



Sagardoetxea

nº 19. Ekaina / Junio 2010

Sagardoaren kalitatea: Xabi Kamio enologoaren eritzia.
Calidad de la sagardoa : opinión del enologo Xabi Kamio.

Gipuzkoako Foru Aldundiaren IX. Sagardo Lehiaketa.
IX concurso de sagardoa de Gipuzkoako Foru Aldundia.

Sagar Lorea: Alain LARRONDE-ren euskal-pastela.

Sagar Lore : Pastel vasco de autor por Alain LARRONDE.

Museoen Nazioarteko Eguna SAGARDOETXEAn.

Jornada internacional de los museos en SAGARDOETXEA.





Sagardoetxea

Gure azken buletinean une honetatik aurrera "kalitatearen deiturak" sagardoaren sektorean izango duen garrantzia aurreratu genuen. Gipuzkoako Foru Aldundiaren IX. Sagardo Lehiaketako sari banaketan ekitaldian, Rafael Uribarren Landa Ingurunearen Garapenerako foru diputatuak, 2010. urtea kalitatezko euskal sagardo naturalaren katakterizaziorako urte garrantzitsua izango zela baieztatu zuen. Sagardoetxea buletinaren ale honetan, Xabi Kamio enologoaren ikuspuntua ematen dugu, euskal sagardo upeltegien jarraipenean esperientzia handia baitu. Sagardoetxearen misioa kulturaren bozeramaile izatea da eta zentzu honetan, gure sagardo mundua aberasten duten berrikuntza eta ekimen ezberdinak ikertzen ditugu Euskal Herri osoan zehar. Hala, Azkaine-en (Lapurdi), euskal-pastel berezi bat egiten duen gozogile bat topatu dugu: sagarrarekin estalitako eta sagardo erara egindako pastela.

Laburbilduz, kalitateak eta berrikuntzak gurea bezalako sektore tradizional batean etorkizun oparoa prestatzeko aukera ematen digu, une honetan bizi dugun zulo ekonomikoa jasanaz.

En nuestro último boletín Nº 18, anticipábamos el papel relevante que iba a tener a partir de ahora el concepto de "denominación de calidad" para los productos del sector sidrero. Rafael URIBARREN, Diputado de Desarrollo del Medio Rural, en el acto de entrega de los premios del IX concurso de sagardoa de la Diputación Foral de Gipuzcoa, afirmó claramente que 2010 era un año importante para la caracterización del producto sidra natural vasca de calidad. En esta entrega del boletín de Sagardoetxea, aportamos el punto de vista de Xabi Kamio, enólogo de larga experiencia en el seguimiento de bodegas sidricolas vascas. Sagardoetxea tiene como misión ser el portavoz cultural, así investigamos en todo Euskal Herria, innovaciones o iniciativas que enriquecen nuestro mundo sidrero. En Azkaine (Lapurdi) hemos encontrado un pastelero que elabora desde hace muy poco un novedoso pastel vasco forrado con manzana a la sagardoa.

En resumen pensamos que calidad e innovación en un entorno tan tradicional como el nuestro permite preparar la futura prosperidad aguantando pausadamente el presente bache económico.

Edita:

Sagardun
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.: 00 34 943 550 575
Fax: 00 34 943 331 311
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com
Ilustrazioak: Antton Olariaga
Argazkiak: Sagardoetxea eta Marisol Yaben
Foto portada: Leire Alcorta

Colaboran:

Sagastietako jardueren egutegi praktikoa

Calendario práctico de actividades en el manzanal

Garai honetan egin beharreko lanak honakoak dira:

EKAINA

LURRA-ONGARRIKETA

Nitrogenoa bigarren aldiz botatzeko garaia da.

Horrez gain, belarra moztu edo herbizida eman behar da arbola inguruetan.



ARBOLEN FORMAIZIOA

Udako kimaketa egiten hasi gintezke.

