



Sagardoetxea
herri baten erroak

EXPERIENCIAS DE LA CULTURA SIDRERA VASCA (2012)

Índice

- **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca** P. 2-3
- **Experiencias en sidrerías: el rito del txotx**
 - * Visitas guiadas en sidrerías P. 4
 - * Catas guiadas en sidrerías P. 5
 - * Comidas/Cenas en sidrerías P. 5
 - * Comidas/Cenas temáticas en sidrerías P. 6
- **Circuito temático a través de caserios-tolare** P. 7
- **Un viaje entre la sidra y el mar** P. 8
- **Ruta gastronómica de la sidra y del queso Idiazabal** P. 9
- **Tarifas** P. 10

Contacto

Leire ALKORTA
Telf.: 943550575
prentsa@sagardoetxea.com

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.

Esta experiencia permite adentrarse en la cultura sidrera vasca. Se conocen el proceso de elaboración de la sidra, aspectos de la cultura sidrera y los secretos que acompañan a la degustación de la sidra.



Descripción

Sagardoetxea 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:

- **Manzanal:** es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se verán los tipos y variedades de manzana, los injertos, los modos de recolección, triturado y prensado de la manzana.
- **Espacio museístico:** A pie del manzanal, se encuentra el espacio museístico, en el que conocer, mediante la exposición de distintos utensilios del "sagardogile" (maestro sidrero), audiovisuales, paneles explicativos, juegos y fotografías, una tradición milenaria: pasado, presente, y futuro de la manzana y de la sidra, y los ritos y las costumbres en torno a la sagardoa y tipos de bebida de manzana.
- **Centro de degustación y de cata:** El tercer espacio diferenciado está dedicado a la cata y degustación de la sagardoa al tradicional estilo del "txotx" y de productos elegidos por Sagardoetxea, bajo la marca Gozo Gozo: mosto y licor. Se realiza la iniciación al rito txotx para todo aquel que antes de acudir a una "sagardotegia" (sidrería), quiera aprender el ritual y los secretos que acompañan a la degustación de la sagardoa: modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o "txinparta", visualización del tono, significado de los diferentes colores y distinción de los aromas.

Sagardoetxea cuenta además con una **tienda** en la que pueden adquirirse gran variedad de sidras, todo tipo de productos derivados de la manzana, así como elementos de recuerdo, promoción, documentación e información relacionados con el mundo de la sagardoa. (ver www.sagardodenda.com).



Una actividad en cada estación

Sagardoetxea es un **museo vivo**, que cambia de aspecto cada estación. Por eso, sus actividades varían y se adaptan según sus visitantes y la temporada, lo que les permite realizar y participar en una actividad diferente en cada estación del año:

- Invierno: época de plantación

Siembra de semillas. Recolección de manzana con kizki y machacado con pisones.

- Primavera: manzanos en flor

Polinización: el mundo de las abejas y la miel. Degustación de las manzanas de verano. Recolección de manzana con kizki y machacado con pisones.

- Verano: degustación de manzanas de verano

Degustación de manzanas de verano. Influencia de la luna en la poda de verano.

- Otoño: elaboración del mosto de manzana

Degustación de las distintas variedades de manzana. Elaboración del mosto de manzana de forma tradicional: recolección de manzana con kizki, machacado con pisones, prensado y degustación del mosto elaborado.

Características de la visita

Tiempo estimado de la visita: 1 hora.

Tipos de visita: visita guiadas para grupos.

Idiomas: euskera, francés, español e inglés.

Reserva previa: ✓

Horario de Sagardoetxea

Museo abierto durante todo el año.

Lunes cerrado.

Martes-sábado: 11:00-13:30 y de 16:00-19:30.

Domingos y festivos: 11:00-13:30.

Experiencias en sidrerías: el rito del *txotx*.

Las sidrerías son el elemento esencial para dar a conocer y divulgar la cultura sidrera vasca. Son los espacios en los que los artesanos sidreros elaboran la sidra natural, la almacenan en *kupelas*, la dan a degustar a sus clientes, acogen visitas guiadas para mostrar el proceso de elaboración y además de todo ello, son unos establecimientos con un gran atractivo gastronómico.



