

El txotx, la manzana y la tradición: ruta gastronómica por la Comarca de la Sidra Vasca

Cómo disfrutar la sidra vasca con una ruta por el corazón del Territorio de la Sidra, a sólo unos minutos del centro de San Sebastián

España Gastronomía 9 enero 2017 Autor: Avistu

[Google +](#)
[Twitter](#)
[Facebook](#)



Primera Sidra Vasca de la temporada

Google™ Búsqueda personalizada

Buscar

Vuelos

Hoteles

Casas

Coches

Cruceros

Seguros


¿Como Eliminar Las Manchas En



[Ver Presentación](#)

En vascuence, a la sidra natural se la conoce como "Sagardoa" o "sagarraren ardoa", que, me cuentan, se traduce como vino de manzana. Y al vino, sea de uva o sea de manzana, se le rinde homenaje desde Jerez a las Rías Bajas, desde el Penedés hasta Cangas de Narcea. En Astigarraga, lo hacen cada enero con la Ceremonia del Txotx, la apertura de la temporada de la sidra vasca.

Con más de 700 años de testimonios escritos, ya aparecen menciones en textos de 1382, la sidra vasca no es una recién llegada al mundo de la fermentación de la manzana. Sin embargo, su elaboración y consumo han sido minoritarios o, por lo menos, de bajo volumen comparados con otros productos (y no me refiero al kalimotxo).

 Gestión anuncios

[Mapa de ruta](#)

[Ruta desde hasta](#)

Pero hoy en día existe toda una Ruta de la Sidra, una ceremonia de apertura, un museo, y, por supuesto, una tradición gastronómica que acompaña al placer de beber sidra.

La Ceremonia del Txotx

Ceremonia Apertura Temporada Sidra Vasca

África

América

Asia

Europa

Oceanía

Artículos Relacionados



Volar a Asturias: cómo ir del aeropuerto a Oviedo, Gijón y Avilés

21 octubre 2016 30

Expedia Pioneers:
cobrar por viajar, el mejor trabajo de

El txotx es un humilde palito que provoca la frustración de cualquier bebedor de sidra. Insertado en un pequeño agujero de la kupela (tonel), otra forma de verlo es que protege al líquido del afán del bebedor por saciar su sed.

Pero cuando se quita el txotx, sale disparado un chorro de sidra. El arco líquido que se forma en el aire alcanza su destino unos metros más allá y llega al primer vaso de la fila que se forma para degustarlo. Orden y concierto.

De este ritual humilde y privado, que hace apenas medio siglo que lleva a cabo cada sidrero rodeado de amigos y familiares en su pequeña sidrería, se ha pasado a un acto emblemático y mediático, como podéis ver en este vídeo del Txotx 2016 de [Barking Blogs](#).

Como cada año desde hace 23, el miércoles anterior al Día de San Sebastián (20 de enero) se celebra el Sagardo Berriaren Eguna, la [Apertura del Txotx](#) y la proclamación oficial del inicio de la temporada de la sidra.

Ruta senderista desde Sant Cugat a Vallvidriera

29 noviembre 2016 0

El Festival de los colores de India en Asturias, Holi Party Festival en Avilés

28 julio 2014 15

Medios de comunicación, hosteleros y autoridades se darán cita el 11 de enero en el Museo de la Sidra Vasca (Sagardoetxea) en Astigarraga, donde se presentan los detalles de la cosecha y la sidra del año.

A



continuación, un invitado de honor (este año será el [cocinero vizcaino Eneko Atxa](#), del [Restaurante Azurmendi](#), con 3 Estrellas Michelin), plantará el tradicional manzano en el monte del Museo.

De ahí la comitiva se dirigirá a uno de los templos de la sidra vasca, la Sidrería Zapiain, donde habrá bailes ceremoniales, la sagar dantza, antes de entrar en la sidrería.

En ella, Eneko Atxa gritará el tradicional “¡Gure Sagardo Berria!”, el txotx dejará paso a la primera sidra, saltarán los flashes de los fotógrafos y se declarará inaugurada la temporada de la sidra vasca.