Arbolaren indarra gutxiagotu nahi badugu, udako kimaketa ilbeheran egingo dugu (12 – 24 arte). Bestalde, indartzea nahi badugu, ilgoran egingo dugu (06/25 – 07/9 arte). Ardatzaren nagusitasuna ziurtatu behar da, azken 15 cm-ak lehia egin dezaketen adarrak gabe utzita. Horrez gain, azpiko adarrak, angelu oso itxiarekin datozenak eta ardatzarentzat lehia izango direnak kenduko ditugu. Horrez gain, altsumak kendu eta oinarrian fruitua dakarten adarrak despuntatuko ditugu.

Urte bat edo biko sagastietan: ilgoran kimatu. Sagasti helduetarako: ilbeheran kimatu.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Carpocapsaren lehen generazioa azkenetan da. Zorriaren eraso izan liteke eta adi, arbolarik gazteenetan bereziki.

UZTAILA-ABUZTUA

LURRA-ONGARRIKETA

Aurrez egin ez den kasuetan belarra moztu.

Hurrengo neguan sagasti berri bat jarri behar badugu, lurra prestatzeko garairik egokiena da.



Las labores a realizar durante el verano son las siguientes:

JUNIO

SUELO-FERTILIZACIÓN

Es el momento para realizar el segundo aporte del nitrógeno.

Así mismo, hay que cortar la hierba o aplicar herbicida alrededor de los árboles.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Se puede comenzar a realizar la poda verde.

Si queremos frenar el vigor del árbol, la poda verde la haremos en luna descendente (12 a 24 de junio). En cambio, si queremos darle más vigor, la poda la haremos en luna ascendente (25/06 a 9/07). Asegurad la dominancia del eje dejando los 15 cm finales sin ramas para que no le hagan competencia. Así mismo, eliminar las ramas bajas y las que salen con un ángulo muy cerrado y las que pueden ser competencia para el eje. Elimina también los chupones o reiteraciones, despuntando los que en la base presenten fruta.

Para plantaciones de uno ó dos años: Poda en luna ascendente.

Para plantaciones adultas: Poda en luna descendente.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

La primera generación de carpocapsa llega a su fin.

Hay que estar atentos a un posible ataque de pulgón, especialmente en los árboles más jóvenes.

JULIO- AGOSTO

SUELO- FERTILIZACIÓN

En caso de no haberlo hecho anteriormente, controlar la hierba.

Si tenemos pensado realizar una nueva plantación el próximo invierno, esta época es la más idónea para preparar el terreno.

az3 oeno S.L.L.



XABIER KAMIO

Póligono Eziago - Parc. 5 A/AI Apdo. 212
20120 Hernani - GIPUZKOA
Tel.: +34 943 336 032
Fax. +34 943 336 332
Mov. +34 659 954 911
az3oeno@az3oeno.com
www.az3oeno.com

Distribución de tecnologías y productos enológicos, representado en exclusiva a firmas de máximo prestigio internacional.

Servicios de formación y consejo en nuevas técnicas de elaboración, conservación y embotellado

ARBOLN FORMAZIOA
Uztailean udako kimaketa egin.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Sagarreko harraren bigarren generazioa hasten da uztailean. Feromona tranpa bat jartzea beharrezkoa da, bigarren generazio hau noiz datorren eta izurritearen aurkako tratamenduak noiz egin jakiteko.

Zorri lanigeroaren azalpenaren gorakada ematekotan, gehien bat urteko adarretan arboln goiko aldean, tratamendu bat ematea komenigarria izan daiteke. Tratamendu hau ematerakoan ur bolumen handiarekin egin behar da, produktua arboln zirrikitu guztietan sartu ahal izateko.



CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Durante julio, realización de la poda verde.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Comienzo en julio de la segunda generación de carpocapsa. Es necesario colocar una trampa con feromonas para así poder conocer cuando hace su aparición esta segunda generación y determinar de esta forma cuando debemos tratar

contra esta plaga.

