

# De sidras por Gipuzkoa

La "sagardoa" (sidra en euskera) está rodeada de ritos y costumbres sociales que hacen de su degustación un momento único. Por ello, en Gipuzkoa se ha creado un Centro de Interpretación y Museo de la Sidra Vasca que lucha por realzar este producto gastronómico.

**T**odavía no sabemos si el manzano nació en tierras vascas de manera espontánea o fue importado desde otras latitudes, tal y como pasó con otros árboles frutales de la Península, pero la primera referencia escrita que se conoce del manzano en el País Vasco data, nada más y nada menos, del 17 de abril de 1014. Sin embargo, fue a partir del siglo XIV cuando se comienzan a ver nombres o apellidos derivados de la palabra vasca *sagar* (manzana o manzano): *Sagastiberridi*, *Sagarciaque* o *Sagarminaga*, son algunos de ellos.

La manzana, por tanto, está íntimamente ligada a la cultura vasca. La historia de las sidrerías en la zona está unida a la palabra *tolare*, que forma parte esencial en el proceso de elaboración de la *sagardoa*. De hecho, en la edad de oro de los caseríos vascos, allá por el siglo XVI, éstos se comenzaban a construir por el *tolare*, es decir, el lagar. A partir de ahí se construían el resto de dependencias.

Astigarraga, en Gipuzkoa, es la auténtica capital de la *sagardoa*, y por

tanto, el lugar ideal para realizar una inmersión completa en el mundo sidrero de Euskadi. "Ir a la sidrería" no es sólo acudir a comer y degustar la *sagardoa*. Por ello Sagardoetxea, Museo y Centro de Interpretación de la Sidra Vasca, ha otorgado la categoría de hecho cultural y gastronómico a esta experiencia.

Sagardoetxea ofrece el programa perfecto para una jornada de ocio activo: un día de sidrería, es decir, acudir al centro de interpretación de la *sagardoa*, visitar el manzanal museístico, un espacio vivo en torno al manzano, y catar la *sagardoa* natural elaborada por los *sagardoegiles* de Astigarraga junto con el menú tradicional.

El menú tradicional de sidrería es similar en la mayoría de las *sagardotegis*, aunque en alguna ocasión se pueden encontrar pequeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la idiosincrasia propia de esta experiencia. El citado menú está compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes,

chuletón y queso con membrillo y nueces como postre.

Eso sí, acudir a una sidrería, iniciarse en el rito del *txotx* (ver destacado), disfrutar del trasiego de gentes de un lugar a otro, comer de pie, sin platos... son algunas de las pautas que hemos de tener presentes para no dejarnos sorprender por la situación.

La temporada de sidrerías se desarrolla principalmente en invierno (de enero a abril). Normalmente, en una bodega no hay calefacción y, en el mejor de los casos, nos moveremos entre dos espacios, el comedor y la bodega propiamente dicha, con sensibles diferencias de temperatura, por lo que conviene ir abrigado.

Comeremos de pie y sin plato. El tradicional menú de sidrería se disfruta compartiendo una única fuente, en un distendido ambiente de tertulia. Y además, con el vaso vacío, pues la sidra se cata y se aprecia en la zona de *kupelas* (cubas o barriles), en la bodega. Allí debemos acudir con un vaso, únicamente el nuestro, seguir al *sagardoegile* al grito de *txotx* y colo-



Arriba, el prensado tradicional de la manzana. A la derecha, interior de la sidrería Lizeaga.

## EL RITO DEL TXOTX

*El txotx comenzó como una cata privada entre compradores mayoristas (restaurantes, sociedades gastronómicas, comerciantes...) que acudían a las sidrerías para degustar y elegir entre las distintas kupelas (cubas o barriles).*

*Con el paso del tiempo, se fue abriendo a la participación popular, hasta convertirse en todo un acontecimiento gastronómico del invierno y la primavera en tierras vascas.*

*En las "tolare sagardotegiak" (sidrerías de elaboración) la temporada comienza en enero y termina a mediados de mayo. Es la época en la que podremos degustar la sidra al "txotx" de la mano del artesano elaborador.*

*En todas las "tolare sagardotegiak" la tradición marca que el sagardogile a la voz de "Txotx" "Txurrit" o "mojon" abra una de las kupelas y todos los comensales con su vaso en la mano, cogido de manera correcta, se sirvan para de esta manera poder apreciar la "txinparta", color, aroma y sabor de la sidra.*





A la izquierda, de arriba a abajo, las *kupelas* de diferentes sidrerías guipuzcoanas: Saizar, Petritegi y Zapiain.



carnos en la fila que desde el comedor va generándose.