El Museo de la Sidra Vasca

No hay, o no debería haber, bebida tradicional sin un museo

Senderismo en Alicante: ruta circular del Puig Campana

18 febrero 2016 0

Corralejo, Fuerteventura con niños

4 febrero 2014 1

Betancuria y sus miradores en Fuerteventura

7 noviembre 2016 1

en que se explique de dónde viene esa tradición, en qué consiste y cómo se disfruta mejor esa bebida que uno degusta antes o después si pasa por el País Vasco.

En Astigarraga, un enorme caserón blanco (la Casa de Cultura) resguarda el más modesto Sagardoetxea, el [Museo de la Sidra Vasca](#), situado a uno de sus lados. Este pequeño edificio alberga una exposición sobre la historia de la manzana, y la sidra, en el País Vasco.

Junto al Museo hay un pequeño monte donde un “manzanal pedagógico” ilustra de forma práctica al visitante sobre las variedades de manzana que pueden llegar a usarse para producir sidra vasca (antes de que lo preguntéis, son 47).

Sidrería en Sagardoraren Lurralde, Territorio Sidra Vasca

Allí mismo se observan también algunos de los utensilios tradicionalmente usados para producir sidra, como el pisón que golpeaba la fruta dispuesta sobre un roble ahuecado, el sagar-askea.

Como buen museo moderno que se precie, hay una parte de divulgación que supera las vitrinas y los carteles, y se pueden realizar actividades que se extienden más allá de sus instalaciones. Se puede combinar la visita con una comida o cena en sidrería, una ruta temática por los alrededores, una

Alojamiento recomendado

🔍 Buscar

Ej. ciudad, región, zona o

Fecha de entrada

📅 9 ene '17

Fecha de salida

📅 10 ene '17

Rutas sugeridas

Sur de Francia en 2

semanas

Irlanda en 1 semana

Sicilia en 1 semana

Gales en 1 semana

Etiopía en 1 mes

Marruecos en 1 semana

Malasia en 3 semanas

Malawi en 2 semanas

Túnez en 3 semanas

Sur de África en 2 meses

Perú en 3 semanas

Indonesia de 1 mes

**Los Bálticos y Polonia en 3
semanas**

visita a queserías, etc.

La Ruta de la Sidra Vasca

Menú de Sidrería, Comarca de la Sidra Vasca

La Ruta de la Sidra está centrada en Astigarraga, un antiguo barrio a las afueras de San Sebastián que acabó teniendo entidad municipal propia, pero se extiende también hacia otras localidades cercanas, como Hernani y Usúrbil.

En estas villas se encuentran la mayoría de las sidrerías, locales donde puedes degustar la sidra vasca desde enero (comienzo de temporada) hasta abril/mayo (final de temporada), directamente desde las kupelas.

Lo que procede entonces es la ceremonia de irse desde la mesa hasta los toneles, situarse a unos 2 o 3 metros de los mismos haciendo una fila, con los brazos estirados y en ángulo con respecto al cuerpo, que un empleado quite el txotx, vuele la sidra y que el vaso busque el final del chorro para llenarse del dulce líquido.

¿Y qué hace quien se pase por la Ruta de la Sidra entre mayo y diciembre? La sed se puede saciar, al menos la de sagardoa, con sidra embotellada.

Sidra Vasca embotellada

Pero la sed, especialmente cuando se sacia con alcohol, debe tener un complemento sólido y al rescate de nuestro estómago (algunos dirán que para castigarlo) vienen los típicos menús de sidrería.

Con ligeras

Sidra Vasca de la Kupela al vaso

variaciones, pero el menú completo tradicional de sidrería está compuesto de un entrante en forma de tortilla de bacalao, un primer plato de bacalao frito con pimientos

verdes y un contundente chuletón. Si queda hueco (yo siempre deajo), el postre es tan sano como un queso con membrillo y nueces.

