



www.sagardun.com

A large, stylized red apple with a small stem and leaf, serving as a background for the text.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra · qué hacer · comer en sidrería · qué visitar · el museo · noticias · contacto



Planifica tu visita al territorio de la sidra

Un lugar repleto de cosas para hacer, ver y disfrutar. Es fácil que sientas la tentación de detener el tiempo y quedarte un poco más. La cultura, la gente, la forma de vida, las fiestas, las sidrerías... Todo es único y diferente.



qué hacer

Todo el año

Experiencias y eventos

En Sagardoaren Lurraldea encontrarás diversas experiencias turísticas y eventos relacionados con la cultura de la sidra que te permitirán disfrutar de una estancia única e inolvidable.



comer en sidreria

Todo el año

Comidas y cenas en sidrerías

Comer en una sidrería es un hecho gastronómico sin igual. En Sagardoaren Lurraldea encontrarás las sidrerías que te permitirán disfrutar de esta experiencia única y disfrutar del tradicional rito del txotx.



qué visitar

Todo el año

Museos, pueblos y lugares de interés

Sagardoaren Lurraldea tiene mucho para ver y disfrutar: museos, pueblos con encanto, paisajes incomparables y lugares de interés. Imágenes de postal que podrás ver con tus propios ojos.



noticias

30 / septiembre / 2012

Sagar Uzta 2012

Sagar Uzta es la fiesta de la manzana y celebra el comienzo de las labores de elaboración en los tolare, una actividad que durará hasta mediados de noviembre.



"la sidra y el mar"

Este mes te proponemos la experiencia turística "*La sidra y el mar*", los *Sagardos Egunas* que se celebrarán en distintas localidades del territorio de la sidra y las *comidas/cenas en sidrerías*.

Esta semana en *Sagardoaren lurraldea*



Todo el año

Catas guiadas en sidrerías

Esta experiencia permite realizar una cata guiada en una sidrería de la mano del propio sidrero y conocer de primera mano las características de su sidra.



Todo el año

Experiencias en sidrerías: el rito del txotx

El territorio de la sidra nos ofrece infinidad de opciones y espacios singulares para la vivencia de experiencias enoturísticas que combinen gastronomía, ocio y cultura.



Todo el año

Visitas guiadas en sidrerías

Esta experiencia permite visitar las instalaciones de una sidrería y conocer el proceso completo de elaboración de la sidra, además de las peculiaridades de cada casa.



Todo el año

Comidas/Cenas en sidrerías

Esta experiencia permite experimentar el rito del txotx en una sidrería tradicional y degustar el menú tradicional de sidrería. Txotx!



Todo el año

Visita a Sagardoetxea + Comida/Cena en sidrería

Una experiencia que permite adentrarse en la cultura de la sidra vasca mediante la visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca y la degustación del menú tradicional de sidrería.



Todo el año

Visita a museos de la cultura sidrera

Esta experiencia permite adentrarse en la cultura de la sidra vasca mediante la visita al museo Sagardoetxea y/o al caserio museo Igartubelti.



elige una fecha:

Selecciona una fecha y encuentra nuestras propuestas más interesantes para tu visita al Territorio de la sidra.

buscar

experiencias:



Disfruta de las experiencias enoturísticas que combinan gastronomía, ocio y cultura.

Ver todas las experiencias

eventos por categorías:

- > Aperturas del txotx
- > Catas de sidra
- > Concursos de sidra
- > Fiestas de la manzana
- > Otros eventos
- > Sagardo egunas

Ver todos los eventos

contacta con nosotros

943 550 575

SAGARDOAREN
LURRALDEA

Descubre el museo de la sidra vasca.

mu Sagardoetxea

La tienda online de la sidra vasca.

Sagardonetxea



Comer en una sidrería es un hecho cultural y gastronómico sin igual. Busca tu sidrería en www.txotx.info y disfruta de esta experiencia única.

Buscador de sidrerías de Euskal Herria.