Posible aumento de la presencia de pulgón lanígero. En caso de observar su presencia en brotes del año de la parte media o superior del árbol sería preciso realizar un tratamiento utilizando un volumen alto de agua para que el producto penetre bien en todas las grietas y huecos de los árboles.

Aitor Etxeandia Azpiazu- SAGARLAN S.L.
Fruitugintzan Aholkularia



MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA
Prensas, bombas, depósitos de inoxidable y poliéster, etc...

**ESPECIALISTAS EN TODO TIPO DE TAPONES
ERA GUZTIETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK**

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

Plaza Errekatxo, 5-6 • Tel.: 943 555 651 • 609 428 622
20115 ASTIGARRAGA • Gipuzkoa • simaksl@terra.es

VITRIPOL

- Trabajos de recubrimiento interior de kupelas con resina epoxialimentaria.
- Trabajos especiales de epoxy.

Tel.: 943 51 28 43 • Fax: 943 52 69 17

RENTERIA

La sagardoa de calidad

La Sagardoa no es una fórmula fija. No se puede utilizar cada año el mismo protocolo y mezclar el mismo porcentaje de manzana ácida, dulce y tánica para obtener una sidra de calidad, porque puede que algún año salga bien pero normalmente esa fórmula fija fallará. La razón es muy simple: la materia prima, la manzana, cambia de una campaña a otra porque la climatología en la que se ha desarrollado es también cambiante. Antes el productor se guiaba en la elaboración de la sidra de una forma intuitiva, pero actualmente se debería guiar por los instrumentos que la ciencia nos ofrece y utilizar los diferentes conocimientos científicos de forma conveniente. El consumidor quiere un producto homogéneo y de calidad todos los años y todos los meses del año, una bebida con prestigio que solo será posible en la medida que conozcamos la Sagardoa de la A a la Z, del manzanal al paladar del consumidor.

Por ello, hoy en día las sidrerías que quieren vivir de la Sagardoa deben tener una clara orientación del mercado y por lo tanto, de los consumidores. Para ello necesitamos estudios serios de investigación de mercado sobre el perfil producto necesario. Sin esta información precisa cometemos muchas veces el error de dejar la decisión del perfil producto en manos del enólogo, del departamento comercial o de gerencia. Estas decisiones unilaterales hacen muchas veces que existan más inconvenientes que ventajas, por ello pensamos que una decisión de un marketing mix coherente nos ayuda a alcanzar un mayor nivel de profesionalidad dentro de la Sidrería.

Una base importante que se debe de tener en cuenta a la hora de elaborar la Sagardoa debe pasar por estudiar y analizar el producto y observar su evolución,

así como adecuar nuevas herramientas de trabajo a nuestro alcance basadas en una agronomía y enología con criterios científicos.

A la hora de calificar a la Sagardoa como UNA "GRAN SAGARDOA" se requiere que cumpla unos requisitos mínimos definidos.

- Seguridad para la salud del consumidor.
- Perfil comercial.
- Perfil sensorial.
- Criterios enológicos necesarios.

Debemos saber responder a estos cuatro criterios a la vez, de no ser así estaremos en un estado de debilidad y por lo tanto lejos de hacer una "GRAN SAGARDOA". La Sagardoa debe de gustar al mercado, aunque ello a veces conlleve mantener ciertas distancias con los gustos personales del enólogo, propietario o comercial.

PERFIL SENSORIAL

Los métodos de análisis sensorial nos ayudan a definir perfiles de la Sagardoa en función de los objetivos deseados.

La Sagardoa debe de gustar al mercado, aunque ello a veces conlleve mantener ciertas distancias con los gustos personales del enólogo o sidrero.

Como valoración de perfil sensorial se debe tener en cuenta:

- Perfil de la Sagardoa en la Kupela (Txotx)
- Longevidad de la Sagardoa a su salida al mercado

Como perfil sensorial es necesario definir los descriptores y conocer cuáles de ellos son los que valora positivamente o negativamente el consumidor.