Incluyendo kupela libre de sidra, el precio de un menú de sidrería viene a ser de unos 25 Eur por persona, con ligeras diferencias de un establecimiento a otro, o con más de una opción en el mismo, según lleven más o menos ingredientes.

En la [web del buscador de sidrerías del País Vasco](#) aparecen casi 90 sidrerías ordenadas alfabéticamente. aunque también se puede hacer una selección en función de las que atienden a grupos, las que ofrecen actividades complementarias, las que mantienen el ritual del txotx, aquellas en las que te puedes sentar a comer (lo tradicional es hacerlo de pie), etc.

Personalmente, de esta amplia ruta tuve ocasión de degustar la sidra y la comida de 4 de esas sidrerías.

Sidrería Zapiain

Sidrería Zelaia

Sidrería Saizar

Sidrería Rezola

Para comer de pie y disfrutar del producto que sale de cualquiera de sus 6 kupelas, de 33.000 litros de capacidad cada una, en la sidrería referencia de esta Temporada de la Sidra 2017 y de la que se tiene constancia desde el año 1595...por una multa relacionada con el comercio de sidra.

Datos de Contacto:

Sidrería Zapiain

Kale Nagusia, 96

20115 Astigarraga (Gipúzcoa)

Web: <http://zapiainsagardoa.com/es.html>

Tel: 943 330 033

La Ceremonia del Txotx sólo ocurre una vez al año, la sidra desde la kupela sólo está disponible entre enero y abril, pero durante cualquier de los doce meses, la Ruta de la Sidra Vasca es una estupenda opción para combinar con una escapada a la señorial San Sebastián.

San Sebastian desde afueras Astigarraga

Más información



Esta es la [página web del Territorio de la Sidra](#) y, centrado en el Museo de la Sidra Vasca (Sagardoetxea), aquí tienes a Astigarraga en Google Maps:



Reserva tu viaje al mejor precio:

Vuelos

Hoteles

Casas

Coches

Cruceros

Seguros

[Apetito viajero, País Vasco](#)

[Google +](#)

[Twitter](#)

[Facebook](#)

SOBRE EL AUTOR

[AVISTU](#)

Aficionado a leer y charlar sobre Historia y viajes, es la última la que le ha llevado a encorvarse bajo una mochila por los cinco continentes. Adicto a Internet, el Social Media, el CouchSurfing y las camisetas. Puedes seguirlo en [Twitter](#) en [Google Plus](#) y si te acercas por Asturias a lo mejor te escancia un culín de sidra, si no está en el otro extremo del planeta.

DEJA TU RESPUESTA

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *

[Deja tu comentario](#)

Avísame por mail si se publican nuevos comentarios

Encuentra

Conecta

Destacamos

[África](#)

—

[América](#)

—

[Qué ver en Barcelona](#)

[Qué ver en Berlín](#)

[Asia](#)

—

[Europa](#)

—

[Oceanía](#)

—

[Guías de viaje](#)

—

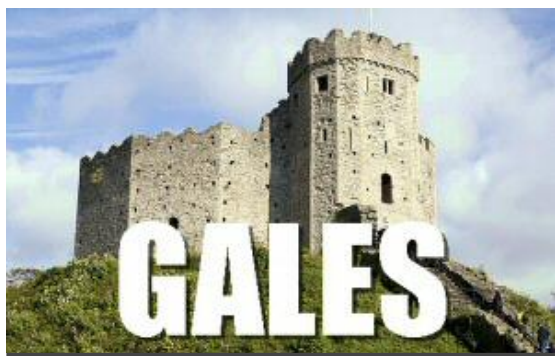
[Qué ver en Burdeos](#)

[Qué ver en Londres](#)

[Qué ver en Nápoles](#)

Viajablog 2005-2017 - [Reproducción de contenidos y aviso legal](#)

Aventuras, escapadas e ideas para viajar distribuidas en 3,564 artículos y 13,288 comentarios desde 2005 hasta hoy.



Esta web usa cookies para mejorar la experiencia de usuario. Asumimos que estás de acuerdo pero puedes denegarlo si así lo deseas. [Aceptar](#) [Leer más](#)