



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



Sagardoetxea
herri baten erroak



MUSEO DE LA SIDRA EN ASTIGARRAGA
MUSÉE DU CIDRE-SAGARDOA D'ASTIGARRAGA

PETRITEGI SAGARDOTEGIA

XX mende hasieran hasi zen sagardoa egiten eta 40garreneko hamarkadan hasi zen komertzializatzen. 70garrenean hasten du gaur eguneko elaborazioa modua eta txotxean dastatzekoa. Bere sustraiak Gipuzkoaren bihotzean barneratu dituen famili tradizioa du, instalazio aurreratuenek hornitua eta sagardoaren kalitatea hobetzeko lanean etengabe ari dena.

.....

Comienza a elaborar sidra a comienzos del pasado siglo XX, iniciando su comercialización en los años 40. No es hasta los años 70 cuando toma el actual sistema de elaboración y degustación en bodega mediante el tradicional txotx. Una tradición familiar que hunde sus raíces en el corazón de Gipuzkoa, armonizándola con las más modernas instalaciones y mejorando, sin descanso, la calidad de la sagardoa.



LIZEAGA SAGARDOTEGIA

Sagardotegia XVIgarren mendeko baserri batean dago eta gaur egunean ere usadioaren oinarria eta izaera berekin ditu. Sagardogileen hirugarren generazioa da eta modu tradizionalan kalitate handieneko sagardoa egiten dute. 1988az gero, Lizeaga izena hartu zuen sagardotegiak. Betiko menuaz gain, usadioaren errailetara eramango gaituen upel eta instalazioak ditu.

.....

La sidrería se ubica en un caserío del siglo XVI, que conserva hoy en día el carácter y la esencia de la tradición. Es la tercera generación de sagardoegiles, que vienen elaborando por medios tradicionales sagardoa de primera calidad. Desde 1988, la sidrería adopta el nombre de Lizeaga. Junto al menú tradicional, es un privilegio disfrutar de una instalaciones y unas kupelas que nos trasladan al origen de la tradición.



Gabriel Lizeaga • Gartziategi Baserria • 20115 Astigarraga • Tfno. 943 468290 • Fax 943 453123



ZAPIAIN

Astigarragako Sagardoa

Idatziek diote Zapiain abizena sagardoari lotua izan dela XV. mendetik. Gaur egun, firma aurreratua da, sektoreko lehen produktorea, merkatuan sarrera handia duena. Ohiturak eta tradizioa gordetzen ditu, teknologiarik aurreratuenari muzin egin gabe.

Está documentado que el apellido Zapiain lleva vinculado a la sagardoa desde el siglo XV. Hoy es una firma de vanguardia, primera productora del sector, con fuerte implantación en el mercado. Cuida los ritos y tradiciones sin renunciar a la tecnología más moderna.



.....
Zapiain S.A.T. • Kale Nagusia, 96 • 20115 Astigarraga • Tfno. 943 330033

REZOLA SAGARDOTEGIA

Bere upeldegian sagardoa egiteko tradizio luzea du, eta era berean, sagardotegirik berrienetakoa da komertzializazioan eta jatetxe lanean. Txotxaz gain, baserri giro atsegina eskaintzen du, erretegiko aukera paregabearekin batean. Nabarmentzekoak burduntzian erretako arkumea eta txerrikumea.

Una larga tradición en la elaboración de la sidra en bodega propia y, a su vez, una de las sidrerías más jóvenes en cuanto a su comercialización y establecimiento de restauración. Además del txotx, ofrece un ambiente rústico y acogedor, con una selecta variedad de asados. Destaca su cordero y cochinillo al burduntzi.



.....
José Ramón Rezola • Santio Zeharra, 12 • Ipintza Baserria • 20115 Astigarraga • Tfno. 943 556637 • rezolasagardotegia@euskalerrria.org

SAIZAR SAGARDOTEGIA

Txuleta janaz gozatzeko leku atsegina. Lagungarri izaera handiko sagardo naturala, usadioari jarraiki, sagarrik onenak aukeratuta egina.

Un cálido lugar donde poder disfrutar de una chuleta, acompañándola de una sidra natural de carácter gracias a una cuidada selección de las manzanas de mejor calidad. Siguiendo la tradición.



Kalezahar Auzoa, 39 • 20170 Usúrbil • Tel. 943 364597 • Fax. 943 366412 • www.sidrassaizar.com

GURUTZETA SAGARDOTEGIA

*XIX. Mendetik sagardoaren
aktibitatera dedikatzen den
familia arteko enpresa da.
Sagardoa produktu natural
gisa egitera bideratzen dituzte
beren ahaleginak, teknika
aurreratuenak erabili eta
usadioren zerbitzura jarrita.*

*Se trata de una empresa
familiar, dedica a la actividad
sidrera desde finales del siglo
XIX. Sus esfuerzos se dirigen
a elaborar la sidra como un
producto natural, empleando
las técnicas más modernas y
poniéndolas al servicio de la
tradición.*



GARTZIATEGI SAGARDOTEGIA

*XVI. mendetik sagardotegia.
Kalitatezko sagardo naturala.
Txotx garaian irekita.*

*Sidrería desde el siglo XVI.
Sidra natural de calidad.
Abierto temporada txotx.*



.....
Bittor Lizeaga • Martutene Pasalekua, 139 • 20115 Astigarraga • Tfno. 943 469674 • www.gartziategi.com

BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA

- Txotx denboraldian irekia (urtarriletik maiatzera)
- Urte osoan saltzen du sagardoa botilan
- 120 lagunentzako jantokia
- Ezindu fisikoentzako sarrera
- Abierto temporada txotx (enero a mayo) y fines de semana de verano
- Vende sagardoa en botella
- Capacidad para 120 comensales
- Acceso para minusválidos



.....

José Miguel Bereziartua • Iparralde Bidea, 16 • 20115 Astigarraga • Tfno. 943 555798 • Fax 943 331910 • www.bereziartuasagardoa.com

MINA SAGARDOTEGIA

- Txotx denboraldian irekia (urtarriletik apirilera)
- Urte osoan saltzen du sagardoa botilan
- 110 lagunentzako jantokia
- Ezindu fisikoentzako sarrera
- Abierto temporada txotx (enero a abril)
- Vende sagardoa en botella durante todo el año
- Capacidad para 110 comensales
- Acceso para minusválidos



.....

Inaxio Ollokiegi • Txoritokieta bidea, 50 • 20115 Astigarraga • Tfno. 943 555220

ALORRENEA SAGARDOTEGIA

- Jangela urte osoan dago zabalik. Astelehena itxita
- Urte osoan saltzen du sagardoa botilan
- 220 lagunentzako jantokia
- Ezindu fisikoentzako sarrera
- Comedor abierto todo el año. Descanso semanal: lunes
- Vende sagardoa en botella todo el año
- Capacidad para 220 comensales
- Acceso para minusválidos



.....

Xabier Mariezkurrena • Petritegi Bidea, 2 • 20115 Astigarraga • Tfno. 943 336999

ASTARBE SAGARDOTEGIA

- Txotx denboraldian irekia (urtarriletik apirilera) eta udako asteburuetan
- Urte osoan saltzen du sagardoa botilan
- 200 lagunentzako tokia
- Elbarrituentzako sarrera
- Abierto temporada txotx (enero a abril) y fines de semana de verano
- Vende sagardoa en botella
- Capacidad para 200 comensales
- Acceso para minusválidos



.....

José Manuel Astarbe • Mendiola Baserria • 20115 Astigarraga • Tel. / Fax 943 551527