Euskal Herria es tierra de tradiciones enraizadas. **Acudir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico** que enciende la curiosidad de los visitantes, pero tiene sus códigos de comportamiento. Sencillas normas que hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de **experiencia única**.

El **menú tradicional de sidrería** se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sidrerías, aunque en alguna ocasión puede encontrar pequeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la idiosincrasia propia de esta experiencia. El menú de sidrería está compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, txuleta, queso con membrillo y nueces y sidra al txotx.

Solicitar reserva

Para Individuales / Grupos <25 pax

Sidrerías para disfrutar en compañía de amigos y familiares.

Para Grupos >25 pax

Sidrerías con capacidad para acoger a grandes grupos.

Para Familias

Sidrerías con menú infantil para disfrutar con los pequeños de la casa.

Tradicionales

Sidrerías que mantienen la tradición del ritual del txotx.

Para comer sentado

Sidrerías en las que se puede comer sentado.

Con actividades

Sidrerías que ofrecen txotxes, celebraciones, jornadas especiales, etc...

Abiertas todo el año

Sidrerías para disfrutarlas en cualquier época del año.

Para empresas

Sidrerías para celebrar reuniones de empresa, convenciones, etc...

Todas Ver todas las sidrerías disponibles.



lugares de interés

bahía de la concha



Sagardoaren lurraldea tiene mucho que ver y disfrutar. Te proponemos algunas alternativas más allá de la cultura de la sidra: museos, pueblos y ciudades con encanto y lugares de interés.

museos



pueblos y ciudades



lugares de interés



Descubre
el museo
de la sidra
vasca.

SAGARDOETXEA

experiencias:



Disfruta de las experiencias
enoturísticas que combinan
gastronomía, ocio y cultura.

Ver todas las experiencias

contacta
con nosotros
943 550 575

SAGARDOAREN
LURRALDEA

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA

SAGARDOPIEDIA

SAGARDUN

El territorio de la sidra

Qué hacer

Comer en sidrería

Qué visitar

El museo

Noticias

Contacto

Sidrerías

Contacto

El museo

Tarifas y horarios

Cómo llegar

Tipos de visita

Centro de documentación

Contacto

Bebidas

Lotes

Delicatessen

Bonos regalo

Guía de consumo

Contacto

La manzana y su cultivo

Elaboración de la sidra

vasca

Degustación y cata

Acerca de Sagardun

Actividades

Proyectos

Formar parte

Contacto

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 559 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
twitter facebook



Sagardoetxea
Euskal Sagardoaren Museoa
Kale Nagusia 48
20115 Antiguarraga - Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
Fax: 00 34 943 331 311
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

 Solicitar reserva

Horarios (Todo el año):
Martes a Sábado: 11:00-13:30 • 16:00-19:30
Domingos y festivos: 11:00-13:30
Lunes cerrado.

Tarifas:
Grupos: 3,5 euros (incluye entrada y degustación).
Individuales: 4 euros (incluye entrada y degustación).
Menores de 10 años acompañados: gratuito
Escolares y grupos de tiempo libre: 2 euros
Grupos: Consultar otros horarios.



Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, es el lugar idóneo para adentrarse en la cultura de la sidra.

El museo cuenta en la actualidad con **tres espacios diferenciados** en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.

En breve estará disponible un cuarto espacio: un recorrido por los caseríos tolare de la zona en los que se elaboraba la sidra.



El **manzanal** es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se ven los tipos y variedades de manzana, los injertos, los modos de recolección, triturado y prensado de la manzana.

Sagardoaren Lurraldea recopila todas las *noticias* relacionadas con la cultura de la sidra.

En Sagardoaren Lurraldea encontrarás noticias sobre sidrerías, experiencias turísticas, eventos, fiestas, museos, el sector etc... para mantenerle informado de las últimas novedades.

área de prensa

Bienvenido al área de prensa de Sagardoaren Lurraldea. Desde aquí los profesionales de los medios de comunicación podréis acceder a la información sobre actividades, dossieres y notas de prensa.

acceder al área de prensa



Presentación de la nueva oferta turística de Sagardun el 13 de junio en el Aquarium de Donostia.