Visitas guiadas en sidrerías

Esta experiencia permite visitar las instalaciones de una sidrería y conocer el proceso completo de elaboración de la sidra.

Incluye la realización de las siguientes actividades:

- **Presentación** de la historia de la sidrería, anécdotas y las características especiales de la sidra que producen en la sidrería.
- **Paseo** por los manzanales de la sidrería (variable).
- **Recorrido a través de las instalaciones** de la sidrería.
- **Cata comentada** de diferentes sidras.

Características:

- Actividad para grupos.
- Operatividad: Durante todo el año.
- Duración: 1 hora aprox.
- Idiomas: euskera, francés, español e inglés.
- Reserva previa: √

Catas guiadas en sidrerías

Esta experiencia permite realizar una cata guiada en una sidrería y conocer de primera mano las características de su sidra.

Incluye la realización de las siguientes actividades:

- **Degustación de sidra** (básica).
- **Degustación de sidra y del menú tradicional de sidrería.**
- **Maridajes especiales:** sidra + degustación de menú gastronómico especial.
- **Catas a medida:** grupos con especial interés en la sidería (clientes reales y clientes potenciales, clientes VIP, etc...).

Características:

- Actividad para grupos.
- Operatividad: Temporada del txotx (enero-abril).
- Duración: 1 hora 30 min aprox.
- Idiomas: euskera, francés, español e inglés.
- Reserva previa: ✓



Comidas y cenas en sidrerías

Esta experiencia permite experimentar el rito del txotx en una sidrería tradicional y **degustar el menú tradicional de sidrería** compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, txuleta y de postre queso con nueces y membrillo. Txotx!



Características:

- Actividad para grupos e individuales.
- Operatividad: Durante todo el año.
- Duración: 3 horas aprox.
- Idiomas: euskera, francés, español e inglés.
- Reserva previa: ✓

Comidas y cenas temáticas en sidrerías



Esta experiencia permite adentrarse en la historia del acontecimiento gastronómico, social y auténtico del rito del txotx y conocer de primera de mano una de las sidrerías tradicionales.

Incluye la realización de las siguientes actividades:

- **Proyección de un DVD:** A fin de acercarse a la cultura de la sidra, se proyecta un DVD donde se hace un repaso al pasado y al presente de la cultura sidrera para conocer el proceso de elaboración de la sidra y las costumbres existentes en torno a la sidrería.

- **Demostración del rito del txotx:**

Una vez proyectado el DVD, se realiza una demostración para que conozcan los secretos que acompañan a la degustación de la sagardo: significado del txotx, modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o "txinparta", cantidad, etc...

- **Degustación del menú de sidrería:** Para finalizar la experiencia, se degusta el tradicional menú de sidrería.

Características:

- Actividad para grupos.
- Operatividad: Durante todo el año.
- Duración: 3 horas aprox.
- Idiomas: euskera, francés, español e inglés.
- Reserva previa: ✓

Experiencias "a la carta"

Existe la posibilidad de **personalizar las comidas/cenas temáticas** con una serie de **recursos "a la carta"** que se detallan a continuación (solo para grupos):

- **Txalapartaris:** Posibilidad de realizar una bienvenida con txalaparta a la entrada de la sidrería.
- **Monólogos:** Posibilidad de amenizar la comida o cena con un monólogo sobre las costumbres existentes en torno a la sidrería y a la cultura sidrera.
- **Trikitixa:** Posibilidad de amenizar la comida o cena con una actuación de trikitixa.
- **Deportes rurales:** Posibilidad de realizar una demostración de deportes rurales, así como aizkolaris, harrijasotzailes, txingalaris, etc...
- **Dantzaris:** Posibilidad de realizar una bienvenida con dantzaris.

Circuito temático a través de caseríos-tolare

Esta experiencia permite adentrarse en los antiguos modos de vida del mundo rural a través de un recorrido por los tolare tradiciones existentes hoy en día en los caseríos emplazados en la zona de Santiagomendi (Donostialdea).



