et la particularité de chaque cidrerie, les sagarno que nous allons déguster pendant la saison du txotx aura des caractéristiques différentes.

Mais de manière générale on peut parler de sagarno léger et rafraichissant, très aromatique.

## Pomme Année d'abondance

**La récolte été abondante et unique, elle a mûri rapidement grâce aux températures d'Octobre. La récolte a été un peu moins importante que ce qui était attendu et une maturation avancée par rapport à l'habitude.**

Pour la 23<sup>ème</sup> année consécutive, début Septembre un suivi de la maturation de plusieurs vergers a été réalisé en Gipuzkoa par Fruitel et Sagardoaren Lurralde. 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 Handi, Urtebi Txiki et Verde Agria.

### **Caractéristiques de la récolte 2023:**

- Par rapport à l'année dernière, la maturation en termes de régression de l'amidon est légèrement avancée, et avec une teneur en sucre dans la moyenne.
- L'état de maturation en termes de niveau de sucre est de 10,8 °Brix, 1,2 points plus élevé que l'année dernière et semblable à 2021. Cette donnée est beaucoup plus élevée dans les plantations de l'intérieur.
- La régression de l'amidon présente un indice de 3,4, soit 0,6 point de plus que celui de l'année passée et plus 0,4 par rapport à 2021
- Il faut noter les fortes chutes de pomme dues aux vents tempétueux de septembre, surtout pour les variétés Txalaka, Mozolua ou Gezamina.
- 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, Urtebi Txiki, Aritza et Urdin.
  - A la moyenne : Txalaka, Manttoni, Verde agria et Urtebi handi.
  - Les plus en retard : Errezila, Moko, Udare Marroi.

.. ORGANIZADORES ..



.. PATROCINADORES ..



# Saison du Txotx nouveau, un plaisir authentique

**La saison du Txotx nouveau est un phénomène spécial car il offre à tous les amateurs de sagarno et à tous les clients en général, un moment original pour savourer le sagarno nouveau, constater les différences de produits, le tout entre amis, dans un rendez-vous rituel et annuel inscrit dans notre calendrier cidricole. La saison du Txotx nouveau est aussi très importante pour les chais car c'est la meilleure promotion pour le sagarno auprès du public. C'est une opportunité unique pour faire connaître les cidreries de production, le travail des cidriculteurs, et le sagarno en général.**

Le sagarno est un **véritable plaisir** qui se consomme aussi au txotx (txotx = petite cheville de bois qui ferme le tonneau) . La saison du txotx nouveau est l'époque de l'année où les cidreries reçoivent en général le plus de visiteurs. C'est pour cela que l'on peut y trouver de nouvelles offres pour cette clientèle.

**La dégustation des différents produits est l'essence même de la saison du txotx nouveau.**

Les cidreries de production ont une particularité importante : ce sont surtout des chais de production du sagarno qui sera ensuite dégusté au txotx. C'est pour cela que les visiteurs de ces cidreries de producteurs y vivront une expérience unique, initiée par celui là même qui a récolté les pommes, et fabriqué les produits qui vous seront proposés.

**Plusieurs moyens pour profiter des cidreries**

Pour faciliter les réservations dans les cidreries de la Communauté autonome basque, vous avez à votre disposition une centrale de réservation : [www.sagardoa.eus](http://www.sagardoa.eus). Il suffit d'indiquer la date souhaitée et automatiquement vous aurez accès à toutes les cidreries disponibles à cette date. Beaucoup de cidreries utilisent cet outil pour gérer leurs réservations , il vous en coûtera des arrhes de 5 à 10 €, qui seront décomptés de la facture finale. Vous aurez accès aussi dans certains établissements des visites guidées et dégustation commentées avant le repas txotx.

On peut aussi acheter on line une multitude de produits différents sur [www.euskalsagardoa.eus](http://www.euskalsagardoa.eus) sagarno haut de gamme, en canette, cidres d'auteur, cidres élevés en barriques spéciales, sagarno mono variétaux, cidres de glace, cidres pétillants ...

Pour garder à jour ses connaissances , Sagardoetxea, Maison de la pomme et du Sagarno, localisé à Astigarraga, est l'endroit incontournable. Ses prestations sont multiples : visite guidée, diverses expériences gastro culturelles. Tout voir sur : [www.sagardoarenlurralde.eus](http://www.sagardoarenlurralde.eus)

..: ANTOLATZAILEAK ..:



..: LAGUNTZAILEAK ..:



## Le secteur cidricole Le pari de la qualité

**Le travail réalisé par le département de l'environnement rural de la Diputacion Foral de Gipuzkoa au cours des dernières années en faveur de la pomme locale est remarquable. Depuis l'année 2016, 123,7 hectares de pommeraies ont été plantés et des subventions à hauteur de 2.029.743,09 € 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 Diputacion Foral de Gipuzkoa qui ont commencé en 2016 et ont été renouvelées chaque année, **123,7** hectares ont été plantés. En ce qui concerne les subventions au matériel, 213.660,54 € ont été accordés et 1 881 995,95 € pour la plantation de pommiers. Cela signifie que **depuis 2016, la Diputacion Foral de Gipuzkoa a fourni des subventions pour un montant de 2.029.743,09 €.**

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 2023, et concernant les analyses physico-chimiques, quelque **4 069** échantillons ont été analysés au Laboratoire (moûts, crus en fermentation, produits à embouteiller...), avec un total de 28 000 déterminations.

