

Todos los caminos de la sidra en el País Vasco

GUÍA REPSOL

Día 05/08/2013 - 10.27h

En las sidrerías vascas, el buen comer y el buen beber se offician como un rito. Podrá comprobarlo quien emprenda este succulento viaje por las esencias del nordeste guipuzcoano



URKO DORRONSORO

Foto tomada en Astigarraga

Los comensales esperan de pie, alrededor de una mesa a la que llegan las fuentes, con un menú invariable: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso con membrillo y nueces. De vez en cuando suena la voz que marca la pauta: **Txotx! El sidrero va a abrir la espita.** Entonces, los comensales caminan en fila hacia la gran barrica. Tras esperar su turno, ponen el vaso bajo la catarata, un poco inclinado para que la sidra rompa en espumas y aromas de manzana, y vuelven a la mesa a seguir con la manduca.

La sidrería vasca (sagardotegia) no es un restaurante, es un rito gastronómico. Podemos cumplirlo en toda su plenitud durante la **temporada del txotx, (sidra) desde enero hasta abril o mayo**, en los locales más auténticos de [Oiartzun](#), [Astigarraga](#), [Hernani](#) y su comarca. Pero también se degusta la Sidra, con la garantía del Eusko Label, en restaurantes y bares; por ejemplo, en el casco viejo de [San Sebastián](#). El paseo por los otros clásicos donostiarras la bahía de la Concha, el Peine del Viento, el funicular al monte Igueldo, la vuelta al Paseo Nuevo, el palacio de congresos Kursaal... es un buen aperitivo para arrancar esta ruta.

Salimos de San Sebastián por la Av. de Ategorrieta, dirección [Irún](#), por la N-I. A la altura de [Rentería](#), tomamos la salida de [Lezo](#) y seguimos por la GI-3440 hasta [Pasai Donibane](#) (Pasajes de San Juan), aldea de pescadores que atravesaremos a pie, en un corto y delicioso paseo hasta el final de la bahía pasaitarra.

OCHO VILLAS Y UN VALLE

Volvemos a Lezo y retomamos la N-I hacia Irún. En breve encontramos el desvío a [Oiartzun](#), una **confederación de ocho pequeñas villas diseminadas por un valle de verdor resplandeciente**, al pie de la mole del Aiako Harria. Seguimos las señales hacia Elizalde, el núcleo principal, custodiado por la iglesia casi fortaleza de San Esteban, que bordeamos por la parte alta para encontrar la carretera a [Lesaka](#) (GI-3420).

Los carteles nos guiarán hacia [Arditurri](#), donde nos espera una de las mayores minas romanas de plata de Hispania.

De vuelta en Oiartzun, debemos dirigirnos a [Astigarraga](#) por la GI-2132. Allí paseamos por el palacio y el parque de Murguía, por la ermita jacobea y el área recreativa de Santiagomendi. Pero **Astigarraga es, por encima de todo, la capital del txotx**: entre los caseríos diseminados por los alrededores hay docenas de sidrerías tradicionales. En el Museo de la Sidra Vasca, Sagardoetxea, podemos conocer los orígenes y la historia de la bebida.

A dos pasos nos queda Hernani, con su casco viejo monumental y su ruta de las sagardotegis. Es una caminata suave, balizada con marcas de pintura blanca y azul, que arranca en el barrio del Puerto, junto al caserío Lonja. Recorre los caseríos, las sidrerías y los manzanales que ya aparecían mencionados en una carta real de 1014. El recorrido se completa en un par de horas siempre que pasemos de largo por las bodegas y los cantos del txotx!

RINCÓN DE LA SIDRA

El sabor de la sidra natural vasca alcanza su esplendor con las exigencias del sello Eusko Label. Para elaborarla, **solo se emplean manzanas cultivadas en el País Vasco** y con el punto óptimo de maduración. Entonces se lavan, trituran y prensan para obtener el mosto. Ese jugo se guarda en cubas, donde tiene lugar la fermentación de manera natural, sin azúcares ni gases añadidos. La graduación alcohólica debe superar los cinco grados. A lo largo del proceso se realizan análisis continuos para medir los niveles de azúcar, alcohol, acidez y demás factores que acaban cuajando en el sabor preciso y el perfecto estallido afrutado y refrescante que deberá pasar el examen de un [comité de catadores](#).

