

LUNES 6, JUNIO  
2016

## GASTROFESTA

Porque la gastronomía,  
además de arte, también es  
una fiesta.

Navigate to...



ENTRADAS RECIENTES

MASKARADA: TEMPLO DEL EUSKAL TXERRI



RESTAURANTES SAN SEBASTIÁN ALREDEDORES



## BEREZIARTUA: LA ESENCIA SIDRERA

ENE 26, 2015 | ORAITZ GARCÍA RECONDO | NO HAY COMENTARIOS | RESTAURANTES, SAN SEBASTIÁN ALREDEDORES

Una de las referencias sidreras de nuestra provincia es Bereziartua Sagardotegia. Esta sidrería ha ido pasando de generación en generación, pero siempre siendo fiel al respeto de la tradición y buscando ofrecer un producto de máxima calidad.

En 1870 comenzó la andadura de la familia Bereziartua en el mundo sidrero, en el caserío que tenían en plena calle principal de Ergobia. El primero en llenar las kupelas fue Jose Maria Bereziartua, que pasó el testigo a Geronimo Bereziartua.

Con Jose Miguel Bereziartua la sidrería cambió su ubicación por la actual, a la salida de Astigarraga, era el año 1977. Es en la misma casa donde está situado Bereziartua donde nacieron la cuarta generación de la familia, Oskar y Aitor Bereziartua, lo que les ha llevado a conocer desde bien pequeños los entresijos del mundo y la cultura de la sidra. Entre padre e hijos siguen siendo fieles a la tradición y abren las puertas de su sidrería el viernes anterior a San Sebastian, puertas que se mantienen abiertas hasta el último sábado de Mayo.

Durante estos cuatro meses podremos disfrutar de una sidra de gran calidad. La de 2015, comparada con anteriores añadas, es más ligera de beber, con mucho cuerpo, parámetros muy estables y un color muy bonito, de un amarillo intenso que te invita a beberla de un buen trago.

Tiene una graduación alcohólica algo más baja que las añadas anteriores. La cosecha de la manzana, aunque haya sido algo más pequeña, las manzanas utilizadas para la elaboración de esta preciada bebida han sido de gran calidad.

Español

Euskara

## TOP POSTS

NOTICIAS

¡BIENVENIDO A  
GASTROFESTA.COM!

ORAITZ GARCÍA RECONDO | OCT 14, 2013

Bienvenido a la página web  
gastrofesta.com.  
Todos os estaréis preguntando que...

COCINA

## BONITO MARINADO

ORAITZ GARCÍA RECONDO | DIC 2, 2015

Preparamos la marinada del bonito  
con el zumo de la...

COCINA

Nos quedan cuatro meses para degustar la sidra de Bereziartua, mientras acompañamos los buenos tragos de sidra con un espectacular menú de sidrería, elaborado con mucho mimo y que hacen que nuestra visita para degustar la sidra Bereziartua sea inolvidable, porque no nos olvidemos que aquí el protagonista principal de la película es la sidra, servida al txotx directamente desde las kupelas.

El menú de sidrería es el habitual, el tradicional, que comienza con una sabrosa tortilla de bacalao, seguida de un bacalao frito en su punto acompañado de unos buenos pimientos verdes. Seguimos disfrutando con una chuleta de esas de chuparse los dedos, asada en su punto, tierna y de una gran calidad. Para terminar el postre tradicional de queso, membrillo y nueces. Todo ello acompañado de la mejor sidra o agua. Typical sidrero!

Pero una vez cerradas las puertas de Bereziartua podemos seguir disfrutando de este maravilloso producto embotellado en nuestras casas o bares. Nos ofrecen tres tipos de sidra: la tradicional, la de toda la vida y que podemos beber directamente de la kupela durante la temporada; la edición gourmet, elaborada a partir de una cosecha seleccionada y con manzanas que se encuentran en su punto perfecto de madurez; y la tercera, la de Eusko Label, la sidra elaborada con manzana vasca en su 100%, certificada y homologada con el sello de Kalitatea.

