



Museo de la sidra vasca
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

SAGARDO FORUM

SAGARDOARI BURUZKO JARDUNALDIAK
JORNADAS SOBRE LA SIDRA

Astigarraga

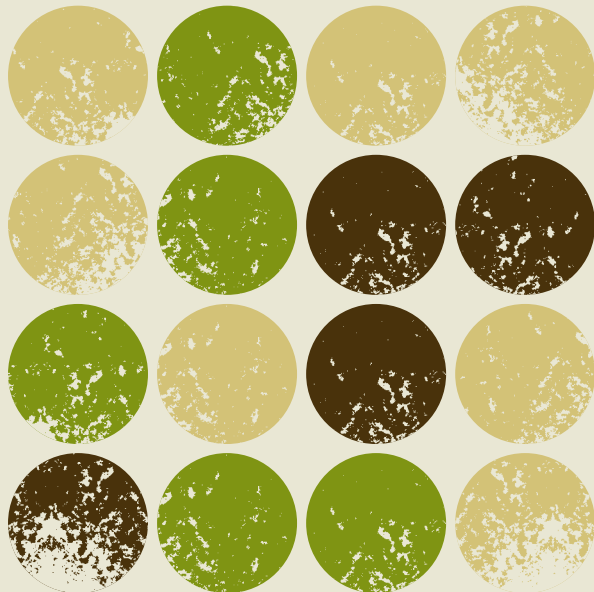
EUSKADI...made in



KULTURU SALA
DEPARTAMENTO DE CULTURA



Kultura eta Euskara Departamentua
Departamento de Cultura y Euskara



Sagardoaren lurraldea



Badira 40 urte Euskal Herrian sagardoaren kontsumoa berpiztu zela, eta gaur egun, sagardotegiak lurralde osoan zehar banatuak daude. Usadioagatik, Gipuzkoa da sagardotegi gehien biltzen dituen eta Astigarraga berriz, txotxeko ohituraren eta sagardoaren hiriburua.

Astigarraga, Hernani, Usurbil, Urnieta eta inguruetako sagardotegiek osatzen duten sagardoaren lurraldean, landa-inguruko ostatuetara, jai-ospakizunetara eta bertako sagardotegi eta erretegiatako txingarretan erretako jaki eta txotx-aren gastronomia gorenera doazen baliabide turistikoak sortu dira.

Sagardun Partzuergoa
Kale Nagusia, 48
20115 Astigarraga
Gipuzkoa
Telf.: 943550575
www.sagardun.com

Después de 40 años del resurgimiento del consumo de la sagardoa en Euskal Herria, las sagardotegis cubren ahora todo el territorio. Por tradición, Guipúzcoa concentra la mayoría de las mismas y Astigarraga es la capital vasca del txotx y de la sagardoa.

En torno de las sagardotegis de la comarca sidrera de Astigarraga, Hernani, Usurbil, Urnieta y alrededores, se han creado recursos turísticos que van desde el senderismo, al alojamiento rural, a los eventos festivos y a la gastronomía más exquisita de los asados a la brasa y al txotx de sus sidrerías y asadores.

Sagardoetxea



Sagardoaren museoa

Gure herriaren izaera zeinu den sagardoaren bueltan, Sagardoetxeak indarrak biltzen ditu usadioz betetako jarduera mantendu, transmititu, sentitu eta bizitzeko.

Museoan iragana ezagutuko dugu, bere funtsaz jabetu, pausuz pausu. Sagarra eta sagarrondoak ezagutu, sagastiaren ugaritasunean ibiliak eginda. Gune bakarra. Sagardoaren elaborazio, usadio eta garapena ulertzeko gakoak, gureganaino heldu baita antzinako zaporea galdu gabe, gaur eguneko pausoak bereganatzen jakinda. Dastatu, usaindu, jakin. Sagardoa bizi.

Bisita orduak:

Maiatzaren 1etik irailaren 30era: 11:30 – 13:30 eta 16:00 – 19:30 (igande eta astelehenetan itxita)
Urriaren 1etik irailaren 30era: 16:00 – 19:30.
Igandeetan: 11:00 – 13:30.
Astelehenetan itxita.