Incluye la realización de las siguientes actividades:

- **Visita a Sagardoetxea**, Museo de la Sidra Vasca.
- **Paseo temático por los caseríos-tolare** de la zona de Santiagomendi (Donostialdea).
- **Comida/cena en sidrería.**

Características:

- Actividad para grupos e individuales.
- Operatividad: Durante todo el año.
- Duración: 5 horas.
- Idiomas: euskera, francés, español e inglés.
- Tipo de visita: Visita guiada de Sagardoetxea y visita por cuenta propia o con audioguías a través de los caseríos-tolare.
- Reserva previa: ✓



Un viaje entre la sidra y el mar

Esta experiencia permite al turista conocer la cultura del mar y de la sidra y disfrutar de la gastronomía vinculada con ella, visitando museos y centros culturales, paseos en barco y una comida/cena en sidrería.



Incluye la realización de las siguientes actividades:

- **Visita a Aquarium y/o al Museo Naval.**
- **Paseo guiado en barco** por la bahía de Donostia.
- **Visita a Sagardoetxea**, Museo de la Sidra Vasca.
- **Comida/cena con monólogo en sidrería.**

Características:

- Actividad para grupos e individuales.
- Operatividad: Mediados de junio-septiembre.
- Duración: Entre 4 horas y 30' - 5 horas y 15'.
- Idiomas: euskera, francés, español e inglés.
- Reserva previa: √

Ruta gastronómica de la sidra y del queso Idiazabal

Esta experiencia le permite al visitante la visita turística de varios productos típicos del País Vasco (la sidra y el queso) y adentrarse en la cultura gastronómica de nuestra tierra mediante diversas visitas y degustaciones.



Ruta de la Sidra y del Queso Idiazabal

10:00-11:30 Visita guiada del Centro Sagardoetxea de Astigarraga. Este museo tiene tres partes diferenciadas:

1. MUSEO: A través de paneles, material interactivo y fotografías se muestra el pasado, presente y el futuro del mundo de la manzana.
2. MANZANAL: Es un espacio al aire libre donde apreciar la cultura de la manzana. Se pueden ver los distintos sistemas de cultivo, así como un gran número de variedades de manzana.
3. ESPACIO PARA LA DEGUSTACION DE LA SIDRA

11:30 Salida de Astigarraga.

12:30-13:30 Llegada a Idiazabal y visita guiada del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal.

14:00 Comida Sidrería Tximista de Ordizia (Menú Sidrería)
Menú: Tortilla de bacalao / Tacos de bacalao con pimientos / Chuleta / Queso Idiazabal / Sidra / Café Incluido

16:30-17:30 Visita guiada del Centro D'elikatuz de Ordizia. Se visitará el Centro de Interpretación de la Gastronomía con estos tres apartados:

1. Queso Idiazabal, producto típico del País Vasco.
2. Tradición histórica e importancia de la Feria de Ordizia.
3. Valor de la Cocina Vasca.

También se visitará el Centro de Interpretación de la Nutrición y Alimentación.

17:30-18:00 Degustación de Queso Idiazabal.

18:00 Tiempo libre para conocer el pueblo de Ordizia

Precio por persona: 35 euros

Servicios que entran en el precio: Visita guiada del Centro D'elikatuz, Visita guiada de Sagardoetxea, visita guiada del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal, degustación de sidra y queso y comida (Menu de Sidrería).

Incluye la realización de las siguientes actividades:

- **Visita a Sagardoetxea**, Museo de la Sidra Vasca.
- **Visita al Centro de Interpretación del Queso Idiazabal.**
- **Comida en la sidrería Tximista** (Ordizia).
- **Visita del Centro D'Elikatuz y degustación del queso de Idiazabal.**

Características:

- Actividad para grupos
- Operatividad: Todo el año.
- Duración: 6 horas.
- Idiomas: euskera, francés, español e inglés.
- Reserva previa: √

