

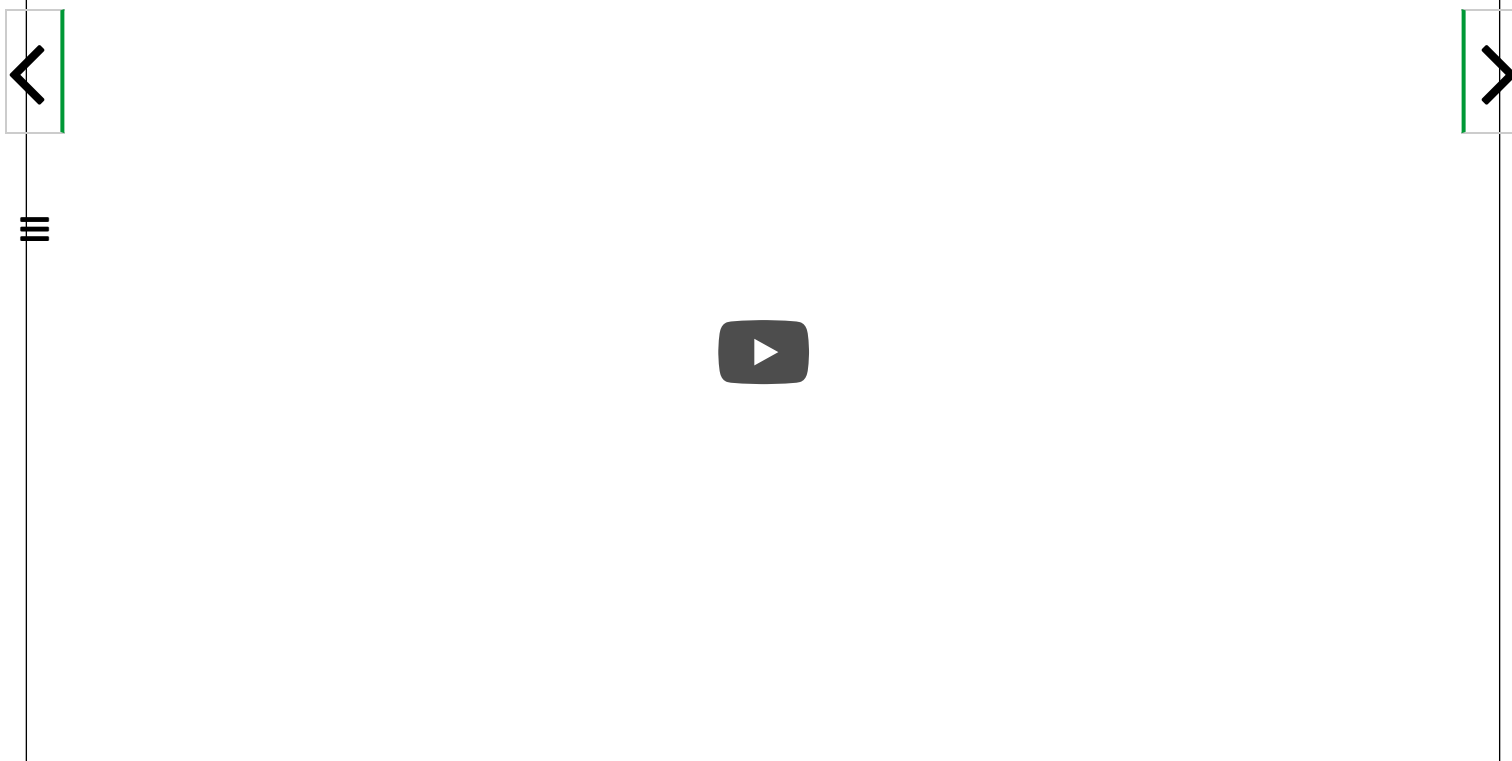
(<https://web.araba.eus/eu/tantaka>)

Patrocinado (<https://www.gasteizhoy.com/author/patrocinado/>) | 26 febrero, 2019 (martes, 26 febrero, 2019, 10:30) |

subject=Te%20envio%20desde%20Gasteiz%20Hoy%20esta%20pagina%20Mucho%20m%C3%A1s%20que%20sidra%3A%205%20experiencias%20para

Sagardoroute te ofrece una manera diferente de disfrutar de la sidra con familia o amigos

SAGARDOBUS | Spot temporada 2019



4

Si por el contrario prefieres organizar tú todo e ir a tu aire también puedes **contratar únicamente el bus**, desde 20,90 euros. Hacer la reserva tanto del plan completo como solo del bus es muy fácil: solo tienes que ir a la página web de Sagardobus, seleccionar la fecha y la sidrería a la que quieres ir y listo. En tres minutos ya tienes tu reserva con solo usar tu ordenador, tablet o móvil. ¡Más rápido que decir txotx!

