

- **SAGARDOETXEA, Museo de la sidra**

Kale Nagusia 48, Astigarraga (Gipuzkoa)

**Tipología:** Museo

**Siglo:** XX

**Estilo:**



Sagardoetxea es el lugar idóneo para adentrarse en la cultura de la sidra y el apasionante mundo de la manzana, la “sagardoa”, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres y su importancia cultural en Euskal Herria.

La sidra, además de una joya gastronómica y una forma de vida, es parte de la cultura, elaborándose aquí desde hace siglos y se obtiene del zumo fermentado de manzanas según prácticas tradicionales.

Cuenta con 3 espacios: el manzanal, donde se pueden descubrir los tipos de manzanas, el seguimiento de la maduración y los modos de recolección; el centro de interpretación, con una exposición de utensilios, juegos y fotografías que ayudarán a conocer los ritos y las costumbres en torno a la sidra; y la zona de degustación y cata, ideal para la iniciación a los secretos del txotx.

- El manzanal:

El manzanal museístico es un espacio al aire libre donde apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana a través de diversas actividades demostrativas, enseñanzas, injertos y cultivos acercando al visitante al fascinante mundo de la naturaleza en un contexto ameno y divertido. Permite observar y estudiar en un mismo lugar los distintos sistemas de cultivo, así como un gran número de variedades de manzana de Euskal Herria. En función de la estación del año, el paisaje del manzanal cambia: la floración de los manzanos en primavera y la cosecha de la manzana en otoño.

- El Centro de Interpretación:

Dotado con todos los recursos y las tecnologías más avanzadas, que mostrará a través de paneles informáticos, material interactivo, fotografías y juegos la historia; el pasado, el presente y el futuro del apasionante mundo de la manzana, la sagardoa y su importancia cultural en Euskal Herria.

- La zona de degustación y cata:

El tercer espacio diferenciado es el dedicado a la cata y degustación de la sagardoa, especialmente a todo lo referente a la iniciación al rito del “txotx”, que sintetiza todos los valores de la cultura de la sidra envolviendo sencillez, respeto, diversión y amistad.

Cuenta además con una tienda en la que se podrán adquirir, además de una gran variedad de sidras, todo tipo de productos derivados de la manzana así como diferentes elementos de recuerdo, documentación e información relacionados con el mundo de la sagardoa.

Las visitas al museo son siempre guiadas.

**El ritual del Txotx** es una ceremonia de buen comer, buen beber y disfrutar de la esencia de una tradición gastronómica centenaria, para degustar la sidra de la temporada, antes de que se embotelle, y los típicos menús basados en tortilla de bacalao, chuletas de buey, nueces, queso y dulce de membrillo.

Este acto se repite año tras año por el artesano de cada sidrería con el fin de que los visitantes caten su nueva sidra. El ritual siempre consiste en realizar una misma acción que consiste en que el sidrero, al grito de la palabra ¡txotx! (En su traducción directa significa palillo, el cual se desprende de las barricas para

que salga la sidra) abra los toneles dejando correr la sidra a presión por un pequeño orificio. De este modo, cada persona respetando el orden de llegada, inclinará su vaso vacío para llenarlo de esta bebida tan característica. Se trata de un producto de lo más aromático, proveniente de una variedad de manzanas utilizadas en su proceso de elaboración. De este modo cada tonel tiene una variedad de sidra diferente y un matiz totalmente distinto. Se van catando y saboreando sorbo a sorbo al pie de los toneles compartiendo a su vez la experiencia con los compañeros de faena. Tras esta operación cada comedor vuelve a su mesa con el vaso vacío y repiten este mismo acto una y otra vez hasta degustar cada uno de los toneles.

Aún, en muchas sidrerías se mantiene la costumbre de comer de pie y siempre con algo de abrigado para protegerse del fresco de la bodega. Los comensales se sirven directamente de las barricas o 'kupelas', que están en estancias contiguas al comedor, por lo que el ir y venir de personas es continuo y el ambiente es muy animado.

Consejos a tener en cuenta:

- El sidrero, al grito de txotx!, invita a probar la sidra de una nueva barrica.
- Los comensales se levantan de la mesa y se acercan con su vaso vacío. Cada persona, respetando el orden de llegada, inclina su vaso hasta que la sidra, que sale por un pequeño orificio con presión, 'rompe' en el vaso y se desprenden los aromas.
- Los distintos matices de la sidra se catan al pie de las barricas, y se comparten sensaciones con los demás. Después se vuelve a la mesa con el vaso vacío.
- Esta operación se repite una y otra vez hasta degustar cada barrica.

La temporada de sidra va desde mitad de enero a finales de abril, pero hay sidrerías abiertas todo el año. Son restaurantes ubicados habitualmente en los mismos caseríos en los que se produce la sidra, rodeados de manzanales.