Bizkarre Kalea, 9 Behea
Tel.: 943 372 136
20170 USURBIL
sagarlan@euskalnet.net

TRANSFORMAZIOA

Sagar dultzea eta sagar zukua / Dulce de manzana y zumo

Aholkularitza fruitugintzan / Asesoría en fruticultura

Descriptorios positivos:

Visual: Color verde, amarillo pajizo.

Olfativo: Fruta fresca o madura, Floral.

Gustativa: de mayor a menor: volumen, grasa, dulzor, acidez e intensidad tánica. En su conjunto ARMONÍA.

Descriptorios negativos:

Visual: únicamente color rojo o marrón.

Olfativo: Compuestos azufrados, químico, herbáceo o vegetal, animal.

Gustativa: Exceso de tanicidad (astringencia), secamiento, exceso de acidez y amargor. En conjunto

DESEQUILIBRIO.

Longevidad de la Sagardoa a su salida al mercado: mantener el color verde o amarillo, mantener la fruta, mantener el volumen en boca y disminución de la astringencia.

Estos elementos cambian mucho en función de las diferentes variedades y de la elaboración. La Sagardoa es un ir y venir continuo entre dónde llegar y como trabajar la manzana y la Sagardoa.

CRITERIOS ENOLÓGICOS

La manera de elaborar la Sagardoa y la calidad de manzana son pasos obligados que nos va a permitir en el futuro llegar a los dos objetivos anteriores, perfil de Sagardoa en la Kupela y su longevidad a su salida al mercado.

Para el éxito de una Sagardoa como GRAN SAGARDOA es necesario trabajar con técnicas actualizadas y probadas científicamente, tener argumentos para escoger una técnica u otra en función de los objetivos comerciales y sensoriales propuestos, saber actuar con rapidez y actualizarse, manejar el desarrollo de las potencialidades de la manzana y los riesgos y mantener siempre la coherencia.....

ELABORAR SAGARDOA ES FÁCIL, ELABORAR UNA GRAN SAGARDOA CUESTA MÁS.

Xabier Kamio
enologo



IX Concurso de la Diputación Foral de Gipuzkoa.



Las mejores sagardoas de 27 sagardoegiles guipuzcoanos participaron en el IX Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa, cuya final se celebró el pasado 5 de junio en la Cofradía Vasca de Gastronomía en Donostia, organizada por el Departamento para el Desarrollo del Medio Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Las sidras que pueden presentarse a concurso deben ser naturales, guipuzcoanas y deben de estar dados de alta en el registro de industrias agrarias del Gobierno Vasco y en el de embotelladores.

Las muestras, hasta completar doce botellas, se obtienen por la organización directamente y por sorteo entre los toneles seleccionados por los propios productores.

Una de esas doce botellas es remitida a un laboratorio enológico oficial donde se analiza si cumple con la reglamentación de la sidra natural establecida por el Ministerio de Agricultura del estado (ver Boletín nº18)

Los caldos que pasan esta criba se seleccionan en un proceso de cata inicial por parte de profesionales hasta que se determinen las seis sagardoas finalistas. Este año: Alzueta, Astarbe, Elutxeta, Gurutzeta, Itsastegi, Zabala.

Los criterios mas valorados fueron:

- A la vista: el carácter luminoso del color, cual sea el tono, verde, pajizo o amarillento.
- En nariz: expresión fresca mezcla de floral y fruta verde.
- En boca: un buen equilibrio de la acidez fija, alcohol y taninos y un postgusto ligeramente amargo.

El jurado de la cata final esta formado por doce miembros y se constituye de la siguiente manera:

- El presidente del mismo es el Diputado Foral de Desarrollo del Medio Rural: en esta edición Rafael URIBARREN.
- El secretario es un funcionario de dicho Departamento, desde los comienzos recae la función en Ignacio Javier LARRAÑAGA, Director General de Agricultura y Desarrollo del Medio Rural.
- Los elaboradores que se presentan al concurso proponen unos candidatos y los cinco más votados se incorporan al jurado.
- El Departamento de Desarrollo del Medio Rural propone cinco miembros dentro del mundo de expertos en cata.