Reserva tu Sagardobus (<https://www.sagardobus.com/sagardobus/bookingOne>)

- **Sagardoroute, la gran experiencia de la sidra**

Ir de sidrería con tu familia o amigos siempre es un plan ideal para cualquier fin de semana, pero ahora puedes subir de nivel. Tanto si es la primera vez que vas a una como si ya eres un experto escanciador, **Sagardoroute te permite disfrutar de la sidra y sus tradiciones de una manera diferente** con salidas desde Vitoria-Gasteiz y Bilbao.

Esta iniciativa de Sagardobus te propone **cada domingo de temporada** descubrir los rincones más auténticos de la cultura vasca, siempre acompañados de la tradición sidrera. Queserías de Idiazabal, rutas guiadas en barco para disfrutar de los acantilados del Flysch de Zumaia, cata de sidras en la Sagardoetxea o visita a la reconstrucción de un ballenero vasco del siglo XVI en la factoría marítima de Albaola. Experiencias así te esperan en este viaje que enriquece todos los sentidos.

También podrás vivir una experiencia relacionada con la **cultura secular de la sidra**: aquí se incluyen visitas guiadas a las sagardotegis productoras de sidra natural para conocer el proceso de elaboración, manzanales y bodegas con catas incluidas.

El plan se completa con la degustación del **clásico menú de sidrería** en una sagardotegi tradicional, todas ellas productoras de la mejor sidra natural.

Elige tu experiencia (<https://www.sagardobus.com/sagardoroute/booking-main>)

Por supuesto, **cada plan incluye el transporte desde Vitoria-Gasteiz o desde Bilbao** además del menú de cada sidrería, pero también tiene una experiencia relacionada con la cultura de la sidra que te hará disfrutar de manera diferente de esta bebida milenaria. Estos son los planes y las fechas en las que puedes hacerlos, con precios que van **desde los 59,90 euros (39,90 para niños) hasta los 69,90 (44,90 para niños)**.

1. Igartubeiti: 24 de febrero y 14 de abril.
2. Tour del queso: 3 de marzo y 7 de abril.
3. Sagardoetxea: 10 y 31 de marzo.
4. Ruta del flysch: 17 de marzo y 28 de abril.
5. Un mar de sidra: 24 de marzo y 5 de mayo.

- **Igartubeiti: visita al caserío y a la sidrería Tximista**

La experiencia del 24 de febrero y 14 de abril tiene como primera opción una visita al **caserío Igartubeiti**, construido en el siglo XVI. En él verás como era la vida en un baserri. La otra opción está en visitar la **sidrería Tximista** y su lagar tradicional, con una degustación de sidra y queso Idiazabal. Después ambos grupos coincidirán en la sidrería para disfrutar de un menú tradicional y de sus 16 kupelas de sidra natural.



- **Tour del queso: los secretos del Idiazabal y visita a la sidrería Oiharte**

Si estás enamorado del queso este es tu plan. Podrás **conocer y degustar el trabajo tradicional de los pastores vascos** a la hora de realizar el valorado Idiazabal, con todos sus secretos: los pastos, los sistemas de ordeño, los contenedores de leche o el cuajo, entre otros aspectos. La otra opción es una **visita guiada a la sidrería Oiharte**, con degustación de su sidra natural. Ahí es donde comerán después los integrantes de ambos grupos.



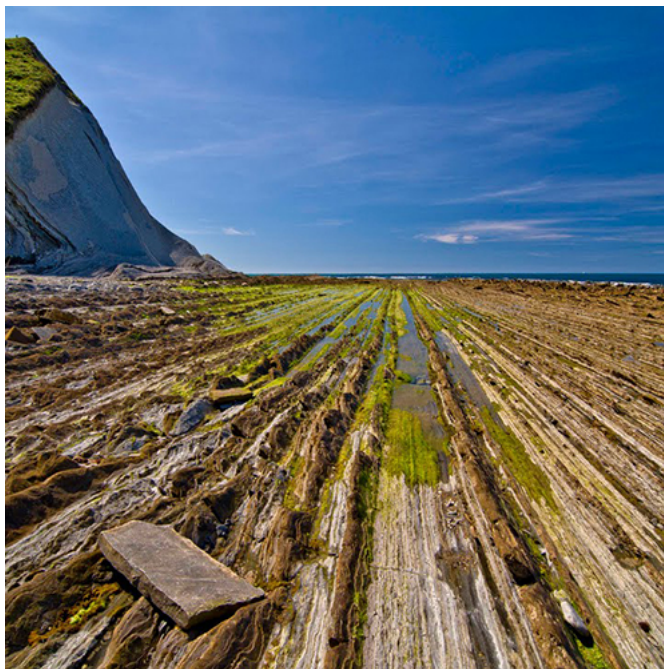
- **Sagardoetxea: la historia de la sidra y visita al manzanal de Astarbe**

