

wi



Disfruta de lo mejor de la gastronomía guipuzcoana al mejor precio por ser lector de El Diario Vasco



Planes

Agenda

Guía Gastronomika

Rutas

Viajes

Cartelera cine

Programación TV

Objetivo Gipuzkoa

Oferplan

Canal Esquí

Museo de la sidra vasca: Descubre los secretos de la sidra



La experiencia incluye una visita guiada y una cata de la auténtica sidra hecha en Astigarraga

Jueves, 21 febrero 2019, 11:57

0 [f](#) [t](#) [...](#) [🔖](#)

Si hay un lugar ligado inevitablemente a la sidra ese es **Astigarraga**. Entre decenas de sidrerías y manzanales podrás encontrar el **Museo de la sidra vasca**, el lugar perfecto para conocer cómo se elabora la sidra de manera tradicional y sus variedades, incluyendo también la posibilidad de degustarla.

La Sagardoetxea, o **Museo de la sidra vasca**, te permitirá conocer la larga y rica historia de la elaboración de la sidra. Con un tour dividido en tres partes, saldrás del lugar conociendo en profundidad el rico **mundo de la sidra**.

¿Qué incluye la visita?

La experiencia del **Museo de la sidra vasca** se divide en tres espacios. En el manzanal podrás acercarte en plena naturaleza a los sistemas de cultivo y recolección, así como al prensado de la manzana. El centro de

interpretación muestra la **historia de la sidra** y la importancia cultural de la **sidra en el País Vasco**. de manera interactiva

La visita concluye con la cata de un buen **vaso de sidra**. Mediante el rito del «**txotx**» aprenderás a cómo colocar el vaso, las distintas tonalidades de la sidra y los secretos para conseguir una buena «**txinparta**». Los mayores degustarán sidra, mientras los menores podrán probar mosto de manzana, sin alcohol.

Nuestra recomendación

Aunque existe la posibilidad de realizar la visita con autoguía, recomendamos elegir la **visita guiada**. Los guías del **Museo de la sidra vasca** salpican el tour con multitud de anécdotas, datos y curiosidades que sorprenden incluso a los mayores conocedores de la sidra. Destacan por su atención cercana y profundo conocimiento del mundo de la sidra.

Sagardoetxea - Museo de la Sidra Vasca

Dirección: Kale Nagusia, 48 - 20115 Astigarraga (Gipuzkoa). Junto a la Casa de cultura.

Teléfono: 943 550 575

Email: info@sagardoarenlurraldea.eus

Web: www.sagardoarenlurraldea.eus

Tipos de visita: Individual (con opción de autoguía), grupos, escolares, euskaltegis o grupos de tiempo libre. Todos los tipos incluyen la visita guiada y la degustación

Tarifas adultos (por persona): Visita individual 4€ y visita grupales 3,50€

Tarifa niños de 11 a 17 años (por persona): 2€ en visitas en grupo e individuales. En las visitas de escolares y tiempo libre la tarifa de 2€ se aplica de 1 a 17 años.

Tarifa niños de 0 a 10 años (por persona): Gratis, excepto en visitas de escolares y tiempo libre, tarifa de 2€

Horario: De martes a sábado (11:00-13:30 y 16:00-19:30) y domingos y festivos (11:00-13:30). Cerrado los lunes, 26 de julio por la tarde, 24, 25 y 31 de diciembre y 1 y 6 de enero. Los grupos pueden consultar otros horarios llamando al 943 550 575 o escribiendo a info@sagardoarenlurraldea.eus

Talleres y otras actividades: Taller de laboración de mosto de manzana (50€), elabora mosto en familia (4€), degustación de barrikote con castañas (5,50€) y degustación de sidra y quesos vascos (5,50€).

TEMAS Sidra

La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters

Apúntate

Lo + leído

El Diario Vasco

Planes

Top 50

1 ¡Participa y gana un forfait para las estaciones de esquí de Aramón!

Encuentro metalero al estilo italiano