El contenido en alcohol y azúcares determinará su valor calórico, que es aproximadamente de 43 kcal por cada 100 ml. Su principal componente es el agua, pero contiene diversos compuestos en muy pequeñas cantidades con interés nutricional, como ácidos orgánicos, vitaminas, minerales y antioxidantes.

FIESTA DE LA SIDRA

A lo largo del año, son muchas las localidades vascas que celebran su Sagardo Eguna o Día de la Sidra. Pero el de [Astigarraga es el más veterano y el más arraigado](#). Se organiza desde 1976, siempre el 26 de julio, día de Santa Ana, y en él se ofrece una degustación de las mejores sidras. El ambiente rural impregna la jornada: hay arrastres de piedra con bueyes, actuaciones de bertsolaris y dantzaris, verbenas, comidas y venta de productos de la tierra. También resulta muy especial el Sagardo Berriaren Eguna (Día de la Sidra Nueva), cuando alguna personalidad vasca inaugura la temporada abriendo la primera barrica de sidra, en enero.

Fuente: [Guía Repsol](#)

Lo que tienes que saber...

Visita obligada

En la bocana de la bahía de Pasajes, una hilera de casas de pescadores se estira entre el mar y la montaña: es [Pasai Donibane](#) (Pasajes de San Juan), un pueblo tan apretado que al recorrerlo cruzaremos por arcos bajo las propias viviendas. Merece la pena pasear hasta la punta de la bahía, comer el pescado excelente de sus restaurantes y cruzar en bote a Pasajes de San Pedro para visitar el astillero Albaola, donde construyen a mano réplicas de embarcaciones tradicionales.

Sorpresa

Los romanos nunca conquistaron tierras vascas, dice la creencia. Pero en el macizo de Aiako Harria, el imperio abrió una de las minas de plata más grandes de Hispania, trabajada durante siglos e ignorada hasta hace apenas treinta años. Ahora es posible visitarla y conocer los trabajos y la vida subterránea de hace dos mil años.

Productos de la zona

Algunas materias primas de la cocina tradicional vasca se venden con la garantía Eusko Label: cordero, pollo de caserío, alubias, bonito del Cantábrico, pimientos de [Gernika](#), guindillas de [Ibarra](#), queso de [Idiazábal](#), txakolí de [Getaria](#); y en [Hernani](#), la fabulosa tarta de Adarra (hojaldre y crema).

Qué comprar

Podemos comprar sidra en las bodegas y también la encontraremos con facilidad en los supermercados de la zona. Por lo demás, la artesanía típica vasca incluye viejos utensilios de madera, ahora decorativos, como kaikus (recipiente para ordeñar), kutxas (arcones labrados), makilas (bastones?), sin olvidar las boinas.

Mejor época para hacer la ruta

La temporada de las sidrerías se extiende desde enero hasta abril o mayo.

Compartir

[Share on facebook](#)20

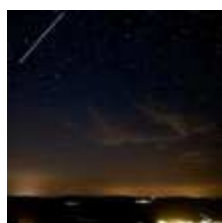
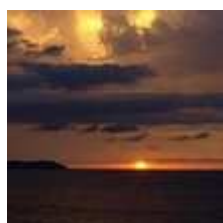
[Share on twitter](#)7


[Share on tuenti](#)[Share on meneame](#)[Share on linkedin](#)

[Imprimir](#)


0

Otras noticias que te pueden interesar...







Las mejores
playas para ir de
noche



Los escabeches
son para el
verano



Diez sitios
donde observar
la lluvia de
estrellas



Las diez mejores
playas de la
Comunidad
Valenciana



El anillo verde
de Vitoria

recomendado por Outbrain [?]

Publicidad



Hotel de lujo desde 30€

Busca tu Hotel al mejor Precio.
Compara entre +600.000
Hoteles y Ahorra
www.trivago.es

pan



Añadir comentario



Escribe aquí tu comentario.

La actualización en tiempo real está **habilitada**. [\(Pausar\)](#)

Mostrando 1 comentario

Ordenar por los más recientes primero



productor

Interesante iniciativa Tapas Channel, primer canal temático dedicado al mundo de las tapas y los pinchos. Buena selección de establecimientos en su presentación:

<http://www.youtube.com/watch?v...>



Hace 6 días

[Denunciar](#)

[Me gusta](#)

[Responder](#)



[RSS](#)