

Sagardoetxea, Sagardoaren Museoa Astigarragan

Egin zure sagar muztioa

Sagarrak biltzeko eta sagardoa egiten hasteko garaian gaude eta sagardogintzaren kulturaren barneratzeko proposamena luzatzen dizuegu museorako bisita, sagardoaren elaborazioa eta sagardotegi bateko bisitaldiarekin.



Sagardoetxeara bisita, Sagardoaren Museora

Sagardoetxeak sagarra eta sagardoaren historia eta errealitatera gerturatzeko hiru gune dauzka: **sagastia**, sagarraren kultura modu dinamikoa eta pedagogikoa gozatzeko aukera ematen duena; **museo-gunea**, sagarra eta sagardoaren iragana, oraina eta geroa ezagutzeko lekua; **dastaketa gunea**, sagardoa txotx-eko ohituran eta Sagardoetxeak aukeraturiko beste produktu batzuk dastatzeko aukera ematen duen lekua: muztioa, likorea eta sagar dultzea.



Muizioaren elaborazio prozesua

Sagardoetxea museo bizia da, urtarotik urtarora kolorez aldatzen dena, eta udazkenean sagarrak biltzeko eta geure eskuekin sagardoa egiteko aukera ematen digu.

Sagardoa prozesu tradizionalari jarraituz egiten da: lehenbizi kizkiarekin sagarrak lurretik jasotzen dira. Sagarrak bildutakoan, sagarrak pisioekin zanpatzen dira gero prentsatik pasa eta zukua atera ostean, ekoizturiko muztioa dastatzeko.

Sagardotegian bazkaria

Sagardoetxearako bisitaldia osatzeko, sagardotegiko menu tradizionalaz gozatzeko aukera eskaintzen dugu: bakailu tortila, bakailu frijitua piper berdeekin, txuleta, gazta intxaur eta sagar dultzearekin eta sagardoa.

Ordutegiak: Asteartetik Larunbatara: 11:00-13:30 eta 16:00-19:30. Igandetan: 11:00-13:30.

Prezioak: 30 euro pertsonako (bisitaldia, dastaketa eta sagardotegiko menua barne) BEZ-a barne.

Aurrez erreserba egitea beharrezkoa da.

