



Sagardoetxea

herri baten erroak

SAGARDOETXEA
Museo y Sagardotegia
2008

Contacto

Sagardoetxea

943 550575

info@sagardoetxea.com

SAGARDOETXEA. Del Museo a la Sagardotegia.

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 centro de interpretación en el que conocer una tradición milenaria.

Junto a él, el manzanal museístico es el espacio natural donde el manzano se muestra vivo en su proceso de maduración, floración o una vez ofrecido el fruto. Allí podrán apreciar las distintas variedades, las técnicas de injerto, las características de cada variedad, el prensado... Y, por último, un área reservada a cata y degustación, junto a la tienda.

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 (a elegir dentro del programa). Obtener con sus propias manos el mosto de la primera pensada, recoger las manzanas con el kizki, observar el retroceso del almidón en la maduración de la fruta, injertos...

La sidrería, gastronomía y cultura.

Acudir a la sidrería culmina la propuesta que le presentamos. 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.

Tarifa

Precio por persona 29,00 euros

Grupo mínimo 20 personas

En el precio no está incluido el IVA. El precio incluye visita completa al Museo.

A los tres espacios museísticos: centro de interpretación, manzanal y tienda y cata.

Una de las actividades descritas, según temporada. Comida o cena en una sidrería.

Sagardoetxea, el Museo de la sidra vasca.

Sagardoetxea 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.



El centro de interpretación en el que conocer, mediante la exposición de distintos utensilios del "sagardogile" (maestro sidrero) y una colección de audiovisuales y paneles explicativos, una tradición milenaria.

Junto a él, bajo el cielo raso, el manzanal museístico, un espacio natural donde el manzano se nos muestra cambiante a lo largo de las cuatro estaciones, en su proceso de maduración, floración o una vez ofrecido el fruto. Allí podrán apreciar las distintas variedades, las técnicas de injerto, las características de cada variedad...

Y, por último, un área reservada a cata y degustación, junto a la tienda.

Todo aquel que se acerca a 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)

Visita cultural

En la que se incluye los espacios del centro de interpretación y el manzanal. Una visita de aproximadamente una hora en la que haremos un recorrido por la historia de la manzana y la sagardoa.

Contenidos de la visita

Morfología del manzano y de su fruto, tipos, variedades, seguimiento de la plantación, plagas más comunes, fauna colaboradora para evitar el uso de pesticidas y para favorecer la polinización, modos de conducción del manzanal, seguimiento de la maduración de la manzana, modos de recolección, procesado de la manzana, triturado y prensado, morfología de los lagares o "dolares" utilizados en la elaboración de la sagardoa, composición del mosto, tipos de fermentación, tipos de cubas o "kupelas", ritos y costumbres en torno a la sagardoa, tipos de bebida se manzana, y finalizaremos con el embotellado de la bebida cuando alcanza el punto óptimo de maduración.

Duración de la visita: una hora

Idiomas: euskera, francés, español e inglés



Iniciación al txotx

Para todo aquel que antes de acudir a una “sagardotegia” (sidrería) , o por simple curiosidad, quiera aprender el ritual y los secretos que acompañan la degustación de la manzana y su caldo.

En el espacio de degustación el visitante podrá aprender de modo absolutamente experimental y empírico algunos secretos de las manzanas y todo cuanto debemos saber sobre el ritual del txotx y la degustación de la sagardoa, un conocimiento imprescindible para poder disfrutar posteriormente y de modo pleno de nuestra visita a una “sagardotegia”.

Contenidos de la visita

Comenzaremos con la degustación de diferentes tipos y productos derivados de la manzana, para posteriormente centrarnos en la sagardoa. Tipo de recipientes para el consumo de la sagardoa, botella, txotx, apertura de la espita, modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o “txinparta”, visualización del tono, significado de los diferentes colores, distinción de los aromas.

Duración de la visita: 20 minutos

Idiomas: euskera, francés, español e inglés



Una actividad en cada temporada

Sagardoetxea Museoa 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.

Seguimiento del clima. Temperatura y precipitaciones. Siembra de semillas. Injertos. Tipos de poda. Seguimiento de plagas y enfermedades. Explicación morfológica. Recolección de manzana con kizki y machacado con pisones.

Mayo a agosto.

Seguimiento del clima. Temperatura y precipitaciones. Explicación morfológica. Seguimiento de plagas y enfermedades. Seguimiento de la maduración de la manzana. Degustación de algunas manzanas de verano.

Septiembre a diciembre.

Seguimiento del clima. Temperatura y precipitaciones. Explicación morfológica. Seguimiento de plagas y enfermedades. Seguimiento de la maduración de la manzana. Medición de ° Brix. Degustación de las distintas variedades de manzana autóctona. Recolección de manzana con kizki y machacado con pisones.

La sidrería, gastronomía y cultura.

Sagardoetxea le propone un producto turístico y cultural 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 actuales más enraizados, la visita a una sagardotegia (sidrería).

Acudir a la sidrería culmina la propuesta que le presentamos en el Museo. Sagardoetxea le da a conocer una de las tradiciones más enraizadas y también uno de los acontecimientos gastronómicos que mejor identifica 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.

Euskal Herria es tierra de tradiciones enraizadas. Acudir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que enciende la curiosidad de los visitantes, pero tiene sus códigos de comportamiento. Sencillas normas que hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de experiencia única. Sagardoetxea le transmite la esencia de esta actividad en uno de las sidrerías tradicionales.

El menú de sidrería.

El menú tradicional de sidrería se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sagardotegis, aunque en alguna ocasión puede encontrar pequeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la idiosincrasia propia de esta experiencia.

El menú de sidrería está compuesto por:

Tortilla de bacalao
Bacalao frito con pimientos verdes
Chuletón
Queso con membrillo y nueces

Actividades "a la carta" de Sagardoetxea.

Sagardoetxea le propone completar su visita con una serie de actividades extraordinarias, que le presentamos y para las que le preparemos un presupuesto detallado.

Pinchos en el área de cata y degustación
Cestas y packs de productos de la tienda del museo
Regalos de empresas
Exhibición de harrijasotzailes y de aizkolaris
Juego de toca
Bolatoki
Concierto de txalaparta y kirikoketa
Bertsolaris