



**Sagardoetxea**  
*herri baten erroak*

**2008**  
**EUSKAL SAGARDOAREN MUSEOA**

**JARDUERA EGITARAUA**

**Kontaktua**

Euskaraz eta gaztelerez: José Mari ALBERRO 943 550 575 edo 00 34 650 94 77 04  
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

## Aurkibidea.

- 01 Sagardoetxea, kultura, turismo eta gastronomia gunea.**
- 02 Museoko sagasti pedagogikoa.**
- 03 Dastatzea eta denda. Bisita ordutegia.**
- 04 Egun bat sagardotegian. Kultura eta gastronomia bat eginik Astigarragan.  
Sagardotegiko menua.  
Sagardotegian. Nolakoa da txotx egun bat eta zer egin behar da.  
Kupelez kupel sagardogileari segika.**
- 05 Sagardo Berriaren Eguna.**
- 06 Txotx bolada.**
- 07 Sagastiak loretan**
- 08 Santa Ana: sagardoa eta herri kirolak.**
- 09 Sagar Uzta, festa Astigarragan.**
- 10 Tolareko lanak**

## Sagardoetxea, kultura, turismo eta gastronomia gunea.

**Sagardoetxeko egoitzaren ondoan dago sagardoaren museoa eta interpretazio zentroa, munduan zabaldiena dagoen fruta honen sekretu guztiak biltzen dituena, eta gizaldi desberdinetako euskaldunen sostengu izan dena.**

Sagardoaren historia ez da laburra, erromatarrek etorri aurretik kontsumitzen baitzuten sagardoa euskaldunek, eta sekretu eta kuriositate asko ditu gordeta. Txotx herrikoia, denbora bateko ohitura dirudiena, orain 50 urte sortutakoa da, baina aldi berean badira agiriak, Astigarragan sagardoa 1392an egiten zela diotenak.

Historia zabal bat gorderik duten urte asko eta eten gabeko garapen bat, interpretazio zentro honetan ikasi ahal izango dituzu modu interaktiboan, ikus-entzunezko tekninarik modernoenen bitartez.



**Bisitaldiaren gutxi gora beherako denbora. 30 minutu.**

## Museoko sagasti pedagogikoa.



**Museoko sagastia da Sagardoetxeko bigarren gune didaktikoa, eta helburua du Euskal Herriko sagar mota desberdinak azaltzea, eta denboran zehar sagarrondoak izan dituen kondukzio sistemak. Gune desberdinak bisita litezke, eta bertan barietate eta kondukzio sistema desberdinak aurkituko dituzu, klasikoenetik aurreratuenera.**

Museoko sagastia aire libreko gune bat da, paseo eder bat modu dinamiko eta pedagogikoan sagarraren kultura ikusi eta ikasteko egokia. Bere bueltan egiten dira erakustaldi asko, ikasketak, txertaketak, profesional, gaztetxo, turista nahiz bestelako bisitariei zuzendutako landatze eta erakustaldiak.

Tolare bat ere bada sagar zanpatzea ikusi ahal izateko, sagardoa nola egin erakustaldiak, historia eta fruta honen inguruko kuriositateak, bertako barietate desberdinak eta abar luze bat, bertan ikusteko moduan, bere inguru naturalean. Ibilaldi erraz batean gozatu ahal izango du inguratzen denak.

**Bisitaldiaren gutxi gora beherako denbora. 45 minutu.**

## Dastatzea eta denda.



**Sagardoetxeak ez ditu historia, kultura eta natura bakarrik eskaintzen. Zure aukeran jartzen du sagardoa, dastatu eta bere alderdi eta xehetasun guztiak ezagutzeko. Berdin gabeko edari honen alderdi bakoitza bereizten ikasiko duzu, ezagutzen eta gozaten. Eta gehiago maitatzen ere bai ziur.**

**Muztio eta likoreekin osatzen da sagarretik datozen produktuen dastatzea.**

## Bisita ordutegia.

Maiatzaren 1etik irailaren 30era: 11:30 – 13:30 eta 16:00 – 20:00 (igande eta astelehenetan itxita)

Urriaren 1etik apirilaren 30era: 15:00 – 19:30. Igandea: 11:00 – 13:30. Astelehenetan itxita. Larunbatetan, 11:00 - 13:30 eta 16:30 - 19:30

Taldeak. Begiratu beste ordutegi batzuk.