Los que se decanten por esta experiencia aprenderán el **pasado, presente y futuro de la sidra en la Sagardoetxea**. También visitarán su manzanal para aprender cómo se cultivan las manzanas y se elaboran después para obtener la ansiada bebida, que luego probarán los asistentes. Los que prefieran **visitar la sidrería Astarbe** disfrutarán de sus casi 500 años de historia y del manzanal con el que trabaja la 15ª generación de esta familia. Un lugar legendario en el que todos disfrutarán después de su menú tradicional.



- **Ruta del Flysch: acantilados de cine y visita a la bodega de Añota**

Los acantilados del Flysch tienen una historia superior a 50 millones de años, entre el mar cantábrico y las montañas vascas. Los asistentes contemplarán todos sus detalles desde **un paseo en barco** que además ofrece la oportunidad de sacar enormes fotografías. No en vano, fue uno de los escenarios de *Juego de Tronos*. La otra opción consiste en **visitar la bodega de la sidrería Añota**, en Azpeitia, para degustar sus distintas variedades de sidra. Allí comerán después los dos grupos.



- **Un mar de sidra: paseo en barco y aprender a catar sidra**

La última Sagardoroute es otro de los platos fuertes. Te da la opción de dar un **paseo en barco por la Bahía de Pasajes** hasta llegar a la Factoría Marítima de Albaola. Por el camino aprenderás las costumbres de los antiguos marineros vascos, que tenían en la sidra su bebida por excelencia. La otra opción es aprender a catar la sidra de la mano de un enólogo en la sidrería Petritegi, junto con una visita guiada a sus instalaciones y la posterior comida con los miembros de los dos grupos.



Como ves hay planes de sobra para todas las edades y gustos. Puedes **hacer tu reserva en la página oficial**, de igual manera que para ir a una sidrería sin experiencias adicionales. Si no te coinciden las fechas siempre puedes optar por esto reservando un Sagardobus. Lo importante es disfrutar con tus familiares o amigos de un día diferente, acompañados de la sidra. Eso que nunca falte. ¡Txotx!

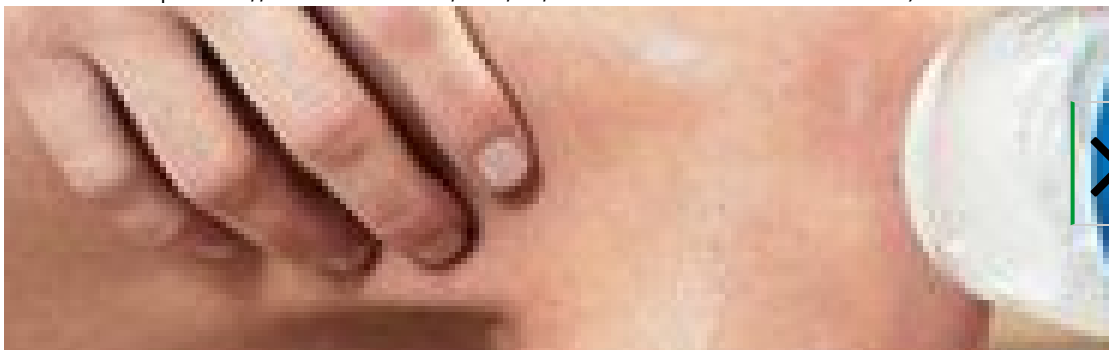
TE RECOMENDAMOS:



(https://www.addoor.net/r/?trigger_id=1708&channel_id=394&item_id=5498&syndication_id=1163&pos=0&uid=7RGFaRBsVOz&sid=BNfo2for1163-es-1&r=https%253A//ad.doubleclick.net/ddm/clk/436533991%253B239574555%253Bx)