À leur tour, les analyses organoleptiques ont été d'environ **478**, 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 sa 1.130 ème dégustation.**

:: ORGANIZADORES ::



:: PATROCINADORES ::



## Evenements remarquables

### Récompenses Internationales pour les cidriculteurs basques

**En 2023, 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'acquérir une position de référence dans les concours internationaux. Mais en plus du sagarno, production ancestrale, les nouveautés comme des cidres effervescents, de glace, hou-blonnés ou aromatisés de nos producteurs locaux ont également été primés dans des pays comme l'Allemagne ou la Norvège et les Asturies.

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 :

#### **Nordic International Cider Awards (NICA) 2023:**

Les producteurs du Pays Basque ont obtenu **8** distinctions :

- Isastegi sagardotegia: Sagarno Isastegi sagardo naturala D.O. Premium oro (sidra natural).
- Petritegi sagardotegia: Sagarno Petritegi Euskal Sagardoa Premium médaille d'argent (sidra natural) et le cidre Petritegi Sagar Krash Limoia médaille d'argent (cidre aromatisé).
- R. Zabala sagardotegia: sagarno R.80 médaille d'argent (sidra natural).
- Zapiain sagardotegia: sagarno Joanes de Zapiain 2022 médaille d'or et prix pour le meilleur sagarno de la catégorie sidra natural, et le cidre Bizi Goxo 2017 médaille d'or et prix pour le meilleur cidre dans la catégorie cidre de glace avec Lepola Vega Ice Cider.



#### **Cider World' 23:**

Les producteurs du Pays Basque ont obtenu **8** distinctions dans les catégories de sidra natural, cidre effervescent et cidre doux :

- Bereziartua sagardotegia: sagarno Bereziartua Edicion Gourmet argent (sidra natural), le sagarno Bereziartua Eco prix d'honneur (sidra natural) et le sagarno Sidra Bereziar-tua prix d'honneur (sidra natural).
- Isastegi sagardotegia: sagarno Sidra natural Isastegi D.O. Premium médaille d'or (sidra natural).
- Petritegi sagardotegia: le cidre Aparguna reserva médaille d'argent (cidre effervescent) et le sagarno Alai médaille d'argent (sidra natural).
- Zapiain sagardotegia: sagarno Euskal Sagardoa Premium 2022 médaille d'or (sidra natural) et le cidre de glace Bizi Goxo ice cider 2017 médaille d'argent (sidras de postre & fortificadas).

#### **SISGA 2023:**

Les cidriculteurs du Pays Basque ont obtenu **10** distinctions :

- Kuartango sagardotegia: le cidre Andagoste médaille d'argent (cidre aromatisé), le cidre Su Sagar médaille d'argent (sidra de fuego) et le cidre Vermú Kuartango médaille d'argent (vermut de sidra).
- Oiharte sagardotegia: le cidre Oiharte médaille d'argent (cidre aromatisé).

:: ORGANIZADORES ::



:: PATROCINADORES ::

- Olletako sagardoak: le cidre Sabaiza Premium médaille d'argent (cidre sec), le cidre Premium médaille d'argent (cidre sec) et le cidre Orbaibar Premium médaille de bronze (cidre sec).
- Petritegi sagardotegia: le cidre 1523 médaille d'argent (cidre brut), le cidre Aparguna médaille d'argent (cidre brut) et le cidre Sagar Krash médaille d'argent (cidre aromatisé).

### V. Sagardo Forum 2023:

Les cidriculteurs du Pays Basque Euskal Herria ont obtenu **26** récompenses:

