



Sagardoetxea
herri baten erroak

2008
EUSKAL SAGARDOAREN MUSEOA
ETA
JARDUNALDI EGITARAUA

Museora bisitaldia
Egun bat sagardotegian
Jardunaldiak

Kontaktua

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

Sagardoetxeak, Euskal Sagardoaren Museoak, zenbait kultur jardunaldi proposatzen dizkizu, aisialdia, turismoa eta gastronomia ezagutzeko, Euskal Herriko ohiturarik zaharrenetako bat goatzeko aukera, natura ezagutu, errespetatu eta sagardotegietako bere eskuzabaltasuna goatzeko, kupel artean eta mahai eder baten bueltan.

Museora bisita

Sagardoetxea, kultura, turismoa eta gastronomia gunea.

Sagardoetxeko egoitza ondoan, sagardoaren museo eta interpretazio zentroa dago, fruta honen sekretu guztiak gordetzen dituen, munduan gehien zabaldua eta ugariena, eta generazio askotan euskaldunen sostengu izana. Bisitaldiaren gutxi gora beherako iraupena: 30 minutu.

Sagasti museistiko eta

pedagogikoa

Museo sagastia,

Sagardoetxeko bigarren

gune didaktikoa da eta

Euskal Herriko sagar mota

desberdinak ezagutaraztea

nahi du, eta sagarrondoan

kondukzio sistemak

denboran barrena izan

duten garapena erakutsi.

Gune desberdinak bisitatu

litezke eta sagar mota

eta kondukzio modu

desberdinak azaltzen

dira bertan, klasikoenetik

kondukzio modu

aurreratueneraino. Bisitaldiaren gutxi gora beherako iraupena: 45 minutu.



Dastatzea eta denda

Sagardoetxeak ez du historia, kultura eta natura bakarrik eskaintzen. Sagardoa jartzen dizu aukeran, dastatu ahal izateko, eta bere ñabardura guztiak goatzeko. Berdingabeko edari honen ñabardura horiek guztiak bereizten ikasiko duzu, ezagutu eta gozatzen. Eta baita gehiago maitatzen ere, ziur.

Bisita orduak

Maiatzak 1-Irailak 30: 11:30 – 13:30 eta 16:00 – 20:00 (igande eta astelehenetan itxita)

Urriak 1-Apirilak 30: 15:00 – 19:30. Igandetan: 11:00 – 13:30 (astelehenetan itxita).

Larunbatetan: 11:00 - 13:30 eta 16:30 - 19:30

Taldeak. Kontsultatu ordutegi gehiago.

Sagardotegi egun bat

Euskal Herria sustraitutako usadioen lurraldea da. Sagardotegira joatea jarduera kultural eta gastronomikoa da, bisitarien kuriositatea pizten duena, baina bere portaera kodeak dituen.

Arau erraz hauek ez dute ohitura mantentzea bakarrik ahalbidetzen, esperientzia bakarra izatea ere lortzen dute.

Sagardotegiko menu tradizionala ia berdin eskaintzen da gur egun sagardotegi gehienetan, nahiz eta aldaketa txiki batzuk aurkitu ahal izango ditugun sagardotegi batetik bestera, esperientzia onen esanahiaren muina aldatuko ez dutenak.



Esperientzia honetaz urte guztian zehar gozatu liteke.

Urtariletik apirilera txotxean, egiten ari den sagardoarekin, eta gainerako denboraldian, bere onenean dagoen sagardoarekin, bai txotxean nahiz botilan.

ALLORRENEA sagardotegia

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

ASTARBE sagardotegia

Mendiola Baserria. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 551527

BEREZIARTUA sagardotegia

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

GARTZIATEGI sagardotegia

Martutene Pasalekua, 139. 20115 ASTIGARRAGA.
Tfno. 943 469674. www.gartziategi.com

GURUTZETA sagardotegia

Oialume Bidea, 63. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 552242. www.gurutzeta.com

LIZEAGA sagardotegia

Gartziategi Baserria. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 468290.

MINA sagardotegia

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

PETRITEGI sagardotegia

Petritegi Bidea, s/n. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 457188. www.petritegi.com

REZOLA sagardotegia

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

SAIZAR sagardotegia

Kalezahar Auzoa, 39. 20170 Usúrbil.
Tel. 943 364597. www.sidrassaizar.com

ZAPIAIN sagardotegia

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

ZELAIA sagardotegia

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

Sagardo Berriaren Eguneko ekintzak

Sagardoetxeak urtarrilaren 16an aurkeztuko ditu 2007ko uztaren ezaugarriak, txotx boladaren hasiera izango den ekitaldian, sagardo berriaz gozatzen hasteko momentuan.

Txotx bolada.

Txotx denboraldia edo bolada urtarritetik apirila artekoa izaten da nagusiki eta denbora tarte horretan Sagardoetxeak ekintza ugari proposatzen ditu, interpretazio zentrorako eta museo sagastirako bisitaldia osatzeko.

- Eguraldiaren jarraipena. Temperatura eta prezipitazioak.
- Gaitz eta izurriteen jarraipena.
- Morfologiaren azalpena.
- Arbola aldatzea.
- Txertaketa.
- Sagar biltzea kizkiarekin.



Sagastiak loretan

Sagastiak Loretan deitzen diogun denboraldia maiatzetik abuztura artekoa izaten da nagusiki, eta denbora tarte horretan, sagardoetxeak ekintza ugari proposatzen ditu, interpretazio zentrorako eta museo sagastirako bisitaldia osatzeko.

- Morfologiaren azalpena
- Kizkiarekin sagarra bildu eta pisoiekin zanpatu.
- Eguraldiaren jarraipena. Temperatura eta prezipitazioak.
- Gaitz eta izurriteen jarraipena.

Santa Ana: sagardoa eta herri kirolak

Sagardoa, herri kirolak eta artisautza erakusketa dira osagai nagusiak Santa Ana, Astigarragako zaindariaren festan, uztailaren 26an. Astigarragako sagardogile guztiak bertan izaten dira, hein handi batean baserritarrei zuzendutako egun seinalatu honetan, ardatz nagusi 1976tik ospatzen den sagardo dastatzea duen festa honetan, Euskal Herriko sagardo dastatze zaharrenean.

Sagar Uztza, festa Astigarragan

Sagar Uztak Astigarragako tolareetako lana ospatzen du, eta aurten zortzigarren ekitaldia izango du, irail bukaeran. Sagardoetxeak antolatu eta Astigarragako herriak bultzatuko festa da, eta ekitaldi nagusiak iraileko azken igandean izaten dira, hilaren 28an, adin guztietako jendearentzako egitarauarekin. Udal pelotalekuan egiten den herri bazkariak ematen dio bukaera urtero.

Tolareko lanak

Tolareko Lanetako denboraldia irailetik abendura artekoa izaten da nagusiki, eta denbora tarte honetan, Sagardoetxeak ekintza ugari proposatzen ditu, interpretazio zentrorako eta museo sagastirako bisitaldia osatzeko.

- Sagarraren heltze prozesuaren jarraipena.
- Sagar dastatzea.
- Sagar biltzea kizkiarekin.
- Zanpatzea.
- Eguraldiaren jarraipena. Temperatura eta prezipitazioak.
- Gaitz eta izurriteen jarraipena.
- Morfologiaren azalpena