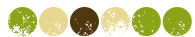
Museo de la sidra vasca

En torno a la sagardoa, auténtica seña de identidad de nuestro pueblo, Sagardoetxea viene a aglutinar los esfuerzos por conservar, transmitir, sentir y vivir una actividad llena de tradición.

Conocer su pasado en torno al museo, interpretar sus claves, paso a paso. Conocer la manzana y el manzanal, a lo largo de un paseo en el que apreciar su extraordinaria riqueza a través de las variedades del manzanal. Un espacio único. Interpretar las claves de la elaboración, su tradición y la evolución de la sagardoa, que ha llegado a nuestros días con todo el sabor del pasado, sabiendo asumir a cada paso el presente. Catar, oler, saber. Vivir la sagardoa.

Horarios de visita:

1 de mayo-30 de septiembre: 11:30 – 13:30 y 16:00 – 19:30 (domingo y lunes cerrado)
1 de octubre-30 de abril: 16:00 – 19:30.
Domingo: 11:00 – 13:30.
Lunes cerrado.



Ibilbideak · Rutas



Santiгомendi, ermita eta jolas gunea

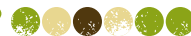
Donostiako hiria, Donostialdeako eskualde zati handi bat, Bidasoa beheko eskualdea eta Frantziako hego mendebaleko itsasertz zati handi bat ederki ikusten den talaia. Santiomendi da Atlantiar landaren adibide garbietetakoa, hau da; nekazal esplotazio tradizionalak, bizileku sakabanatuekin, baserrian oinarritua, inguruan baratzak dituela eta gehienbat, belardiak.

Mendia bera kostako Santio-bidearekin erlazionatu izan da. Badira, tontorreko ermitaren asentamendua prerromanikoa dela diotenak. Santiomendiko adar bat bertatik pasatzen dela dioen teoriak, ez dira izenean bakarrik oinarritzen, mendiko leku desberdinetan dauden ebidentzi arkeologiko eta toponimikoetan ere oinarritzen dira. Uste da Alorre edo Zabalea baserriak

Santiгомendi, ermita y área recreativa

Magnífica atalaya desde la que se divisa la ciudad de San Sebastián, gran parte de la comarca de Donostialdea y la comarca del Bajo Bidasoa, además de buena parte de la costa sudoeste francesa. Santiogomendi representa uno de los mejores ejemplos de campiña atlántica, es decir; explotaciones agrícolas tradicionales con un hábitat disperso, basado en el caserío, con huertas cercanas al mismo y, sobre todo, prados de siega y diente.

El propio Monte se ha relacionado con uno de los tramos que se desgajaba del Camino costero de Santiago. Hay quien afirma que el asentamiento de la Ermita que corona el monte tiene un origen prerrománico. La teoría de la existencia de uno de los ramales del camino a Santiago se deriva no sólo del nombre, sino por las evidencias arqueológicas y toponímicas que aparecen en diferentes



benetako ostatu eta eritexez zirela, eta ermitakoa den San Peregrinoko alabastro tailak hala konfirmatzen duela dirudi, XIII. mendean egin eta gaur egun Donostiako museo diocesanoan dagoenak. Ermita barruan, Joanes de Azaldegiren XVIII. mendeko erretablu bat dago. Han bertan mahai eta bankuak daude, atsedean hartu ahal izateko, jateko, jolasteko... Tontorreko berdin gune txiki honetan, bada erakusketa bat, antzinako nekazal lanaren adibide diren erremintekin.

Udaletxetik Sagardoetxera

Udaletxe plazan, Goiko-iturri baserri ondoan, iturri eder bat bada, eta hilerri bat, obra batzuk egitean oso hondatuta aurkitu zena. Bestalde, plaza berak baditu zenbait elementu: dema plaza, idi edo abere dematarako eta gizon probatarako. Eta zenbait harri ere badaude dematan erabiliko direnak. Aurrez aurre Udaletxea dago, XVII. mende hasierakoa. Oso gertu, Kale Nagusi inguruan Murgiako Santa Maria Eliza aurkituko dugu, XIII. mende aurrekoa, eta Murgiako jaunei lotua, eta beren Jauregia elizari itsatsia dago, antzinako herriko

