



Sagardoetxea
herri baten erroak

PROPUESTA TOUR OPERADORES 2009

ÍNDICE

- 1) Resumen de la propuesta de Sagardoetxea: del Museo, a la Sidrería.
- 2) Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca:
 - Manzanal, espacio museístico, centro de degustación y de cata, tienda.
 - Instalación del tolare Erbitegi Etxeberri.
 - Una actividad en cada temporada.
 - Herri kirolak "a la carta" en Sagardoetxea.
- 3) La sidrería, gastronomía y cultura.
- 4) Tarifas.

SAGARDOETXEA: Del Museo, a la Sidrería.

Sagardoetxea le propone un producto turístico que pone al alcance de sus clientes la cultura y tradición de los vascos, el mundo de la sidra, y la vivencia de uno de los ritos gastronómicos más enraizados: la sidrería.



Sagardoetxea, el museo de la sidra vasca.

El museo le ofrece tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra. En primer lugar, el manzanal-tolare, en segundo lugar, el espacio museístico, y, por último, el centro de degustación y de cata.

Una actividad en cada temporada.

Sagardoetxea es un espacio vivo en torno a la cultura de la manzana y de la sidra, y le ofrece en cada temporada una actividad que realizar: obtener con sus propias manos el mosto de la primera prensada, recoger las manzanas con el kizki, observar la maduración de la fruta, injertos, la polinización...

Herri kirolak "a la carta" en Sagardoetxea.

Sagardoetxea le propone completar su visita con una exhibición de herri kirolak (deporte rural). Estas modalidades deportivas vascas tienen su origen en el trabajo en los caseríos y pueden ser las siguientes pruebas: aizkolaris (cortadores de troncos), harrijasotzailles (levantadores de piedra) o txingalaris (portadores de pesas).

La sidrería, gastronomía y cultura.

La propuesta que le presentamos culmina con acudir a la sidrería. Sagardoetxea le da a conocer una de las tradiciones más enraizadas y también uno de los acontecimientos gastronómicos que mejor identifican a los vascos. La sidrería no es un restaurante, se trata de una bodega y las pautas de comportamiento tienen personalidad propia. Conocerlas forma parte también de esa tradición. Sagardoetxea le propone una visita guiada de una sidrería y/o la degustación de un menú de sidrería.

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: www.sagardodenda.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.



Instalación del tolare Erbitegi Etxeberri

Durante la primera mitad del 2009 se procederá a la inauguración de las instalaciones recuperadas del caserío Erbitegi Etxeberri, reproduciendo fielmente el proceso de elaboración de la sagardoa con la cosecha de nuestro manzanal.

Sagardoetxea ha llevado a cabo la grabación de imágenes y sonidos del trabajo en los tolare, tal y como se hacía a finales del siglo XIX, mediante la reproducción de esas labores en el caserío Erbitegi-Etxeberri, con el objetivo de habilitar en abril del 2009 en Sagardoetxea un espacio para la reproducción de estos trabajos, con sonidos e imágenes, que nos trasladarán a finales del siglo XIX.

Esta es una de las principales tareas del Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, la de conservar las costumbres e instrumentos que han marcado la tradición del trabajo en las sagardotegis.

El tolare de Erbitegi-Etxeberri es una pieza con dos ejes, totalmente manual, en el que la matxaka se acciona por tracción animal. Sagardoetxea rescata de esta manera una pieza única, que será un argumento educativo de primer orden para el conocimiento de las generaciones futuras, así como uno de los pilares básicos del museo.

La experiencia de los últimos años en la zona de Astigarraga, que está viendo crecer las infraestructuras viarias a su alrededor, al mismo tiempo que desaparecen alguno de sus caseríos, ha llevado a Sagardoetxea a acometer este proyecto que constituirá una pieza única para ser visitada con un sistema audiovisual que reproducirá la forma y los sonidos de trabajo en un tolare tradicional.



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.



Herri kirolak “a la carta” en Sagardoetxea.

Sagardoetxea le propone completar su visita con una exhibición de herri kirolak (deporte rural). Estas modalidades deportivas vascas tienen su origen en el trabajo en los caseríos y los desafíos y apuestas entre sus protagonistas.

Las exhibiciones que Sagardoetxea programa duran alrededor de 20 minutos cada una de ellas y pueden ser las siguientes pruebas: aizkolaris (cortadores de troncos), harrijasotzailles (levantadores de piedra) o txingalaris (portadores de pesas), tres de las modalidades más conocidas y extendidas del deporte rural vasco.



La sidrería: gastronomía y cultura.

Sagardoetxea le propone una de las tradiciones más enraizadas y también uno de los acontecimientos gastronómicos que mejor identifica a los vascos, mediante dos actividades: una visita guiada de una sidrería y/o la degustación de un menú de sidrería.

Visita guiada de una sidrería

Se realiza una visita guiada de una de las sidrerías tradicionales, donde se muestra todo el proceso de elaboración de sidra: recepción de manzana, limpieza, machacado, prensado, desfangado, fermentación alcohólica y maloláctica, maduración y envasado.

Degustación de un menú de sidrería

La sidrería no es un restaurante, se trata de una bodega que tiene sus propios códigos de comportamiento. Sencillas normas que encienden la curiosidad de los visitantes y hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de experiencia única

El menú tradicional de sidrería se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sagardotegis, aunque en alguna ocasión puede encontrar pequeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la idiosincrasia propia de esta experiencia.

El menú está compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces y sidra al txotx.



Tarifas

Visita museo con degustación de productos	3,02 euros + %16 IVA: 3,50 euros
Pintxo de chorizo a la sidra y queso del país	1,40 euros + 7% IVA: 1,50 euros
Menú en sidrería (variación en función de la sidrería)	25,86 euros + 16% IVA: 30,00 euros
Exhibición de deporte rural	422,41 + 16%: 490,00 euros
Corte de troncos, levantamiento de piedra o txingalaris	
Dos exhibiciones de 20 minutos	
Cestas y Pack con productos autóctonos	Presupuestos a medida
(Ver tienda on-line www.sagardodenda.com)	

En los precios está incluido el IVA.