## EGUN BAT SAGARDOTEGIAN. Kultura eta gastronomia bat eginda Astigarragan.

**Euskal Herria sustraitutako usadioen lurraldea da. Sagardotegira joatea bisitarien kuriositatea pizten duen ekintza kultural eta gastronomikoa da, baina baditu bere portaera kodigoak. Usadioa mantentzen laguntzeaz gain, esperientzia berezi bat bihurtzen duten arau errazak.**

Gaur egun, Astigarragak, sagardoaren benetako hiriburuak, sagardo munduan buru belarri sartzeko aukera guztiak eskaintzen dizkigu. "Sagardotegira joatea" ez da jatera eta sagardoa edatera joatea bakarrik. Sagardoetxeak ekintza kultural eta gastronomiko kategorian eman dio bertakoek nahiz bisitariak geroz eta gehiago estimatzen duten esperientzia honi.

Sagardoetxeak egitarau ezin hobea eskaintzen du aisialdi egun baterako: gure iragana ezagutu, sagar eta sagardoaren bueltako landa ingurune gure kultura barneratu, eta berdin gabeko esperientzia gastronomiko baten funtsa gozatu, portaera arabei jaramon eginda beti ere. Sagardotegi egun bat da: sagardoaren interpretazio zentroraz azaldu, museoko sagastia bisitatu, sagarrondoaren bueltako gune bizi bat, eta Astigarragako sagardogileek egindako sagardo naturala dastatu, menu tradizionalarekin.



### Sagardotegiko menua.

**Sagardotegiko menua beretsua da sagardotegi gehienetan, aldaketa txiki batzuk aurkitu balitezke ere, esperientzia honen esanahia aldatuko ez dutenak.**

Hau da sagardotegiko menua:  
Bakailao tortilla  
Bakailao frijitua piper berdeekin  
Txuleta  
Intxaurrak, gazta eta menbriloa  
Sagardoa txotxetik

## EGUN BAT SAGARDOTEGIAN.

### Sagardotegian. Nolakoa da txotx egun bat eta zer egin behar da.

**Sagardotegira joan, txotxeko erritoan hasi, jende mugimenduarekin gozatu, zutik jan, platerik gabe... gogoan izan beharreko legeak dira, ezagutu beharrekoak, egoerak gainik ez hartzeko. Esperientzia berezia da eta gozatu beharrekoa.**

Denboraldia urtarrilean irekitzen da, eta batzuk apirilera arte zabalik baldin badaude ere, beste askok urte osoan zabalik izaten dituzte ateak. Ez ahaztu upeltegi batean zaudela.

Platerik gabe. Gogoan izan zutik eta platerik gabe jango duzula, eser zintezkeen sagardotegiak badaudela jakin arren. Sagardotegiko menua ontzi bakarretik janaz gozaten da.



Edalontzia hutsik. Sagardoa upeltegian dastatzen da. Hara edalontziarekin joan behar da, zeurearekin. Sagardogileak txotx! oiuhu egitean berari jarraitu eta ilaran jarri. Dastatu sagardoa, lagunekin sentrazioak trukatu, eta edalontzi hutsarekin bueltatu mahaira.

Txotxa. Garrantzitsua da edalontzia egoki hartzen ikastea, inklinatu edalontzia sagardoa bere paretetan hautsi eta txinparta atera dadin. Ikusi erritua, eta dudaren bat baldin baduzu, galdetu.

Eboluzioa. Pentsatu sagardoa egiten ari dela, bizirik dagoen produktua dela. Gaur upel batetik probatu duzun sagardoak, ezaugarri berri batzuk izango ditu hamabost egun barru. Eta upel bakoitzak ezaugarri desberdinak ditu berekin. Eta sagardotegi bakoitzak... urte bakoitzak... Uda inguratu ahala sagardoa egin egingo da.