Pero Bereziartua ha conseguido abrir las puertas del mercado, aunque esté siendo una apertura paso a paso, está consiguiendo que este producto, que tanto nos gusta en nuestra tierra, se esté conociendo y degustando en el mercado nacional e internacional.

Una sidrería de las de toda la vida, de esas que siguen siendo fieles a la tradición de abrir durante cuatro meses al año, y que siguen dando el protagonismo a la sidra, que es al fin y al cabo la razón de nuestra peregrinación anual, o peregrinaciones, a las sidrerías.

145 años de historia son cara muestra de que en Bereziartua Sagardotegia saben hacer sidra de la buena, de la que te hace feliz trago tras trago. Bejondeizuela Bereziartua familia, segi horrela! ¡On egin!

Nombre: **Bereziartua Sagardotegia**

Dirección: **Bere-Aran Etxea. Iparralde bidea 16 (Astigarraga)**

Teléfono: 943555798

Abre: Lunes a viernes a la noche, y sábado mediodía y noche.

Comedor: 1 para 150 comensales

Precio: Menú sidrería 30-32€

TAGS: **ASTIGARRAGA BEREZIARTUA MENU-SIDRERIA SIDRA SIDRERÍA TXOTX**

## ABOUT ORAITZ GARCÍA RECONDO



Aficionado a la gastronomía, periodista y cocinillas. Ha conocido la gastronomía desde pequeño, gracias a la influencia de su padre. Licenciado en periodismo, afronta el reto de continuar con la labor realizada por su padre.

"BILBAO BERRIA"  
VUELVE A BILBAO

IBAI ONDO:  
TRADICIÓN POR  
BANDERA

TSI TAO: DESDE  
ORIENTE CON AMOR

ONGI ETORRI  
GASTROFESTA.COM-  
RA!

## GILDA

**ORAITZ GARCÍA RECONDO | OCT 14, 2013**

Las guindillas seleccionadas tienen que tener un color bonito y...

COCINA NOTICIAS

## UN DÍA EN LA COCINA: CAPÍTULO 1

**ORAITZ GARCÍA RECONDO | NOV 17, 2013**

Hemos comenzado una nueva aventura en este blog. Una nueva...



ARZAK BODEGA COLMADO  
NOTICIAS

## DONOSTIA LA CASA DE ARZAK Y KELER

**ORAITZ GARCÍA RECONDO | OCT 7, 2014**

Es verlo y te entran ganas de ir corriendo al...

## Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos necesarios están marcados \*

Nombre \*

Correo electrónico \*

Web

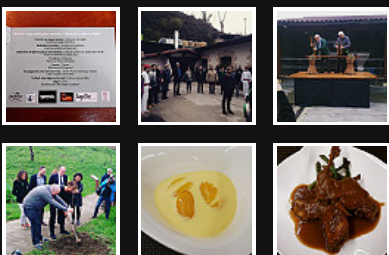
Comentario

Puedes usar las siguientes etiquetas y atributos HTML: <a href="" title="">  
<abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <cite>  
<code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <strike> <strong>

**PUBLICAR COMENTARIO**

## GALLERIES


### EN FLICKR...



### TAGS

alava anchoa arzak astigarraga  
bacalao bokado borja-vaquerizo  
carne cava cerveza  
cocina-en-miniatura cocina-informal  
cocina-tradicional cocina-vasca  
concurso damm donostia  
entrantes feria gastronomía  
hondarribia keler madrid marisco

### EN TWITER...

 46 years ago

Joined Followers @191074378

[View More +](#)

[menu-navideño](#) [minimal](#) [murgia](#)  
[navarra](#) [nuestros-restaurantes](#)  
[parrilla](#) [patata](#) [pescado](#) [pescados](#)  
[pincho](#) [pinchos](#) [pintxofesta](#) [postre](#)  
[productos-temporada](#) [san-sebastian](#)  
[sidra](#) [sidrería](#) [torello](#) [txotx](#)  
[un-día-en-la-cocina](#) [verduras](#)