El 13 de junio Sagardun presentará la nueva experiencia turística "La sidra y el mar" en el Aquarium Donostia-San Sebastian. Se aprovechará este evento para presentar, también, la marca que en adelante integrará e impulsará el conjunto de la oferta turística vinculada al mundo de la sidra. Por una parte, se presentará la nueva experiencia turística "La sidra y el mar" con la que se descubre, dinámica y participativamente, la importancia que en los siglos pasados tuvo la sidra en las expediciones navales al ser un buen antídoto para una de las enfermedades más temidas en el mar: el escorbuto. Los visitantes irán a museos y centros culturales como Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca (Astigarraga), el Aquarium (Donostia-San Sebastian) u Ondartxo (Pasaia), harán un bonito paseo guiado en barco y gozarán de la gastronomía vinculada a ella con una comida en sidrería.



En junio sidras de Zapiain y Lizeaga para degustar en Sagardoetxea.

Todos los meses se cambian las sidras expuestas en el centro de degustación y de cata de Sagardoetxea; este mes, todo aquel que se acerque al museo podrá degustar las sidras de Zapiain y Lizeaga al tradicional estilo del txotx. En meses anteriores, estas han sido las sidras expuestas en el centro cata:

- Enero: Petritegi y Lizeaga.
- Febrero: Zelaia y Gaztañaga.
- Marzo: Txopinondo y Bereziartua.
- Abril: Saizar y Gurutzeta.

- Mayo: Petritegi y Zelaia. En Sagardoetxea disponemos de una tienda on-line (www.sagardodenda.com), donde se pueden adquirir todas las sidras expuestas en el centro de degustación y de cata.

Sagardoetxea participará en la I. Jornada del Guisante en Astigarraga.

Organizado por Behemendi-Donostialdea Turismogunea y la asociación Ilarra y patrocinado por el Ayuntamiento de Astigarraga, este fin de semana se celebrará la I. Jornada del guisante de Astigarraga. Se podrá disfrutar de un mercado extraordinario del guisante, de un foro degustación, huertas, muestras culinarias, conciertos y actividades para familias y Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca participará en dicha jornada. Por una parte, habrá la posibilidad de realizar la visita guiada del Museo Sagardoetxea el 1 de junio (sábado) por la tarde y tras la visita, se podrá disfrutar de una cena en sidrería. Para poder disfrutar de dicha actividad, es necesario realizar una reserva previa enviando un e-mail a donostialdea@behemendi.org o llamando al 943 335 050. Por otra parte, el 2 de junio (domingo) se celebrará un mercado del guisante en la Plaza de los Fueros de Astigarraga, donde Sagardoetxea dispondrá de un punto de información para distribuir información relacionada con su oferta turística entre los visitantes. **Fuente:** Behemendi-Donostialdea Turismogunea.

**ASTIGARRAKO
1. ILLARRAREN
EGUNA**

[Bebidas](#) · [Lotes](#) · [Delicatessen](#) · [Joyas](#) · [Publicaciones](#) · [Menaje](#) · [Textil](#) · [Bono regalo](#) ·



MOSTO DE MANZANA

elaborado con manzanas
de sidra autóctonas, es
una bebida refrescante
con aroma a manzanas
casiadas
[ver más](#) ➔

Buscar

Buscar en toda la tienda...

contacta con nosotros

+34 943 550 575

[ver horario de atención al cliente](#)

gozo
ozo.o
productos Sagardoetxea Sagardun y Sagardun

Mi cesta

No tiene artículos en la cesta.

Total cesta: 0,00 €

Guía de consumo

una guía rápida de consumo con
recomendaciones cómo conservar y
consumir nuestros productos

Boletín de noticias

Subscribirse con su e-mail al boletín
de noticias

[Subscribirse](#)



Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.
Disfrute de nuestros productos con responsabilidad.



