



**Sagardoetxea**  
*herri baten erroak*

**PROBAKETA  
SAGARDOETXEA**

**2009**

**Contacto**

943 550 575  
[prentsa@sagardoetxea.com](mailto:prentsa@sagardoetxea.com)

## NOVEDADES PARA LA TEMPORADA DEL TXOTX



### Probaketa. Cata guiada en sidrería.

**Probaketa representa una de las tradiciones más íntimas del mundo de la sidra. Un ritual que lleva a visitar las sidrerías para comprobar el resultado de la cosecha, mediante su degustación.**

La propuesta que planteamos en Sagardoetxea consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva sagardoa.

#### Características

- Las catas guiadas se realizarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías de Sagardoetxea.
- Estarán dirigidas por los responsables de cada bodega.
- Durante la cata se servirán unos pintxos.
- Duración estimada: 1 hora 30 min.
- Precio: 10 euros por persona.
- La inscripción se realizará en Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.
- El número máximo de participantes por sidrería es de 25 personas.
- Modo de pago: en las instalaciones de Sagardoetxea o mediante transferencia bancaria.

## Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca.

**Sagardoetxea Museoa 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**

El 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, el seguimiento de la maduración, los injertos, los modos de recolección, triturado y prensado de la manzana.

Para completar el recorrido, se visitará un tolare (lagar) del siglo XIX, donde se reproducirá el proceso de la elaboración de la sagardoa con la cosecha del manzanal.

### **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, licor y dulce de manzana.

Realizamos la iniciación al 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.



### Tienda

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.

Los productos que están a la venta también se pueden comprar en la tienda on-line de Sagardoetxea.com.

Por lo tanto, todo aquel que se acerque a Sagardoetxea Museoa, 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).

### Características de la visita:

**Duración de la visita:** 1 hora.

**Tipo de visita:** visita guiada.

**Idiomas:** euskera, francés, español e inglés.

### Tarifas:

**Precio de la visita:** 3,50 euros por persona.

**Pintxo de queso y chorizo:** 1,50 euros por persona.

**Menú de sidrería:** 26,00-30,00 euros por persona.



## 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: época de plantación**

Siembra de semillas. Injertos. Tipos de poda. Observación y análisis de la fauna del manzanal. Recolección de manzana con kizki y machacado con pisones.

### **Mayo a agosto: manzanos en flor**

Polinización: el mundo de las abejas, trabajos con cera, el mundo de las colmenas y la miel. Observación y análisis de la fauna del manzanal. Degustación de las manzanas de verano.

### **Septiembre a diciembre: recolección de manzanas y prensado**

Seguimiento de la maduración de la manzana. Degustación de las distintas variedades de manzana autóctona. Recolección de manzana con kizki, machacado con pisones, prensado y degustación del mosto elaborado.