



Sagardoetxea
herri baten erroak

SAGARDOETXEA

Museo de la Sidra Vasca

Contacto

Leire ALKORTA
Telf.: 943550575
prentsa@sagardoetxea.com

SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

txotx..info



Sagardoetxea

Sagardobenda



SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN ERROTZA ASTIGARRAZA

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.

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.



Manzanal

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.

Espacio museístico

A pie del manzanal, se encuentra el espacio museístico, en el que conocer, mediante la exposición de distintos utensilios del "sagardogile" (maestro sidrero), audiovisuales, paneles explicativos, juegos y fotografías, una tradición milenaria: pasado, presente, y futuro de la manzana y de la sidra, y los ritos y las costumbres en torno a la sagardoa y tipos de bebida de manzana.

Centro de degustación y de cata

El tercer espacio diferenciado está dedicado a la cata y degustación de la sagardoa al tradicional estilo del "txotx" y de productos elegidos por Sagardoetxea, bajo la marca Gozo Gozo: mosto, licor y dulce de manzana.

Realizamos la iniciación al txotx para todo aquel que antes de acudir a una "sagardotegia" (sidrería), quiera aprender el ritual y los secretos que acompañan a la degustación de la sagardoa: modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o "txinparta", visualización del tono, significado de los diferentes colores y distinción de los aromas.



Tienda

Sagardoetxea cuenta además con una tienda en la que pueden adquirirse gran variedad de sidras, todo tipo de productos derivados de la manzana, así como elementos de recuerdo, promoción, documentación e información relacionados con el mundo de la sagardoa.

Los productos que están a la venta también se pueden comprar en la tienda on-line de Sagardoetxea: www.sagardodenda.com.

Por lo tanto, todo aquel que se acerque al Museo Sagardoetxea, podrá conocer y disfrutar de una de las costumbres más arraigadas y especiales de los vascos: el mundo de la "sagardoa", "Herri baten erroak" (las raíces de un pueblo).

Características de la visita

Duración de la visita: 1 hora.

Tipo de visita: visita guiada.

Idiomas: euskera, francés, español e inglés.

Horarios visita

Lunes cerrado.

Martes-Sábado: 11:00-13:30 y 16:00-19:30.

Domingos y festivos: 11:00-13:30.

Julio y Agosto: abierto todos los días.

Una actividad en cada temporada.

Sagardoetxea es un museo vivo, que cambia de aspecto cada estación. Por eso, sus actividades varían y se adaptan según sus visitantes y la temporada.



Enero a abril: época de plantación

Siembra de semillas. Injertos. Tipos de poda. Observación y análisis de la fauna del manzanal. Recolección de manzana con kizki y machacado con pisones.

Mayo a agosto: manzanos en flor

Polinización: el mundo de las abejas, trabajos con cera, el mundo de las colmenas y la miel. Observación y análisis de la fauna del manzanal. Degustación de las manzanas de verano.

Septiembre a diciembre: degustación de manzanas y elaboración del mosto

Seguimiento de la maduración de la manzana. Degustación de las distintas variedades de manzana autóctona. Recolección de manzana con kizki, machacado con pisones, prensado y degustación del mosto elaborado.

Tarifas

VISITA A SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA

Visita museo con degustación de productos (individuales) ... 3,30 euros + %21 IVA: **4,00 euros**

Visita museo con degustación de productos (grupos) 2,89 euros + %21 IVA: **3,50 euros**

Pintxo de chorizo a la sidra y queso del país 1,36 euros + 10% IVA: **1,50 euros**

CESTAS Y PACKS ESPECIALES Presupuestos a medida

En Sagardoetxea Museoa realizamos cestas y pack especiales para aquellos que quieran ofrecer un regalo exclusivo a sus clientes.

Los pack especiales pueden estar compuestos con los siguientes productos: bebidas (sidras, licores, mostos, vinagres o aguardientes), productos delicatessen (queso, miel, dulce de manzana, bombones a la sidra, etc...) o joyas realizadas en plata, piedras, esmaltes y acrílicos (piezas excepcionales diseñadas exclusivamente para el Museo Sagardoetxea).