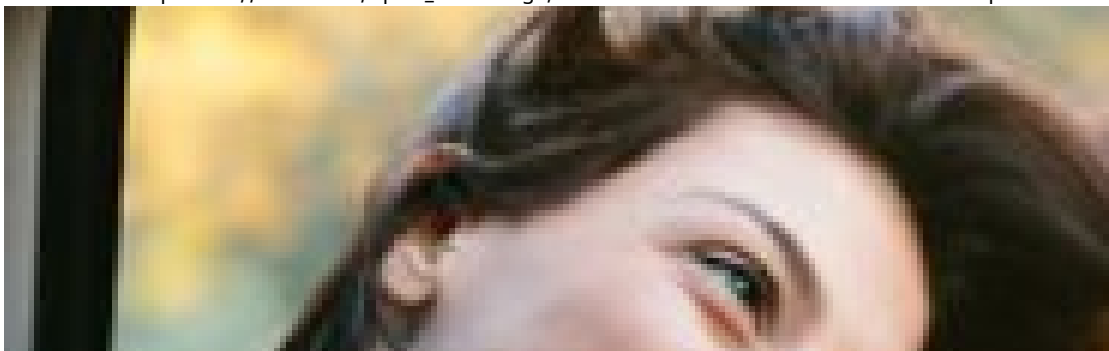
guía con las claves para vivir el evento
Gasteiz Hoy
(<https://www.gasteizhoy.com/la-copa-de-la-reina-de-vitoria-gasteiz/>)



(



Un mural colectivo y talleres artísticos
para celebrar el hermanamiento Vitoria-
Angulema Gasteiz Hoy
(<https://www.gasteizhoy.com/taller-creativo-angulema-vitoria/>)



(https://www.addoor.net/r/?trigger_id=1769&channel_id=394&item_id=5483&syndication_id=1214&pos=2&uid=7RGFaRBsVOz&sid=BNfo2for1214-es-1&r=https%253A//bs.serving-sys.com/serving/adServer.bs%253Fcn%253Dtrd%2526mc%253Dclick%2526pli%253D27564170%2526PluID%253D

**Auténtico Chuletón Vasco**

Seleccionadas carnes a la brasa con la mejor cocina tradic

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *

Comentario

Aviso de buenas prácticas: los comentarios no deben incluir insultos ni desprecio por razones de sexo, raza, religión o condición sexual. Gasteiz Hoy no se hace responsable de los comentarios de los lectores. Gracias por tu aportación.

☐ Acepto la política de privacidad (<https://www.gasteizhoy.com/aviso-legal/>)**Nombre ***

Nombre...

Correo electrónico *

tu@email.com...

Web

Publicar comentario

Este sitio usa Akismet para reducir el spam. Aprende cómo se procesan los datos de tus comentarios (<https://akismet.com/privacy/>).**Auténtico Chuletón Vasco**

Seleccionadas carnes a la brasa con la mejor cocina tradicional vasca

gasteiz hoy

Primer periódico digital de Vitoria.

Noticias Vitoria-Álava

(<https://www.facebook.com/gasteizhoy>) (<http://www.twitter.com/gasteizhoy>)
 (<https://www.youtube.com/user/gasteizhoy>) (<https://plus.google.com/+Gasteizhoycom>)
 (<https://www.instagram.com/gasteizhoy/?hl=es>)

En Gasteiz Hoy encuentra las últimas noticias de Vitoria y Álava. Somos el primer periódico digital de Vitoria-Gasteiz sobre la ciudad, los barrios y toda la actualidad que afecta a los ciudadanos de Vitoria-Gasteiz. Ocio en Vitoria, Turismo Vitoria, Obras de Vitoria, información de Tuvisa Vitoria-Gasteiz, Tráfico de Álava y otras noticias de Vitoria y Álava. Periodismo ciudadano e independiente para lectores alaveses críticos en el primer periódico digital de Vitoria. Gasteiz Hoy, todos los derechos reservados.

Contactar (quienes-somos) | Aviso Legal (aviso-legal)**Audiencia (<https://www.gasteizhoy.com/audiencia-auditada-ojd-gasteiz-hoy/>) | Código Ético (<https://www.gasteizhoy.com/codigo-etico/>)**

Mejor empresa joven Sector Servicios

(<https://www.gasteizhoy.com/gasteiz-hoy-premio-ajebask-a-la-empresa-del-ano-en-el-sector-servicios>)(<http://www.eloyortega.com>)