

Petritegi abre sus puertas a la temporada del txotx 2017

AINARA OTAÑO, REPRESENTANTE DE LA QUINTA GENERACIÓN FAMILIAR, NOS DA LA BIENVENIDA A LA CENTENARIA SIDRERÍA PETRITEGI DE ASTIGARRAGA

¡Ya está aquí la Temporada de Txotx 2017! En Petritegi ya tenemos la bodega preparada para ofreceros las sidras de la nueva cosecha. Estamos convencidos de que este año vamos a disfrutar mucho con las sidras tanto en kupela como en botella.

Y es que la cosecha de manzana del 2016 en el País Vasco fue irregular en cantidad pero buena en calidad. La manzana maduró algo más tarde que otros años, pero las lluvias acaecidas las últimas semanas favorecieron mucho al fruto. La frescura y la calidad de las manzanas han sido muy grandes y eso se traslada a la sidra. Este año, por tanto, disfrutaremos con unas sidras algo menos cargadas de color pero con un gran aroma, una txinparta muy fina y un mayor cuerpo y estructura.

En lo que respecta al menú de sidrería, seguimos ofreciendo la sencillez y la máxima calidad de siempre: chorizo cocido a la sidra como aperitivo de bienvenida; con el mejor bacalao hacemos las típicas y jugosas tortillas y los tacos de bacalao fritos con verdura; a la parrilla de carbón, la reina

de la sidrería: la txuleta. Para completar el menú: queso del país y nueces con tejas y cigarrillos de Tolosa. Un completo menú para disfrutar como se merece junto a la sidra de nuestra bodega.

Por otro lado, en Petritegi queremos volver a reivindicar, una vez más, la figura del sidrero y la sagardogintza, la elaboración tradicional de sidra vasca. El sidrero es un artesano, es quien imprime, gracias a su experiencia e intuición, su sello personal a la sidra, haciéndola singular y diferenciándola de otros productos. Así, el buen hacer y el carácter del sidrero consiguen trasladarse a su producto, que será único.

La sagardogintza viene desarrollándose ininterrumpidamente en el caserío Petritegi de Astigarraga desde su origen, antes del año 1526. La familia Otaño-Goikoetxea heredó esa tradición hace unos 100 años, de la mano de mi tatarabuelo Agapito Goikoetxea. Hoy, la quinta generación familiar encabezada por mí, sigue apostando por la innovación del sector sidrero pero manteniendo los



Tres generaciones de la familia Otaño-Goikoetxea juntas en Petritegi: Ainara, junto a su padre Joaquín y sus sobrinos Ioritz y Argoitz. NG

métodos tradicionales de elaboración aprendidos de nuestros padres: en Petritegi cultivamos nuestros propios manzanales en Astigarraga, seleccionando las variedades de manzana más adecuadas para la elaboración de sidra; colaboramos estrechamente en el cultivo de manzanas autóctonas con otros y otras baserritarrak de Gipuzkoa; procedemos a la selección, al triturado y al prensado de los frutos en nuestras instalaciones; controlamos las mezclas de los mostos y las fermentaciones en nuestra bodega y,

por último, procedemos al embotellado en origen. De esta manera conseguimos otorgar a nuestras sidras una calidad, un carácter y un sabor propios, diferentes y fácilmente reco-

Este año la mayor novedad será la salida al mercado de la sidra DOP Euskal Sagardoa



Egiteko ordua da. Lehenengo sektorea, baserritarren jarduera bertako produktuak sustatzeko ordua.

ORAIN BERTAKOAK