Es importante coger el vaso correctamente, inclinarlo hasta el punto que la sidra rompa en una de sus paredes y salte la *tximparta*. Debemos pensar que la sidra se está haciendo, es un producto vivo, en constante evolución. La *sagardo* que pruebes hoy de una *kupela*, dentro de una quincena tendrá otros matices. Y cada una de las *kupelas* reserva distintos sabores.

Y todo ello, siguiendo siempre las instrucciones del *sagardoegile* y los usos y costumbres propios de la sidrería. Cada uno tiene su sitio y debe acudir siempre a las *kupelas* que el *sagardoegile* vaya a abrir u otorgue permiso para catar.

El postre pone fin a la estancia en la sidrería. No podremos tomar café y mucho menos una copa. Esto lo haremos en el centro urbano de Astigarraga, como marca la tradición.

#### SAGARDOETXEA. LA CASA DE LA SIDRA VASCA

Junto a la sede de Sagardoetxea, se encuentra el Museo y Centro de Interpretación de la Sagardo, que encierra todos los secretos de esta fruta, según dicen, la más extendida y cultivada en el mundo. El popular *txotx*, que pareciera ser una costumbre ancestral, apenas tiene 50 años y, sin embargo, existen documentos que nos hablan



### SIDRERÍAS ADSCRITAS A SAGARDOETXEA

#### Alorrenea

Petritegi Bidea, 2. 20115 Astigarraga. ☎ 943 336 999.

#### Astarbe

Mendiola Baserria. 20115 Astigarraga. ☎ 943 551 527.

#### Bereziartua

Iparralde Bidea, 16. 20115 Astigarraga. ☎ 943 555 798.  
[www.bereziartuasagardo.com](http://www.bereziartuasagardo.com)

#### Gartziategi

Martutene Pasalekua, 139. 20115 Astigarraga. ☎ 943 469 674. [www.gartziategi.com](http://www.gartziategi.com)

#### Gurutzeta

Oialume Bidea, 63. 20115 Astigarraga. ☎ 943 552 242.  
[www.gurutzeta.com](http://www.gurutzeta.com)

#### Lizeaga

Gartziategi Baserria. 20115 Astigarraga. ☎ 943 468 290.

#### Mina

Txoritokieta bidea, 50. 20115 Astigarraga. ☎ 943 555 220.

#### Petritegi

Petritegi Bidea, s/n. 20115 Astigarraga. ☎ 943 457 188.  
[www.petritegi.com](http://www.petritegi.com)

#### Rezola

Santio Zebarra, 12. Ipintza Baserria. 20115 Astigarraga. ☎ 943 556 637.

[www.rezolasagardotegia.com](http://www.rezolasagardotegia.com)

#### Saizar

Kalezabar Auzoa, 39. 20170 Usurbil. ☎ 943 364 597  
[www.sidrassaizar.com](http://www.sidrassaizar.com)

#### Txopinondo

Route de Saint Jean de Luz. 64310 Askaine/ Ascain (Lapurdi). ☎ 00 34 5 59 54 62 34. [www.txopinondo.com](http://www.txopinondo.com)

#### Zapiain

Kale Nagusia, 96. 20115 Astigarraga. ☎ 943 330 033

#### Zelaia

Martindegi Auzoa, 29. 20120 Hernani. ☎ 943 555 851.  
[www.zelaia.es](http://www.zelaia.es)





Dos rincones de Sagardoetxea, la Casa-Museo de la Sidra Vasca.

de la producción sidrera en Astigarraga desde 1382.


Largo tiempo que encierra una historia, una evolución hasta nuestros días que podemos aprender aquí de forma interactiva, con las más modernas técnicas audiovisuales.

El manzanal museístico es el segundo espacio didáctico de Sagardoetxea. Se trata de dar a conocer las diferentes variedades de la manzana de Euskadi y mostrar la evolución en las formas de conducción del manzano a lo largo del tiempo. Se pueden visitar diferentes áreas en las que se muestran las variedades de manzana de sidra presentes y utilizadas en Euskadi (Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Mantoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria).

Es un espacio al aire libre, un atractivo paseo en el que apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. En torno a él se desarrollan diversas actividades demostrativas, enseñanzas, injertos y cultivos destinados tanto a profesionales como a jóvenes y otros visitantes.

Un *tolare* en el que apreciar el prensado de la manzana, demostraciones de elaboración de *sagardoa*, historia y curiosidades en torno a este fruto y sus variedades autóctonas,



apreciadas en su contexto natural, conforman aspectos destacados de un recorrido que merece la pena realizar con detenimiento. 

Texto: Redacción ED  
Fotografía: Sagardoetxea

## MÁS INFORMACIÓN

**Sagardoetxea. Museo de la Sidra Vasca**  
Kale Nagusia, 48. 20115 Astigarraga (Gipuzkoa). ☎ 943 550 575.  
info@sagardoetxea.com  
www.sagardoetxea.com