

Bascaren kontra kolpea hartzean, **Sagardo** askira sumatzen da segundo batzuetan. Hori da edateko une onena.

El golpe contra el vaso libera el aroma de la **Sagardo**, durante unos segundos. Es el mejor momento para saborearla.

Le choc contre le verre libère les arômes du **Sagardo**. Le pétillant s'exprime, c'est le meilleur moment pour déguster.



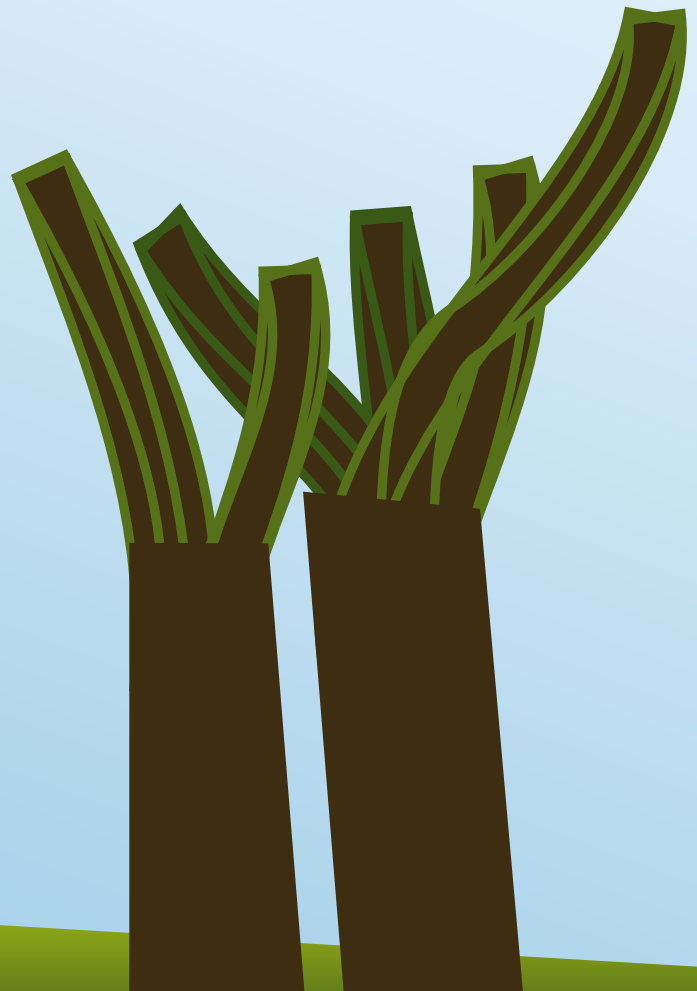
Dasta ezazu sagarra eta sagardoaren munduarekin zerikusia duten produktuak Sagardoetxean

Degustación y cata de todo tipo de productos derivados de la manzana.



Sagardoetxea

herri baten erroak





Sagardoetxeak esperientzia ahaztu ezina eskaintzen dizu udako egun baterako. Herriaren historia eta ohiturak sentituko dituzun museo bat. Herritarren kultura, naturarekin kontaktuan. Sagardoa. Mendeetako usadioa Astigarragan.

Sagardoetxea ofrece una experiencia única para un día de verano. Un museo en el que sentir la historia y las costumbres de un pueblo. La cultura de sus gentes en contacto con la naturaleza. Sagardoa. Una tradición de siglos en Astigarraga.



Sagasti-museoa aire librean, sagardogileen sekretu eta teknikak ezagutzeko. Ahaztuko ez dituzun sorpresa eta bitxikeriak, sagarondoetako fruituekirekin dauden sagastian barrena ibilira, hazitegia, sagar motak eta iraganeko tolaera.

Interpretazio zentroan historia aurkituko duzu, usadioaren jatorria, erremintak eta elaborazio prozesua. Euskaldunengana eta beren landa inguruneetako bizimodura inguratze bat. Sagardoaren kulturara.

Fruta bat, edari bat eta **dastatze gunean** dastatuko duzun ikur bat. Hainbat sagardo natural, Gozo Gozo muztioa eta Sagardoz sagar likorea. Eta bizi izan duzun ahaztu ezineko esperientziako oroitzapenak zain dituzu **dendan**. Bizi eta kontatu.

Un manzanal museístico al aire libre en el que descubrirá los secretos y la técnica de los elaboradores de sidra. Sorpresas y curiosidades que no olvidará, en un paseo entre manzanos con fruta, semilleros, variedades y un tolare de época prerítica.

En el **centro de interpretación** se encontrará con la historia, el origen de la tradición, las herramientas y el proceso de elaboración. Un acercamiento a los vascos y su mundo rural. A la cultura de la sidra.

Una fruta, una bebida y un símbolo que degustará en el centro de **cata**. Sidras naturales elaboradas, el mosto Gozo Gozo y el licor de Sagardoz. Y la **tienda**, donde la aguardan los recuerdos de una experiencia que no olvidará. Vivala para contarla.

- **Maiatzaren 1etik Irailaren 30**
Asteartetik Larunbatera
11:00 - 13:30 • 16:00 - 20:00
Ilgande eta astelehenetan itxita.
- **Urriaren 1etik Apirilaren 30era**
Asteartetik Ostiralera 15:00 - 19:30
Larunbatetan 11:00-13:30 • 16:00-19:30
Ilgandetan 11:00 - 13:30
Astelehenetan itxita.
- **Tarifa**
3,5 euro, bisitaldia eta dastatzea.
Doan 10 urtez azpikoentzat.
- **Taldeak**
Beste ordutegiak kontsultatu.
- **1 de Mayo - 30 de Septiembre**
Martes a Sábado
11:00-13:30 • 16:00-20:00
Domingo y Lunes cerrado.
- **1 de Octubre - 30 de Abril**
Martes a Viernes 15:00 - 19:30
Sábado 11:00-13:30 • 16:00-19:30
Domingo 11:00 - 13:30
Lunes cerrado.
- **Tarifa**
3,5 euros, incluye visita y degustación.
Gratuito para menores de 10 años.
- **Grupos**
Consultar otros horarios.

EUSKADI
atsegin handiz
con mucho gusto

TURISMO GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

Astigarragako Udala

Sagardoetxea

Museo de la sidra vasca
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com