partes del monte. Así, se piensa que caseríos como Alorre y Zabalea serían como verdaderos hospitales y hospederías, incluso la magnífica talla de alabastro del Santo peregrino, datada en el siglo XIII y que se conserva en el Museo Diocesano de San Sebastián procedente de la ermita, parece confirmarlo. Dentro de la ermita se puede disfrutar de la presencia de un antiguo retablo del siglo XVIII de Joanes de Azaldegui. Allí mismo existen mesas y bancos donde descansar, comer, jugar, etc. En esta pequeña explanada de la cima existe una exposición continua de diferentes elementos y aperos antiguos de trabajo agrícola.

Del ayuntamiento a Sagardoetxea

En la plaza del Ayuntamiento, al lado del caserío Goiko-iturri, existe una magnífica fuente y una estela funeraria, al lado del propio caserío, que fue encontrada muy deteriorada al realizar una serie de obras. Por otra parte, la misma plaza cuenta con una serie de elementos: un probaleku o lugar donde realizar la idipropa o gizonproba, es decir; arrastre de piedras para bueyes y hombres. En este sentido también podemos observar la existencia de varios ejemplares de piedras de arras-

Jauntxoa izaki. Murgiako parkea antzinako lorategi pribatu bat da oinarrian, erromaniko estilokoa, Murgiako jaunena izandakoa. Parkea, eliza eta Jauregia biltzen dituen konplexu txiki hau, ezin izan dute publikora ireki orain gutxira arte, eta Astigarragako eta Murgiako Jaunen arteko akordio batek ahalbideratu du. Behera jaitsita bidea dago Kultur Etxera, Sagardoetxea, herri baten erroak- en egungo egoitzara eta sagardoaren interpretazio zentroa eta sagasti museistekoa biltzen dira bertan. Gure herriko kulturaren sustraitutako sagar eta sagardo munduko informazio eta ezagutzak aurkituko ditugu.

tre. Por último, presidiendo la plaza se encuentra el ayuntamiento o casa consistorial, de principios del siglo XVII. Muy cerca, en el entorno de la calle Mayor nos encontramos con la Iglesia de Nuestra Señora o Santa María de Murgia, anterior al siglo XIII, y vinculada a los señores de Murguía, cuyo Palacio se encuentra adosado, antiguo señor feudal del lugar. El parque de Murgia es en origen un antiguo jardín privado de estilo románico, perteneciente a los señores de Murguía. Este pequeño complejo de parque, palacio e iglesia no ha podido ser disfrutado por el público hasta hace pocos años, gracias a un acuerdo establecido entre el Ayuntamiento de Astigarraga y los señores de Murgia. Descendiendo, se accede por un camino a la actual Kultur Etxea, sede de Sagardoetxea, donde se encuentran el centro de interpretación de la sidra y el manzanal museístico, en los que acceder a la información y el conocimiento del mundo de la manzana y de la sidra, tan enraizados en la cultura de nuestro pueblo.

Txotx!

Dastaketa oharrak

Barietate ezberdinak hobeto ezagutzeko eta dastaketa norbaiten bizipena bilakatzeko helburuz, datozen orrietan dastatuko diren marka ezberdinak aurkituko dituzu.

Notas de cata

En las siguientes páginas encontrarás una serie de marcas a catar, con el fin de conocer mejor las diferentes variedades y convertir la cata en una experiencia personal.

Alorrenea Sagardoa

Urte osoan gozatu liteke sagardo naturala, sagardotegian bertan egiten baitu, ohiko moduak erabilita. Famili giroko zerbitzu atsegina ematen dute.

Durante todo el año puede apreciarse de su sidra natural, que elaboran en la propia sidrería por métodos tradicionales. Dispensan un esmerado servicio caracterizado por un trato familiar.

Petritegi Bidea, 2
20115 Astigarraga
Tfno. 943 336999
www.alorrenea.com

dastaketa · cata



SAGARDO
FORUM



Astarbe Sagardoa

XVI. mendeko sagardotegi historikoa. Lehen agiriak 1536koak dira. Ondorengo generazioak garai berrietara egokitu dute sagardotegia, teknologia berrien bidez.