El resultado 2010 quedo asi:

- Para el vencedor ZABALA de Aduna, 2.250 euros y trofeo.
- Para el segundo ALZUETA de Hernani, 1.500 euros y trofeo.
- Para el tercero ASTARBE de Astigarraga y miembro de Sagardun, 750 euros y trofeo.

Las diferencias de puntuación entre los tres destacados fueron pequeñas.

El palmarés de las nueve ediciones desde el comienzo del concurso atestigua cierta regularidad para algunas marcas (ganador = 3 puntos, 2do =2 puntos y tercero = 1 punto).

Sagardotegia	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
ALZUETA			2				1		2
ASTARBE									1
BEGIRISTAIN	3			1					
ELUTXETA									
GARTZIATEGI	2	3							
GURUTZETA	1			3					
IRIGOIEN						1	3		
ISASTEGI		2	1						
MENDIZABAL						3			
OLA									
OLAIZOLA					2				
OYARBIDE		1						3	
SAIZAR								1	
URDAIRA				2				2	
ZABALA			3		3	2			3
BENGOETXEA					1				
ZELAIA							2		

Sagar Lore : Pastel vasco de autor por Alain LARRONDE

Fotografías: Marisol Yaben

El pastel vasco "Euskal Bixkotxa", conocido en Lapurdi desde el siglo XVII fue comercializado en Cambo por primera vez de manera notoria en la pastelería de Marianne HIRIGOYEN, a partir de 1832. Originaria de Heleta, heredó la receta de su madre.

El pastel vasco es uno de los pilares del patrimonio culinario del País Vasco de Francia. Tradicionalmente se forra de mermelada de fruta de temporada (higo, mora, cereza) o desde 1900 de crema pastelera.

La receta es tan sencilla que permite muchas interpretaciones personales. Lo que hizo Alain LARRONDE, panadero y pastelero de la casa Susperregui en Azkaine. Con motivo de participar de manera original en la fiesta agrícola local llamada Pastore Lore, celebrada el segundo domingo de Octubre, Alain creó con mucho acierto y éxito el pastel que bautizó como Sagarlore.

Es un pastel vasco de pasta "sablée", llamada entre los profesionales "pâte à basque", forrada con una "compotée" de manzana con sagardoa.

Ingredientes para un pastel de 4-6 personas.

Ingredientes de la pasta sablée.

- 1 huevo
- 100 g de azúcar
- 50 g de mantequilla blanda
- 100 g de harina
- 5 g de levadura
- 1 pincelada de sal
- 1/2 cucharita de vanilla
- aroma al gusto

Preparación doméstica de la pasta "sablée":

1. Mezclar todos los ingredientes de la pasta sin trabajar la masa demasiado tiempo.
2. Dejar en reposo en un lugar fresco durante 4 horas.



Alain LARRONDE

Preparación de la compotée de manzana:

1. Pelar, quitar el troncho y trocear dos manzanas dulces hermosas en rebanadas no muy finas.
2. En una perola, verter la manzana troceada. Remover 2 min. a fuego medio.
3. Añadir 10 cl. de sagardoa de cosecha antigua, dejar cocer unos 8 – 10 min removiendo de vez en cuando hasta que se ablande la manzana sin llegar a formar una compota.

Montaje del pastel:

1. Untar con mantequilla un molde de 24 cm de diámetro.

SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

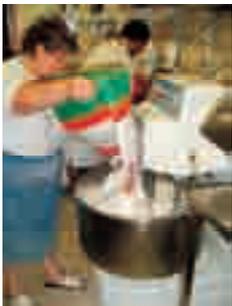
ASTIGAR EOE • GOLDEA • GURE IZARRA
 NORBERTO ALMANDOZ MUSIKA ESKOLA
 XAGU-XAR • ZIPOTZA • MUNDARRO

2. Estirar la mitad de la masa hasta un espesor de unos 3 mm. Lo mismo con la otra mitad.
3. Cubrir con un disco de pasta el fondo y los bordes del molde.
4. Verter uniformemente la « compotée » en el molde.
5. Cubrir con otro disco de pasta. Dorar con huevo batido. Con un tenedor hacer el dibujo que guste.
6. Hornear a 180 °C durante 25 min. Desmoldar cuando esté enfriado . Degustar templado o temperatura natural.

