



Sagardoetxea
herri baten erroak

SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA 2011

ÍNDICE

- 1) Sagardoetxea, del Museo a la Sidrería:
 - Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.
 - Una actividad en cada temporada.
 - La sidrería, gastronomía y cultura:
 - * Visitas guiadas.
 - * Degustación de un menú de sidrería.
 - * Cata guiada en sidrería.
 - * Comida o cena temática en sidrería.

- 2) Tarifas.

Contacto

Leire ALKORTA
Telf.: 943550575
prentsa@sagardoetxea.com

SAGARDOETXEA: Del Museo, a la Sidrería.

Sagardoetxea le propone un producto turístico que pone al alcance de sus clientes la cultura y tradición de los vascos, el mundo de la sidra, y la vivencia de uno de los ritos gastronómicos más enraizados: la sidrería.



Sagardoetxea, el museo de la sidra vasca.

El museo le ofrece tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra. En primer lugar, el manzanal-tolare, en segundo lugar, el espacio museístico, y, por último, el centro de degustación y de cata.

Una actividad en cada temporada.

Sagardoetxea es un espacio vivo en torno a la cultura de la manzana y de la sidra, y le ofrece en cada temporada una actividad que realizar: obtener con sus propias manos el mosto de la primera prensada, recoger las manzanas con el kizki, observar la maduración de la fruta, injertos, la polinización...

La sidrería, gastronomía y cultura.

La propuesta que le presentamos culmina con acudir a la sidrería. Sagardoetxea le da a conocer una de las tradiciones más enraizadas y también uno de los acontecimientos gastronómicos que mejor identifican a los vascos. La sidrería no es un restaurante, se trata de una bodega y las pautas de comportamiento tienen personalidad propia. Conocerlas forma parte también de esa tradición.

Sagardoetxea le propone una visita guiada de una sidrería, la degustación de un menú de sidrería, la realización de una probaketa o cata guiada en sidrería y una comida o cena temática "el rito del txotx".

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.

Sagardoetxea Museoa 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 verán los tipos y variedades de manzana, el seguimiento de la maduración, los injertos, los modos de recolección, triturado y prensado de la manzana.

Para completar el recorrido, se visitará un tolare (lagar) del siglo XIX, donde se reproducirá el proceso de la elaboración de la sagardoa con la cosecha del manzanal.

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 a Sagardoetxea Museoa, 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.



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.



La sidrería: gastronomía y cultura.

Sagardoetxea le propone una de las tradiciones más enraizadas y también uno de los acontecimientos gastronómicos que mejor identifica a los vascos, mediante las siguientes actividades: una visita guiada de una sidrería, la degustación del tradicional menú de sidreríauna y/o una cata guiada en sidrería.

Visita guiada de una sidrería

Se realiza una visita guiada de una de las sidrerías tradicionales, donde se muestra el proceso de elaboración de sidra, las instalaciones y la bodega.

Degustación de un menú de sidrería

La sidrería no es un restaurante, se trata de una bodega que tiene sus propios códigos de comportamiento. Sencillas normas que encienden la curiosidad de los visitantes y hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de experiencia única.

El menú tradicional de sidrería está compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces y sidra al txotx.

Cata guiada en sidrería

Se realiza una cata guiada con el propietario de la bodega para conocer de primera mano las peculiaridades del producto, una información que se contrasta mediante la degustación de diferentes sidras.

Características:

- Las catas guiadas se realizarán durante todo el año en las sidrerías de Sagardoetxea.
- Durante la cata se sirven unos pintxos.
- Duración estimada: 1 hora 30 min.
- Esta ctividad es sólo para grupos.

Comidas o cenas temáticas: el Rito del Txotx

Desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, presentamos un nuevo producto turístico y cultural: "Las comidas o cenas temáticas: El Rito del Txotx".



Descripción

El producto está diseñado para aquellos grupos de turistas, homenajes, congresistas, etc... que vienen a la comarca, pero que al no disponer del tiempo suficiente para efectuar la visita al Museo Sagardoetxea, van a cenar directamente a la propia sidrería.

Características

La sidrería no es un restaurante, se trata de una bodega que tiene sus propios códigos de comportamiento. Sencillas normas que encienden la curiosidad de los visitantes y hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcance la categoría de experiencia única.

El producto "Cenas temáticas: el Rito del Txotx" está concebido para transmitirles la historia de este acontecimiento gastronómico, social y auténtico como es el rito del txotx. Para ello, se desarrollarán las siguientes actividades:

- 1) **Bienvenida con txalapartaris:** A la entrada de la sidrería, se efectuará una bienvenida a ritmo de txalaparta a los visitantes. La txalaparta está estrechamente relacionada con los trabajos comunitarios de la fabricación de la sidra. Tras triturar la manzana, montaban la txalaparta frente a la entrada del caserío y empezaban a tocarla. Al oír la txalaparta, la gente de los caseríos de los alrededores acudía a la fiesta para degustar el mosto que habían elaborado.



- 2) **Proyección del DVD:** A fin de acercarles la cultura de la sidra, se les proyectará un DVD en la propia sidrería. En este DVD se hace un repaso al pasado y al presente de la cultura sidrera: se recogen imágenes antiguas y actuales en torno a la elaboración de la sidra, las costumbres existentes en torno a la sidrería y los secretos que acompañan a la degustación de la sagardo.
- 3) **Demostración del rito del txotx:** Una vez proyectado el DVD, se les realizará una demostración para mostrarles el modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o "txinparta", cantidad, etc...
- 4) **Degustación del menú de sidrería:** Para finalizar el acto, degustarán el tradicional menú de sidrería compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces y sidra al txotx.

Sidrerías

Las sidrerías de Sagardoetxea disponen de distintas capacidades, donde se puede acoger desde 50 a 500 personas. En función del tipo de visitantes, la cantidad y la fecha de la visita, Sagardoetxea ofrecerá en cada caso las sidrerías que cumplan los requisitos de cada cliente.

La contratación de dicho servicio correrá a cargo de Sagardoetxea Museoa.

Tarifas

VISITA A SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA

Visita museo con degustación de productos (individuales) ... 3,39 euros + %18 IVA: **4,00 euros**
 Visita museo con degustación de productos (grupos) 2,97 euros + %18 IVA: **3,50 euros**
 Pintxo de chorizo a la sidra y queso del país 1,39 euros + 8% IVA: **1,50 euros**
 Menú en sidrería (variación en función de la sidrería) 25,43 euros + 18% IVA: **30,00 euros**

CATA GUIADA EN SIDRERÍA

Visita a una sidrería y cata guiada 8,48 euros + %18 IVA: **10 euros**

PAQUETE "COMIDAS O CENAS TEMÁTICAS: EL RITO DEL TXOTX"

La contratación de dichos servicios tiene un precio orientativo de 35-45 euros (IVA incluido), pero teniendo en cuenta que las tarifas varían en función del tipo de visita, realizaremos **presupuestos a medida para cada cliente.**

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 acrilicos (piezas excepcionales diseñadas exclusivamente para Sagardoetxea Museoa).