- Aburuza sagardotegia: sagarno Aburuza Euskal Sagardoa médaille d'or (sidra natural).
- Alorrenea sagardotegia: sagarno Alorrenea Gorenak médaille d'argent (sidra natural), sagarno Alorrenea D.O. médaille d'argent (sidra natural) et le sagarno Alorrenea D.O. Premium médaille d'argent (sidra natural).
- Baldorba Naturel & Sagarraleku (Olletako sagardoak): Oiii Baldorba patxaka médaille d'or (sidras modernas), le sagarno Sabaiza premium médaille de bronze (sidra natural), le sagarno Naizhaga premium médaille de bronze (sidra natural) et le sagarno Orbaibar premium médaille de bronze (sidra natural).
- BIZIO: le cidre Basoa médaille d'argent (sidra de sabores o mixtas) et le cidre Zelaia médaille d'argent (sidra espumosa Premium).
- Calonge sagardotegia: sagarno Calonge médaille de bronze (sidra natural).
- Isastegi sagardotegia: sagarno Isastegi Premium médaille de bronze (sidra natural).
- Juankorena sagardotegia: le cidre Basajaun hielu médaille d'argent (sidra de postre) et le sagarno Basajaun Gold médaille de bronze (sidra natural).
- Kuartango sagardotegia: Kuartango médaille d'or (categoría abierta), le cidre Su Sagar médaille d'argent (sidra de postre) et le cidre Callabocas médaille de bronze (sidra de sabores o mixtas).
- Mizpiradi sagardotegia: le sagarno Mizpiradi D.O. médaille de bronze (sidra natural).
- Oiharte sagardotegia: sagarno Markesaren Lurra médaille d'or (sidra natural).
- Petritegi sagardotegia: le cidre Sagar Krash sagar sagardoa médaille de bronze (sidras modernas) et le cidre Petritegi 1526 Reserva médaille d'argent (sidras espumosas Premium).
- Txopinondo sagardotegia : sagarno Txopinondo sagarno médaille d'argent (sidra natural)
- Zapiain sagardotegia: le sagarno Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2022 médaille d'or et le prix de meilleur sagarno de sa catégorie, le sagarno Joanes de Zapiain 2022 médaille d'or (sidra natural), le cidre Zapiain Aparguna 2019 médaille de bronze (sidras espumosas Premium) et le cidre de glace Zapiain Bizi-Goxo 2017 médaille d'or (sidra de postre).

## Sens et culture réunis à Sagardoetxea



**Sagardoetxea a renouvelé son offre et a développé de nouvelles expériences pour s'initier à l'univers de la pomme grâce à nos divers sens.**

Cette année, Sagardoetxea a lancé **l'espace des arômes** pour jouer avec les sens et un **escape game** (jeu d'évasion) dans le verger de pommiers du musée avec des groupes de temps libre. De plus, le musée propose des plans et des activités spéciales pour profiter de la culture du cidre tout au long de l'année avec des expériences telles que « Musée et cidrerie », « Goxokata », « Sagarbike » ou « Le cidre et la mer ».

Sagardoetxea, Musée du Sagarno, a une histoire de dix-sept ans. Situé à Astigarraga, il reçoit 12 000 visiteurs

:: ORGANIZADORES ::



:: PATROCINADORES ::



par an. Chaque année, le nombre de visiteurs qui viennent au musée pour profiter de la culture du cidre augmente et jusqu'à présent, 130 414 personnes ont visité Sagardoetxea.

Actuellement, le musée dispose de trois espaces pour présenter les curiosités de la culture du cidre, son histoire et son processus de production : le verger de pommiers, l'espace musée et l'espace dégustation. Et c'est précisément ce dernier qui a été rénové cette année pour travailler les sens auprès des visiteurs grâce à l'intégration de **l'espace « arômes »**.

Dans cet espace, le visiteur a la possibilité d'expérimenter et d'apprécier les arômes du monde de la pomme et de la nature : odeurs fruitées, florales, naturelles, etc., en jouant avec les contenants de parfums. Ce nouvel espace laisse libre cours à son imagination et le visiteur a la possibilité de jouer avec ses sens et de profiter de la visite du musée d'une manière différente.

En plus de renouveler l'exposition permanente du musée dans le but de diffuser de manière plus ludique les contenus de la culture de la pomme et du cidre, le musée a adapté le contenu de la visite au format **escape game**. Cela permet aux visiteurs de profiter du contenu à travers de multiples jeux, énigmes et tests.

De plus, le musée propose des plans et des **activités spéciales pour profiter de la culture du cidre** tout au long de l'année. Parmi elles, l'expérience « Musée et cidrerie », qui combine la visite du musée et la restauration dans une cidrerie, est l'expérience la plus vendue. Le « Goxokata », quant à lui, offre la possibilité de jouer avec les arômes et de déguster les produits gastronomiques de notre terroir : cidre naturel au fromage Idiazabal, cidre pétillant à la pomme douce et aux noix, et cidre glacé Bizi-Goxo au chocolat salé. L'expérience « Sagarbike » offre la possibilité de faire un tour à vélo et l'expérience « Le cidre et la mer » offre la possibilité de découvrir la relation historique entre le cidre et la mer.

Comme cela est devenu évident, à Sagardoetxea, on a su tirer le meilleur parti du pommier et nous avons tous à notre disposition d'innombrables initiatives pour profiter de la culture du cidre. Si vous ne le connaissez pas encore, sur le site [www.sagardoetxea.eus](http://www.sagardoetxea.eus) vous trouverez des informations sur les activités qu'il propose tout au long de l'année.

:: ORGANIZADORES ::



:: PATROCINADORES ::