Gracias a Kattalin y Xabi, pasteleros de Susperregui, protagonistas en las fotos.

Pastelería SUSPERREGUI

Rue Ernest Fourneau,
64310 Ascaïn- Lapurdi
Tel : 00 33 (0) 5 59 54 00 45



Gracias a Kattalin y Xabi, pasteleros de Susperregui protagonistas en las fotos.



Jornada internacional de los museos en SAGARDOETXEA

El pasado día 18 de Mayo, hemos celebrado la XXXII edición del Día Internacional de los Museos en Sagardoetxea y ha tenido muy buena acogida por parte de los visitantes, quienes han tenido la oportunidad de realizar un taller relacionado con los trabajos de madera del manzanal, como la elaboración de vallas, injertos y cestos.



Para ello hemos contado con la colaboración de Josu Osa, quien nos ha explicado los tipos de injertos utilizados en los árboles frutales (injertos de púa e injertos de yema) mediante diferentes demostraciones. Por otra parte, hemos realizado vallas de madera utilizados antiguamente en los caseríos para delimitar diferentes propiedades o realizar cercados.



Por otra parte, hemos contado con la colaboración del cesterero Iñaki Agirrezabala, quien nos ha explicado el proceso de elaboración de los cestos utilizados en los caseríos para la recogida de manzanas, maíz, hierba, productos de la huerta, etc... A su vez, los visitantes han tenido la posibilidad de elaborar sus propios cestos.

Asimismo, los visitantes han tenido la oportunidad de ver in situ todo el proceso de elaboración de un almiar de hierba y conocer los aperos de labranza utilizados en el trabajo, así como ganchos especiales para coger hierba, horca, azada, arado, guadaña, colodra, hoz, yunque, narria y laya. Para ello, hemos contado con la colaboración de los grupos culturales Goldea, Astigar y Gure Izarra de Sagardun Partzuergoa.



Ademas de ser una manera de comunicar sobre nuestro trabajo en Sagardoetxea, esta jornada sirvió para recolectar palabras del euskera rural y en especial durante la construcción de la meta de hierba, que les entregamos a continuación:

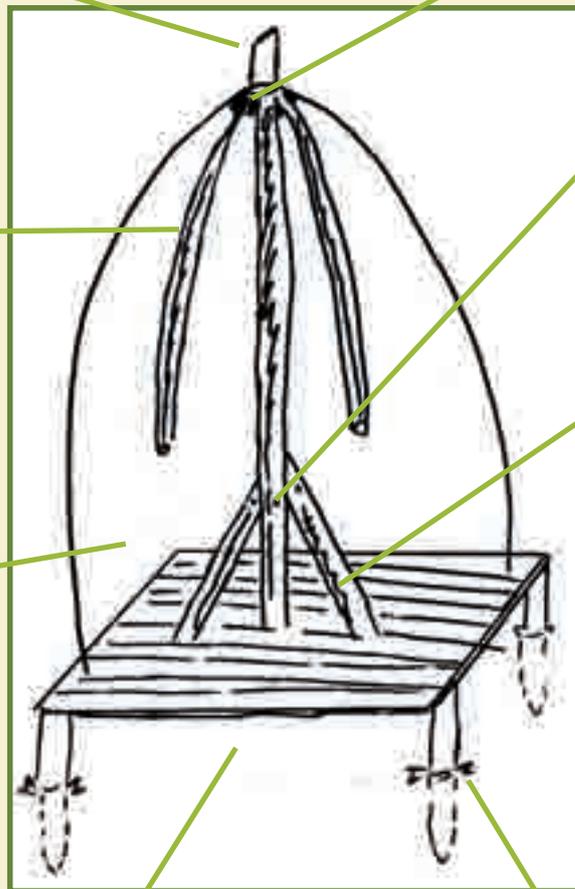


METAREN ZATIAK

Metagaia: Meta eusteko ardatza. Erabiliko den egurra akazia da eta 8-10 urte manteduko da. Beste egurrak ere erabil daitezke, altza adibidez baina urtero aldatu behar da. 4 metro neurtzen ditu.