Sagardoetxea.
El museo de la sidra
vasca

[ver más](#)



[Acerca de Sagardodenda](#) · [Guía de Consumo](#) · [Cata](#) · [Contacto](#)
[Mapa del sitio](#) · [Búsqueda Avanzada](#) · [Contáctenos](#)

© 2008, 2009 Sagarteka
Sagarteka, S.L.-Consortio Sagardun
Kale Nagusia, 48. 20115 Astigarraga (Gipúzcoa) / Spain
info@sagardodenda.com | T. +34 943 550575 | F. +34 943 331 311



[Mi cuenta](#)
[Mi cesta](#)
[Realizar pedido](#)
[Iniciar sesión](#)

[Castellano](#)
[Euskara](#)



SagardoPedia es una herramienta para aportar y compartir información relacionada con el mundo de la Sidra, desde aspectos técnicos de la producción hasta rutas gastronómicas. Puedes añadir tus propios artículos así como editar los existentes para realizar tus aportaciones, añadir enlaces a otros artículos interesantes, etc.

- Navegación
- [Página Principal](#)
 - [Portal de la comunidad](#)
 - [Actualidad](#)
 - [Cambios recientes](#)
 - [Página aleatoria](#)
 - [Ayuda](#)
- Herramientas
- [Lo que enlaza aquí](#)
 - [Cambios relacionados](#)
 - [Páginas especiales](#)
 - [Versión para imprimir](#)
 - [Enlace permanente](#)

La manzana y su cultivo	Elaboración de la Sidra Vasca	Degustación y cata
Historia Reproducción del manzano Modos de Conducción Plagas y enfermedades Variedades Datos agronómicos y enológicos Datos de maduración de la manzana Ayudas a plantaciones de la diputación de Gipuzkoa	Historia Proceso paso a paso Recepción Limpieza Machacado Prensado Desfangado Fermentación Alcohólica Fermentación Maloláctica Maduración Envasado Autoproducción Normas de elaboración Normas Reglamentarias Normas Voluntarias Microbiología Levaduras Bacterias Tratamientos Tratamientos Físicos Químicos	Espacio de cata Condiciones de la cata Examen visual Examen olfativo Examen gustativo Síntesis de la cata Fichas de cata Concursos de sagardoa Modos de consumo Txotx Botella Presión Jarra Cocina con sagardoa Con sagardoa Con mosto de manzana Con licor de manzana

Enlaces Externos

- [Sagardotxea](#), Museo de la Sidra Vasca (Astigarraga) [🔗](#)
- [Sagardomundua](#), Blog sobre todo lo relacionado con la sidra [🔗](#)
- [Sagardodenda](#), Tienda on-line de la Sidra Vasca (Astigarraga) [🔗](#)

Esta página fue modificada por última vez el 11 jul 2011, a las 11:13.

Esta página ha sido visitada 4.017 veces.

[Política de protección de datos](#) - [Acerca de Sagardopedia](#) - [Aviso legal](#)



A large, stylized red apple with a slight shadow, serving as a background for the text.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra





SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra





SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

A close-up photograph of a hand pouring a golden liquid, likely cider, from a wooden barrel into a clear glass. The barrel is made of vertical wooden staves and has a metal spigot. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash. A red oval graphic is overlaid on the right side of the image, containing the text 'SAGARDOAREN LURRALDEA' and 'el territorio de la sidra'.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Sacardoetxea
herri baten erroale