Berdinik gabea. Upel desberdinetatik ezaugarri desberdinetako sagardoa dastatuko duzu... Pentsatu erosi aurretik oso leku gutxitan dastatu litekeela produktu natural bat, eskuz egindakoa.

Deritzozuna egin. Sagardogileen aginduak jarraitu behar dituzu, eta sagardotegietako ohiturak. Bakoitzak bere lekua du, eta sagardogileak irekiko duen edo baimena ematen duen upeletara joan behar da beti.

Gozatu. Janariaz eta sagardoaz. Lekuaz eta giroaz. Inguruko lagunetaz eta sortzen den egoera berdinek gabeaz.

## EGUN BAT SAGARDOTEGIAN. SAGARDOTEGIAK. Kupelez kupel sagardogileari segika.

**Kupelez kupel, sagardogileak altxor berriak irekiko dizkigu. Bere aginduei jarraituta eta txotxetik hartzen dugun trago bakoitza gozatuta, garai bateko usadioaren parte sentituko zara, urtez urte errepikatzen den usadio baten parte.**

### **ALLORRENEA sagardotegia**

Petritegi Bidea, 2. 20115 Astigarraga. Tfnoa. 943 336999

### **ASTARBE sagardotegia**

Mendiola Baserria. 20115 Astigarraga. Tfnoa. 943 551527

### **BEREZIARTUA sagardotegia**

Iparralde Bidea, 16. 20115 Astigarraga. Tfnoa. 943 555798.

### **GARTZIATEGI sagardotegia**

Martutene Pasalekua, 139. 20115 ASTIGARRAGA. Tfnoa. 943 469674. [www.gartziategi.com](http://www.gartziategi.com)

### **GURUTZETA sagardotegia**

Oialume Bidea, 63. 20115 Astigarraga. Tfnoa. 943 552242. [www.gurutzeta.com](http://www.gurutzeta.com)

### **LIZEAGA sagardotegia**

Gartziategi Baserria. 20115 Astigarraga. Tfnoa. 943 468290.

### **MINA sagardotegia**

Txoritokieta bidea, 50. 20115 Astigarraga. Tfnoa. 943 555220

### **PETRITEGI sagardotegia**

Petritegi Bidea, s/n. 20115 Astigarraga. Tfnoa. 943 457188. [www.petritegi.com](http://www.petritegi.com)

### **REZOLA sagardotegia**

Santio Zeharra, 12. Ipintza Baserria. 20115 Astigarraga. Tfnoa. 943 556637

### **SAIZAR sagardotegia**

Kalezahar Auzoa, 39. 20170 Usúrbil. Tfnoa. 943 364597. [www.sidrassaizar.com](http://www.sidrassaizar.com)

### **ZAPIAIN sagardotegia**

Kale Nagusia, 96. 20115 Astigarraga. Tfnoa. 943 330033

### **ZELAIA sagardotegia**

Martindegi Auzoa, 29. 20120 Hernani. Tfno. 943 555851



## SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

### Urtarrilaren 16an, Astigarragan.

**Sagardoetxeak urtarrilaren 16an aurkeztuko ditu 2007ko uztaren ezaugarriak, txotx denboraldiaren hasierarekin. Horixe da sagardo berriaz gozatzen hasteko egun preziatua.**

Bixente Arrizabalaga Astigarragako Alkateak aurkeztuko du Sagardoetxean uzta berria eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarrien berri emango du, elaborazio prozesuaren inguruko informazioarekin batera. Sagardoetxean izango da ekitaldia, Kultur Etxean, eguerdiko 12:00etan. Baina urteroko moduan hamalagarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuenak



irekierakoa izango da. Astigarragako sagardotegi batean "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du pertsonaia ezagun batek, lehen kupela irekiko dute eta horrekin batean denboraldi berria, aparta aurreikusten dena.

Aldez aurretik, museoko sagastian sagarrondo berri bat aldatuko da, 2006an hasitako ekitaldi sinbolikoari jarraipena emateko. Naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi da, urtez urte mahai batean sagardoaren bueltan esertzeko aukera eskaintzen baitigu.

