



Bisita gidatu bat, Sagardoetxean. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

EUSKAL SAGARDOAREN ETXEA

Astigarragako Sagardoetxea, euskal sagardoaren museoa, toki ezin hobea da sagardoaren kulturaren murgiltzeko eta sagardoaren sekretu guztiak ezagutzeko. Hainbat jarduera antolatzen ditu.

Sagardoa, historia, ohiturak, kultura eta natura uztartzen ditu Sagardoetxeak. Museoak hainbat gune ditu, eta urte osoan jarduerak antolatzen ditu.

Museo guneak baliabide eta teknologia aurreratuena erabiltzen ditu sagarraren eta sagardoaren munduaren iragana, oraina eta etorkizuna, eta Euskal Herriko kulturaren duen garrantzia azaltzeko. Panel informatiboak, material interaktiboak, argazkiak eta jokoak erabiltzen dituzte museoko kideek azalpenak emateko.

Sagastia museoaren kanpoan dagoen gunea da; sagarraren kulturaz modu dinamiko eta pedagogikoan gozatzeko parada eskaintzen du. Zenbait azalpen, jarduera, erakusketa, txertaketa eta la-



JOSEBE SOLANA

bore antolatzen dira sagastian, bisitariak modu atsegini eta dibertigarri batean naturaren mundura inguratzeko helburuarekin. Sagastiak ikusi eta aztertzeko eta sagarrondoak zaintzeko moduak eta Euskal Herriko sagar motak ezagutzeko parada izaten du bisitariak.

Sagardoetxearen hirugarren gunea dastatze eremua da. Sagardoa dastatzeko prestatu dute, eta txotx ohituraren barneratzea ahalbidetzen dio bisitariari.

Laugarren gunean sagardoaren ibilbidea azaltzen dute. Ibilbide tematiko bat da bisitariari sagardoaren kultura ezagutzen laguntzen diena, eta, horretarako, sagastiak eta sagardoa ekoizten zuten dolare baserrietatik igarotzen dira, eta Astigarragako eta bertako baserrien historia ezagutzeko parada izango dute. Ibilbidea zortzi geldialditan banaturik dago, eta sagardoaren kultura modu dibertigarrian ezagutze-

ko bidean zehar joko, azalpen panel, audio eta asmakizunak topatuko ditu bisitariak. Guztira sei kilometro eta erdi ditu ibilbideak, eta oinez bi orduan egin daiteke. Baina oinez egin nahi ez duenak bizikletan edo zaldiz egiteko aukera ere izaten du.

BISITAK

Sagardoa nondik datorren eta nola egiten den erakusteko bisita gidatuak egiten dituzte, haurrentzat zein helduentzat. Sagardoetxeara banaka inguratzen diren bisitariak beren kasa ibiltzeko aukera ere badute, bai interpretazio zentroan eta bai museoko sagastian, baina museoko arduradunek bisitaldi gidatu bat egitea gomendatzen dute: «Bisitariak museoko edukiak hobeto ezagutzeko eta aprobetxatzeko aukera izango dute, baita sagardo munduko xehetasun eta bitxikeriak hobeto ezagutzeko ere».

Sagardoetxeak taldeen beharren araberako eskaintza jartzen du aukeran. Ordutegi eta bisita gidatuak taldeko arduradunek planifikatzen dituzte, malgutasun handiz. Erretiratuen etxeentzat, enpresentzat, sektoreko profesionalentzat, ikastetxeentzat, euskaltegi entzat eta bestelako lagun taldeen entzat antolatzen dituzte bisita gidatuak.

JARDUERAK

Sagardoetxean urte osoan egiten dira jarduerak. Bisita gidatuak urtaro bakoitzerako jarduerari lotuta daude. Sagardoetxean ahalegin handia egin dute sagarraren kulturaren gaineko material didaktikoa osatzeko, eta lau modulutako laborategi bat dauka, bisitarien urtaro bakoitzean zenbait jarduera egiteko.

Urtaro bakoitzean lantzen diren edukiak honako hauek dira: udaberrian, polinizazioa, izurriak, gaitotasunak eta fruituaren mamitzea; udan, inausketa eta zaintza; udazkenean, sagarraren eta muztioaren dastatzea; eta neguan, landaketa eta hazien ereitea, txertaketak, inausketa eta sagar bilketa kizkiarekin.

Ikastaroak, tailerrak, dastatzeak eta beste hainbat ekimen eta ekitaldi ere izaten dira Sagardoetxean urte osoan. Besteak beste, musika taldeen eta ipuin kontalarien saioak, aisialdi taldeen jokoa, argazki lehiaketak, sagardo eta gazta dastatzeak, otorduak...



Inausketa, txertaketa, zaintza eta beste hainbat jarduerari buruzko ikastaroak egiten dira Sagardoetxean. UNAI AGIRRE

Abenduaren 5etik 8ra, esaterako, *Debekatutako fruitua argitan* jarduera egin zuten. «Urte sasoi horri dagozkion usadio zaharrak berreskuratu genituen Sagardoetxean: bisitariak gabonetako pinua apaindu zuten sagar eta kandlekin, eta upel batean zegoen sagardo berria dastatu zuten, gaztainekin eta sardina zaharrekin lagunduta».

Halaber, museoa bisitatzearekin batera, sagardotegiko bazkari edo afari eder bat egin daiteke. Sagardoa egiteko prozesu osoa eta sagardoaren historia eta jatorria ezagutu, sagardoa dastatu eta sagardoari loturiko sekretu guztien berri izan ondoren, jardunaldia sagar-

dotegi tradizional batean amaitzen da, ohiko otordu bat egiteko.

Sagardoetxeak Euskal Herriko sagardotegien bilatzaile bat badu (www.txotx.info) eta, haren bitartez, sagardotegi batean erreserba egin daiteke.

Azkenik, Sagardoetxearen dendan, sagarraren eta sagardoaren munduarekin zerikusia duten produktuak, oroigarriak, dokumentazioa eta informazioa eskuratu daitezke. Sagardoa eta beste hainbat produktu sarean eros daitezke.

Sagardoetxearen inguruko informazio gehiago www.sagardoetxea.com helbidean lor daiteke.