Arbak: Egur hauek metako belarra ez altxatzeko balio dute, belarra bertan mantentzeko. Beti binaka eta soka batekin lotuak doaz. 2 metrotako neurria dute.

Belarra edo iratzea: Meta osatzen duten materialak



Txikorda: Belar bihurritua, ura behera ez joateko eta ura ez iragazteko.

Ilitea: Metagaiko hantak eusteko erabiltzen diren burdinezko puntak.

Metagaiko hantak: Metaren ardatza eusteko erabiltzen diren egurrak. 4 hanka izango ditu eta metro bat neurtzen du hanka bakoitzak.

Meta azpiko egurrak: Belarra ez usteltzeko erabiltzen diren egurrak. Metagaiko hantak eta Metanken artean daude. Luzera 2,50m da eta zabalera 2,50m

Urtzoluak: Meta azpiko egurretan 4 egur jartzen dira gurutze forman. Azpikaldea libre geratzen da belarra ez usteltzeko. Hemen azpikaldean animaliak sartzen ziren.

Metankak: Meta azpiko egurrak eusteko erabiltzen diren 4 hanka. 1,20 zm neurtzen ditu hanka bakoitzak



PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuándo	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
Julio					
Días de apertura de museo	Actividades especiales con los grupos de tiempo libre.	Sagardoetxea	2 Horas 30 Min	2€ /persona.	Grupos de 15 personas.
Días de apertura de museo	Museo + Degustación + Sidrería	Sagardoetxea-Sidrería	1 Hora 30 Min	30€ /persona.	Visitas individuales y grupos.
Días de apertura de museo	Comidas o Cenas temáticas: el rito del txotx	Sidrerías de Astigarraga	2 Horas 30 Min	32€/persona.	Transporte a cuenta propia.
Todos los Jueves y Viernes	Cenas temáticas: el rito del txotx	Sidrerías de Astigarraga	2 Horas 30 Min	38,50€/persona.	Transporte incluido.
26 de Julio	Día de Santa Ana. XXXIII. Sagardo Eguna.	Sagardoetxea-Astigarraga	Todo el día		
Agosto					
Días de apertura de museo	Actividades especiales con los grupos de tiempo libre.	Sagardoetxea	2 Horas 30 Min	2€/persona.	Grupos de 15 personas.
Días de apertura de museo	Museo + Degustación + Sidrería	Sagardoetxea-Sidrería	1 Hora 30 Min	30€ /persona.	Visitas individuales y grupos.
Días de apertura de museo	Comidas o Cenas temáticas: el rito del txotx	Sidrerías de Astigarraga	2 Horas 30 Min	32€/persona.	Transporte a cuenta propia.
Todos los Jueves y Viernes	Cenas temáticas: el rito del txotx	Sidrerías de Astigarraga	2 Horas 30 Min	38,50€/persona.	Transporte incluido.
Septiembre					
Días de apertura de museo	Proceso de elaboración: recogida de manzana con el kizki, machacado con piones y degustación del mosto elaborado.	Sagardoetxea	1 Hora 30 Min	3,5€ /persona.	Grupos de 15 personas.
26 de Septiembre	Sagar Uzta: Fiesta de la Manzana	Sagardoetxea-Astigarraga	Todo el día		

Museo de la sidra vasca
 Manzanal, Espacio museístico, Centro de cata y tienda
 Astigarraga

Tel: 00 34 943 550 575
 info@sagardoetxea.com
 www.sagardoetxea.com