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Sagardoa eta itsasoa

La sidra y el mar

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra



Sagardoa eta itsasoa | La sidra y el mar

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra



Sagardoa eta itsasoa | *La sidra y el mar*

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra



Sagardoa eta itsasoa | La sidra y el mar

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra



Sagardoa eta itsasoa | *La sidra y el mar*

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra



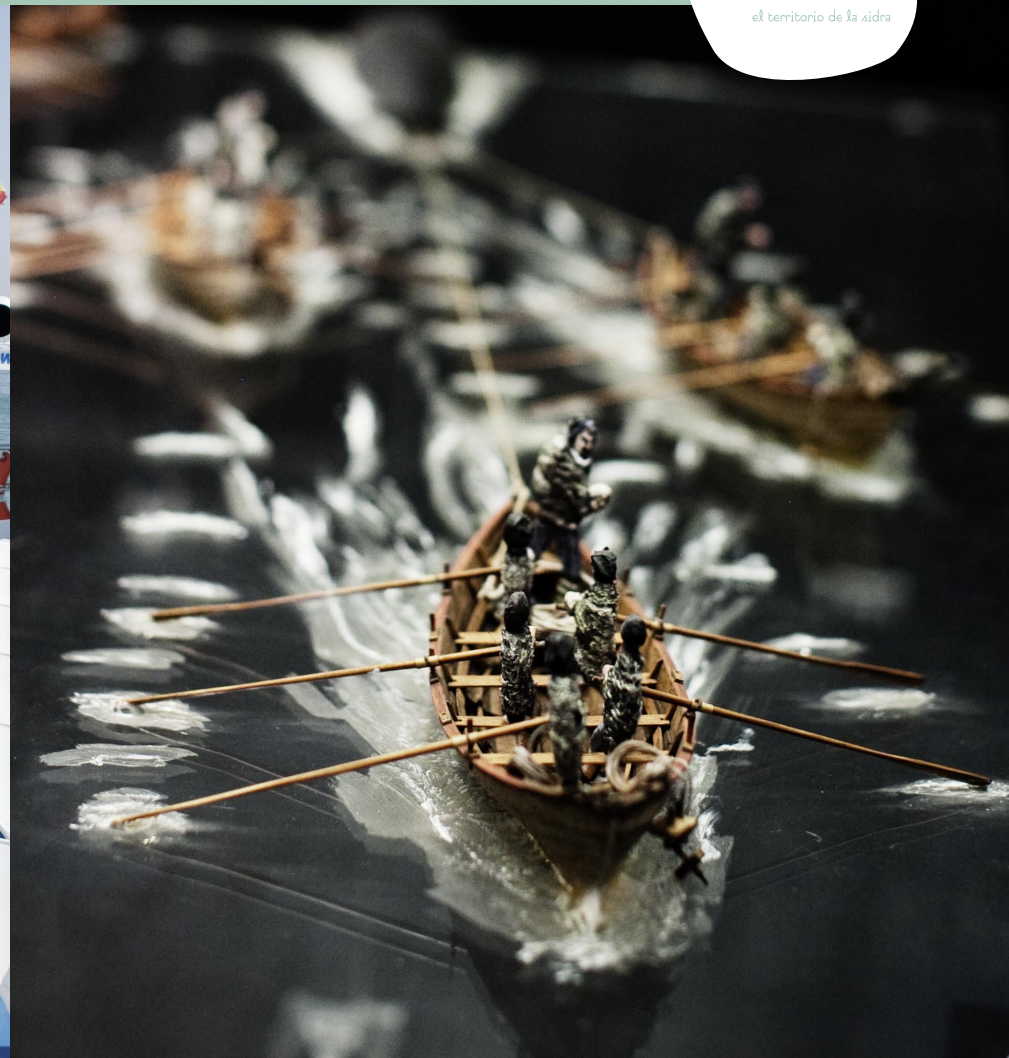
Sagardoa eta itsasoa | La sidra y el mar

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra



Sagardoa eta itsasoa | *La sidra y el mar*

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra



Sagardoa eta itsasoa | *La sidra y el mar*

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra



Sagardoa eta itsasoa | *La sidra y el mar*

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra





Sagardoa eta itsasoa

La sidra y el mar

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra



Sagardoa eta itsasoa | La sidra y el mar

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra




Sagardoetxea
herri baten erroak





Sagardoa eta itsasoa | *La sidra y el mar*

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia

SAGAR DUN
SAGARDOAREN ETXETZA ASTIGARRAUA

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXOGAL, HAIN HANDIA,
HAIN TXOGUELA, HAIN GRANDE