### PROTAGONISTA IZAN ZIREN...

1994, Andoni EGAÑA bertsolaria  
1995, Jose Mari BAKERO futbolaria  
1996, Javier CLEMENTE hautatzailea  
1997, Julian RETEGI pilotaria  
1998, Miguel INDURAIN txirrindularia  
1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria  
2000, Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria

2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia  
2002, Martín FIZ lasterkaria  
2003, Abraham OLANO txirrindularia  
2004, Periko, Mikel eta Xabi ALONSO  
2005, Ainhoa ARTETA sopranoa  
2006, Jose Luis KORTA arraunlaria  
2007, Juan MARTINEZ DE IRUJO pilotaria

## TXOTX BOLADA.

**Txotx denboraldia urtarriletik apirila artekoa izan ohi da nagusiki eta tarte honetan, Sagardoetxeak zenbait ekintza proposatzen ditu, interpretazio zentrorako eta museoko sagastirako bisitaldien osagarri.**

### **Eguraldiari jarraipena. Tenperatura eta prezipitazioak.**

Bisita eguneko tenperatura, hezetasuna eta euri kopurua neurtu eta koadernoan apuntatu. Estazio meteorologikoa erabili.

### **Gaitz eta izurriteen jarraipena.**

Sagarrondoetako gaitz eta izurrite ohikoenak identifikatu. Gaitz eta izurriteen inguruko azalpen txiki baten ondoren, ikasle eta bisitariak museoko sagastian identifikatu beharko dituzte. Jolas bidez egingo den ekintza. Lupak erabiliko dira.



### **Morfologiaren azalpena.**

Lore begiak eta egur begiak zeintzuk diren azaldu. Morfologia azaldu. Brindila, dardo, altsuma... begiz aztertu.

### **Arbolak aldatzea.**

Arbolak aldatu eta haziak erein. Landare bat eramateko aukera izango da. Hazitegia, aitzurra eta pala erabiliko dira.

### **Txertoak.**

Museoko sagastian txertaketa ikastaro praktikoa. Txertaketarako eskuzko makina bat erabiliko da.

### **Sagar biltzea kizkiarekin.**

Heldu ondoren lurrera erortzen den fruitua biltzeko bertako modua. Jatorriaren azalpena. Kizkia eta sestoia erabiliko dira.

## SAGASTIAK LORETAN.

**Sagastiak Loretan deritzogun denboraldia maiatzetik abuztura artekoa izaten da nagusiki eta tarte horretan Sagardoetxeak zenbait jardunaldi proposatzen ditu, interpretazio zentroko eta museoko sagastiko bisitaldiaren osagarri.**

### **Morfologiaren azalpena.**

Lore begiak eta egur begiak zeintzuk diren azaldu. Morfologia azaldu. Brindila, dardo, altsuma... begiz aztertu.

### **Sagarra kizkiarekin bildu eta pisoiekin zanpatu.**

Heldu ondoren lurrera erortzean fruitua biltzeko bertako modua. Jatorriaren azalpena. Kizkia eta sestoia erabiliko dira.

### **Eguraldiaren jarraipena. Temperatura eta prezipitazioak.**

Bisita eguneko tenperatura, hezetasuna eta euri kopurua neurtu eta koadernoan apuntatu. Estazio meteorologikoa erabili.

### **Gaitz eta izurriteen jarraipena.**

Sagarrondoetako gaitz eta izurrite ohikoenak identifikatu. Gaitz eta izurriteen inguruko azalpen txiki baten ondoren, ikasle eta bisitariak museoko sagastian identifikatu beharko dituzte. Jolas bidez egingo den ekintza. Lupak erabiliko dira.



## Santa Ana: sagardoa eta herri kirolak.



Santa Ana eguna, uztailaren 26an. Sagardoa, herri kirolak eta artisautza erakusketa dira Astigarragako jai patronalaren osagarri nagusiak.

Astigarragako sagardogile guztiak bertan izango dira nagusiki baserritarrari zuzendutako jardunaldi honetan, ardatz nagusi sagardo dastatzea baita, 1976tik egiten dena, Euskal Herrian egiten denetan zaharrena.

Festak sokamuturrekin eta Iturengo joaldunen saioarekin hasiko dira goizeko 07:30etan eta ondorenean hasiko da Santa Ana azoka.