Sidrería histórica del siglo XVI. Los primeros documentos datan del año 1536. Las sucesivas generaciones se han ido adaptando a los nuevos tiempos a través de las nuevas tecnologías.

Mendiola Baserria
20115 Astigarraga
Tel. / Fax 943 551527

dastaketa · cata



SAGARDO
FORUM



Bereziartua Sagardoa

Bereziartua sagardotegia 1870 urtea aurretik sortua da eta gaur eguneko laugarren edo bosgarren generazioa da.

La sidrería Bereziartua fue fundada antes de 1870 siendo hoy en día la cuarta o quinta generación.

Ipparalde Bidea, 16
20115 Astigarraga
Tfno. 943 555798
Fax 943 331910
www.bereziartuasagardoa.com

dastaketa · cata



SAGARDO
FORUM



Lizeaga Sagardoa

Sagardotegia XVI. mendeko baserri batean dago eta gaur egunean ere usadioaren oinarria eta izaera berekin ditu. Sagardogileen hirugarren generazioa da.

La sidrería se ubica en un caserío del siglo XVI, que conserva hoy en día el carácter y la esencia de la tradición. Es la tercera generación de sagardogiles.

Gartziategi Baserria
20115 Astigarraga
Tfno. 943 468290
Fax 943 453123

dastaketa · cata

SAGARDO
FORUM



Mina Sagardoa

Sagardorik preziatuenetakoa egiten du familia usadio luzea duen sagardotegi honek. Bakailaoa saltsa berdean da, bere sagardo bereziarekin batean, Minako ezaugarri nagusia.

Larga tradición familiar en la elaboración de una de las sagardos más apreciadas. El bacalao en salsa verde es, junto a su especial sagardo, el principal distintivo de Mina.

Txoritokieta bidea, 50
20115 Astigarraga
Tfno. 943 555220

dastaketa · cata

SAGARDO
FORUM



Zapiain Sagardoa

Idatziek diote Zapiain abizena sagardoari lotua izan dela XV. mendetik. Gaur egun, firma aurreratua da, sektoreko lehen produktorea, merkatuan sarrera handia duena.

Está documentado que el apellido Zapiain lleva vinculado a la sagardoa desde el siglo XV. Hoy es una firma de vanguardia, primera productora del sector, con fuerte implantación en el mercado.

Kale Nagusia, 96
20115 Astigarraga
Tfno. 943 330033

dastaketa · cata



SAGARDO
FORUM



Zelaia Sagardoa

Hiru generaziotan sagardoa egitera dedikatu den sagardotegia, denboran zehar hobetzen joan den sistema tradizionala erabilita.

Una bodega que durante tres generaciones lleva dedicándose a la elaboración de sagardoa con un sistema tradicional mejorado en el tiempo.

Martindegi Auzoa, 29
20120 Hernani
Tfno. 943 555851
Fax 943 550281
www.zelaia.es

dastaketa · cata



SAGARDO
FORUM



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

.....

Usaina / Aroma:

.....

Zaporea / Sabor:

.....

Ondorioa / Conclusión:

.....

.....

.....

.....



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

.....

Usaina / Aroma:

.....

Zaporea / Sabor:

.....

Ondorioa / Conclusión:

.....

.....

.....

.....



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

.....

Usaina / Aroma:

.....

Zaporea / Sabor:

.....

Ondorioa / Conclusión:

.....

.....

.....

.....



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

.....

Usaina / Aroma:

.....

Zaporea / Sabor:

.....

Ondorioa / Conclusión:

.....

.....

.....

.....



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

.....

Usaina / Aroma:

.....

Zaporea / Sabor:

.....

Ondorioa / Conclusión:

.....

.....

.....

.....



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

.....

Usaina / Aroma:

.....

Zaporea / Sabor:

.....

Ondorioa / Conclusión:

.....

.....

.....

.....



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



dastaketa · cata

Sagardotegia / Sagardotegi:

Uzta / Cosecha:

Ikustean / A la vista:

Usaina / Aroma:

Zaporea / Sabor:

Ondorioa / Conclusión:



