



MUSEORA



Sagardoaren museoa —kanpotik eta barrutik— ikusi ostean, dastalekuan amaitzen dira bisitak. SAGARDOETXEA

Sagardoetxea museoa 2006an ireki zuten, «sagardoaren, sagardotegien eta txotx errituaren atzean dagoen guztia» ezagutarazteko eta zabaltzeko xedez.

Sagardoak badu bere etxea

Eider Goenaga Lizaso

Hogei sagardotegi baino gehiago daude Astigarragan. Non toki hobea sagardoari etxe bat egiteko? Sagardun Partzuergoak —Astigarragako Udalak, herriko zaipi kultur taldek eta sagardogileek 2003an sortua— ireki zuen museoa, 2006an, eta haren helburua, Leire Alkorta (Lasarte, 1982) museoko komunikazio arduradunak azaldu duenez, sagardotegietara joaten den jendeari «sagardoarena, sagardotegien eta txotx errituaren atzean dagoen guztia azaltzea da, eta sagardoaren sustapen soziokultural eta turistikoa egitea». Hala ere, dibulgazioari eta zabalpenari begira ez ezik, artxi-bo bat eratzeari, ikertzeari eta mantentzeari begira sortutako proiektua ere bada.

«Ateak ireki zituenetik, urtero-urtero, gero eta bisitari gehiago jasotzen dugu, eta horrek asko poztzen gaitu», azaldu du Alkortak. Urtean, gutxi gorabehera, 12.000 bisitari dituzte. «Eta horrek Euskal Herrian gehien bisitatutako museo gastronomikoa egiten gaitu». Txotx garaian eta udan dute bisitari gehien, baina bisitariaren profila aldatu egiten da garaiazen araberak. «Hasieran, bisitariak txotx garaian etortzen ziren batez ere; baina, azken urteetan, turismoa areagotzearekin batera, uda ere garai oso indartsua da guretzat. Txotx garaian bertako jendea da, edo inguruko lurraldeetakoak eta estatukoak; udan gehiago etortzen dira kan-



Museoaren gune nagusietako bat kanpoan dago, sagastian. Sagarra bildu eta muztioa egin daiteke bertan. SAGARDOETXEA

potarrak, Europatik eta munduko beste tokietatik. Hamar urteotan izan dugun aldaketa handi-netako bat izan da».

Sagardoetxea bisitatzeko, bisita gidatua egin behar da. Horregatik, bai taldean joan, bai bakarka joan, aurrez erreserba egitea aholkatzen du Alkortak. «Izan ere, bisitak lau hizkuntzatan egiten ditugu, euskaraz, gaztelaraz, ingelesez eta frantsesez, eta aurrez abisatu ezean, gerta liteke zu joaten zaren orduan bisita frantsesez izatea eta itxaron behar izatea. Komeni da aurrez deitzea».

Hiru gune

Hiru zatitan egiten da museoaren bisita. Kanpoan hasten da bisita, sagastian. «Bertan sagarrondo eta sagar barietate ezberdinak ditugu, eta joaten gara azaltzen zein

sagar erabiltzen diren eta nola nahasten diren sagardoa egiteko». Bisita «didaktiko eta parte hartzaileak» direla azaldu du Alkortak. «Bisitariak kizkiarekin sagar bilketa egiten dute sagastian, eta gero hemen dugun dolare neolitikoan azaltzen diegu nola egiten zen sagardoa garai batean. Denboraldiaren arabera, sagar muztioa egin eta dastatzeko aukera ere izaten da. Ikastetxeetako umeekin, adibidez, hori egiten dugu, eta asko gustatzen zaie muztioa egiteko prozesu osoa egin eta, ondoren, dastatzea».

Bigarren gunea museo barrukoak da, eta bertan sagardoaren historia azaltzen zaio bisitariari. «Sagardoaren historiari, sagardoaren kulturari eta sagardoaren elaborazioari buruzko azalpenak ematen ditugu». Eta, amaitzeko,

dastaketa gunea. «Dastaleku bat daukagu, eta normalean bi sagardo ematen dizkiegu dastatzeko, txotxetik. Eta, hori egiten dugun bitartean, bisitariari azaltzen diegu txotxaren erritua nondik datoren, zergatik egiten den... Dastatze bat nola egiten den azaltzen diegu, txotxetik nola edan behar den, edalontzia nola hartu eta zenbat bete behar duten... Askok sagardotegira joaten dira gero, eta prestatu egiten ditugu». Sagardoarekin batera, sagar muztioa eta likorea dastatzen dituzte.

'Esperientziak'

Sagardoetxearen bisitari, nolanahi ere, beste osagai batzuk ere gehitzen zaizkio, eta horiek denak batzeko Sagardoaren Lurraldea marka sortu zuten. «Esperientziak deitzen diegu. Sortak



SAGARDOETXEA (ASTIGARRAGA)

Ordutegia. Asteartetik larunbatera, 11:00etatik 13:30era eta 16:00etatik 19:30era; igandetan goizez bakarrik irekitzen dute. Uztail eta abuztuan, astelehenetan ere irekitzen dute.

Bisitaren prezioa. Helduen sarrerak 4 euro balio du, eta, taldean joanez gero —hamar lagunetik gora—, 3,5 euro. Umeek, 10 urte arte, doan dute, eta 11tik 18 urtera bitartekoek 2 euro ordaintzen dute. Bisita guztiak gidatuak direnez gero, aurrez deitzea komeni da.

Esperientzien prezioa. Sagardoetxea+sagardotegia: 32,5 euro. Sagardoa+Itsasoa: 55 euro. Sagardoa+Idiazabalgo gazta, gaztandegi bat bisitatu: 34,5 euro. Helduentzako prezioak dira; umeek gutxiago ordaintzen dute. Webgunean daude prezio guztiak.

Webgunea. www.sagardoetxea.com

dira, egun osoko edo egun erdiko planak. Sagardoetxea+sagardotegia izan zen sortu genuen lehen sorta, eta, horren arrakasta ikusita, sorta gehiago sortzea erabaki genuen. Sagardoa+Itsasoa ere egiten dugu orain. Aquariuma edo Albalola bisitatu, itsasontzian buelta bat eman —Donostian edo Pasaian—, Sagardoetxean bisita egin eta sagardotegian bukatu». Sagardoa eta Idiazabalgo gazta batzen dituen beste sorta bat ere badute. «Euskal Herriko bi produktu gastronomiko inportante batzen ditugu», dio Alkortak. Gaztandegi bat edo Gaztaren Museoa bisitatzen da lehenik, gero Sagardoetxea, eta amaitu, nola ez, sagardotegian. «Askok erakartzen duten planak dira; gozamenarako eta sagardoz gehiago jakiteko ezin aproposagoak».