Foru plazan bilduko dira sagardo dastatzea, artisautza erakusketa, idi demak eta bertsolariak eta goizekoa herri bazkari batekin bukatuko dira.

Arratsaldean herri kirolek osatuko dute jardunaldia, 18:00etatik aurrera.

## Sagar Uzta, festa Astigarragan.



Sagar Uztak Astigarragako tolareetako lanaren hasiera ospatzen du eta aurtengo irail bukaeran zortzigarren edizioa beteko du ospakizun honek.

Sagardoetxeak antolatu eta Astigarragako herriak bultzatuko festa honetako ekitaldi nagusiak iraileko azken igandean izango dira, hilaren 28an, adin tarte guztientzat prestatutako egitarauarekin. Festa, herri bazkariarekin bukatuko da udal pilotalekuan.

Festa Astigarragako Udaletxe plazan egingo da, sagardoaren bihotzean, eta aukeratutako data, iraileko azken igandea, sagardotegietako zanpatze lanen hasiera adierazten duena da, azaroa hasierara arte iraungo duena.

“Sagar Biltzea” desfilea, sagar dantza, txalaparta, zanpatze tradizionalaren demostrazioa, bertako sagar mota desberdinen erakusketa eta salmenta, artisautza salmenta, sagardo dastatze eta salmenta, sagarrondoak nola txertatu erakusketa... festa egitarau zabal baten parte dira.

Sagardoaren interpretazio zentrorako eta museoko sagastirako bisitaldiari gehitu beharreko erakargarri ugari.

Nekazaritza agintariak esfortzu izugarria ari dira egiten euskal sagastia berreskuratzeko, Euskal Herriko paisaian ezinbesteko laborantza den sagastia, eta sagardo sektorearen oinarria. Lehengaiak duen garrantziaren jakitun, Astigarragako Sagardoetxeak bere ahalegina eranstean dio ahalegin kolektibo honi, sagarraren kultura eta honek euskal zibilizazioan izan duen eragin sozio kulturala zabalduta eta ospatuta.

## TOLAREKO LANAK.

**Tolareko Lanak deritzogun denboraldia, irailetik abendura artekoa izaten da nagusiki, eta garai honetan, Sagardoetxeak jarduera ugari proposatzen ditu, interpretazio zentrorako eta museoko sagastirako bisitaldiaren osagarri.**

### **Sagarraren heltze puntuaren jarraipena.**

°brix-ak irakurrita, mamiaren gogortasuna eta almidoiaren regresioa, ezagutuko dugu fruituaren heltze puntua, praktika errazen bidez. lodoa, penetrometroa eta refrektometroa erabiliko dira.

### **Sagarrak dastatzea.**

Bertako sagardo sagar mota desberdinak dastatuko dira, gozoak, mikatzak eta garratzak bereizteko.

### **Sagarra kizkiarekin bildu.**

Heldu ondoren lurrera erortzean fruitua biltzeko bertako modua. Jatorriaren azalpena. Kizkia eta sestoa erabiliko dira.

### **Zanpatzea.**

Sagarra bildu ondoren, pisoi bidez zanpatzen da. Patsa eskuzko tolare batean sartzen da eta muztioa atera, eta barrika txiki batean sartuta dastatu. Pisiak, eskuzko tolarea eta bonba erabiliko dira.

### **Eguraldiaren jarraipena. Temperatura eta prezipitazioak.**

Bisita eguneko tenperatura, hezetasuna eta euri kopurua neurtu eta koadernoan apuntatu. Estazio meteorologikoa erabili.

### **Gaitz eta izurriteen jarraipena.**

Sagarrondoetako gaitz eta izurrite ohikoenak identifikatu. Gaitz eta izurriteen inguruko azalpen txiki baten ondoren, ikasle eta bisitariak museoko sagastian identifikatu beharko dituzte. Jolas bidez egingo den ekintza. Lupak erabiliko dira.

### **Morfologiaren azalpena.**

Lore begiak eta egur begiak zeintzuk diren azaldu. Morfologia azaldu. Brindila, dardo, altsuma... begiz aztertu.

