

publicidad

Aprovecha tu DOBLE OPORTUNIDAD HASTA EL 30 DE ABRIL

diariovasco.com Gipuzkoa Deportes Economía Más actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs

ocio | sidrenías

Buscar diariovasco

publicidad

	gente ASIX 3,50% + IVA Financiación de diciembre de 2015	INICIAR 3% + IVA Financiación de junio de 2015


Menú:







Noticias

Astigarraga promueve catas guiadas de sidra y un taller de prensado de manzanas



Mikel Soro 13/01/09

Ambas novedades las pone en marcha Sagardoetxea a partir de la apertura del 'txotx'

Las actividades sidreras en Astigarraga, Ergobia y Hernani, el triángulo de las kupelas, el corazón de la cata de sidra en Gipuzkoa, no se limita al txotx. La Sagardoetxea ofrece desde esta temporada dos novedades para quienes deseen ampliar sus conocimientos sobre la sidra, al margen de constatar su sabor, aroma y grado de amargor. Se trata de la probaketa, una actividad de cata acompañada por el sidrero que ofrece sidra de sus kupelas y de la kirrikotxo, un taller en el que se aprende a prensar la manzana y extraerle el riquísimo zumo que con el tiempo será la sabrosa y refrescante sidra.

Joxe Mari Alberro, director del centro, cuenta con varios productores de la zona para llevar a cabo la cata guiada, que «consiste en ir a una de las diferentes sidrerías y probar la sidra con las explicaciones del sidrero. Es decir, uno cata la sidra de diferentes kupelas y a la vez va recibiendo en cada cata los datos de cada sagardoa del propio elaborador».

Inscripción en Sagardoetxea

Hay que inscribirse previamente en la Sagardotexea. El precio es de 10 euros por persona. Las catas guiadas se realizarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías que colaboran con Sagardotexea, este museo de la sidra que está en la casa de cultura de Astigarraa.

Para hacer más agradable y digestiva la cata de las sidras, se ofrecerán unos sencillos pincxos. La duración estimada de cada visita guiada es de 1 hora 30 minutos. El número máximo de participantes por sidrería es de 25 personas.

Programa de catas

El programa previsto de catas de sidra para este año es el siguiente: en enero, Saizar y Gurutzeta; febrero, Petritegi y Lizeaga; marzo, Rezola y Gartziategi; abril, Mina y Txopinondo; mayo, Astarbe y Zelaia; junio, Txopinondo y Lizeaga; julio, Bereziartua y Mina; agosto, Zapiain y Rezola; septiembre, Rezola y Astarbe; octubre, Zelaia y Petritegi; noviembre, Gurutzeta y Bereziartua, y en diciembre: Saizar y Zapiain.

Taller de prensado

Pensado para toda la familia está el taller de prensado de la manzana, *kirikoketa*, que se realizará en la Sagardoetxea solamente durante los tres meses que dura la temporada de sidrerías. La elaboración de la sidra a la vieja usanza será el motivo primordial. Los visitantes podrán escenicar la técnica de prensado de la manzana.

[Volver a noticias](#)

Anuncios Google

Disfruta del Sexo
Tratamientos específicos para Diabéticos, Hipertensos, Cardíacos
www.bostonmedicalgroup.es

Centro Negocios Donostia
Despachos equipados, Salas reunión Secretaría, domiciliación sociedad
www.IcsCentro.com

Viñedos Cigarral Santa Ma
Eventos Exclusivos de Calidad Unica Inmejorable Panorámica de Toledo
www.cigarralsantamaria.com

Euskadi Guide Bureau S.L.
Visitas Guiadas Vitoria Gasteiz Pais Vasco Rioja Excursiones Alava
www.euskadiqb.es

tus fotos

Envíanos tus fotos y las publicaremos en este especial.

tus vídeos

Graba un vídeo con tus amigos y súbelo tú mismo a la red

vídeos

Aimar Olaizola abrió la temporada 2009 en Astigarraga.

Museos

Conoce los museos
de la sidra que
puedes visitar en
Gipuzkoa

Buscador de sidrerías

¿A qué sidrería voy?
Puedes realizar la búsqueda de sidrerías por localidad o establecimiento. Tienes todos los datos de la sidrería para hacer tu reserva.

Localidad
Sidreria
buscar

Las búsquedas pueden realizarse por localidad o por el nombre de la sidrería



FORO: TU OPINIÓN CUENTA

Opina sobre las sidrerías que conoces, el ambiente, la comida, el servicio...



OCIOXLACARA.COM

Entradas de cine, teatro, conciertos,
estancias en hoteles y casas
rurales...

