



30/10/2025 |  Xavier Bautista

Sociedad

Astigarraga, pueblo del País Vasco a 15 minutos de San Sebastián con más de 20 sidrerías

Astigarraga está a quince minutos de San Sebastián y reúne más de veinte sidrerías. Entre caseríos, este **pueblo guipuzcoano** atrae miradas de la **prensa inglesa** por su temporada de kupelas abiertas.

El viaje aquí no es solo gastronómico, es social y alegre. La **tradición sidrera vasca** se palpa en las naves, mientras el **ritual del txotx** marca el ritmo del vaso, del bacalao y de la txuleta. Quince minutos bastan para salir de Donosti y volver con otra medida del tiempo. Y basta.

Tabla de contenidos



- Cómo vivir el txotx en Astigarraga paso a paso
- Entre barricas y mesas largas, lo que hace especial a este pueblo
- Petritegi y otras casas históricas de la sidra
- Platos que acompañan la sidra y que no fallan

ÚLTIMOS ARTÍCULOS

Fechas y programa de la Feria del Libro de Sevilla con autores invitados y firmas

Las 24 horas más de descanso del Barça encienden a Mourinho ante el Clásico del Real Madrid

- A un paso de San Sebastián, ideas para completar el día
- Por qué Astigarraga es capital de la sidra vasca
- Cuándo ir y cómo llegar desde Donosti sin complicarse

En la Comunidad Valenciana bajan las temperaturas y la AEMET predice mínimas de 5 grados

Cómo vivir el txotx en Astigarraga paso a paso

Llegue a una sidrería de Astigarraga y atienda el grito que convoca a la ronda: txotx.

Acerquese a la kupela con el vaso, coloque el cuerpo en ángulo y deje que el chorro rompa en el cristal; hágalo siguiendo el **protocolo del txotx** con su **vaso de sidra**, durante el **escanciado desde la barrica** que oxigena la bebida y realza sus aromas.

Astigarraga está a 15 minutos de San Sebastián y el aprendizaje se da en la primera ronda. La tradición marca la **temporada de enero a mayo**, con menús cerrados y servicio continuo en las kupelas; para orientarse desde el primer txotx, aquí van unos pasos prácticos que pueden seguir.

- Reservar con antelación y confirmar el turno de bodega.
- Escuchar el “txotx” y ponerse en fila con el vaso.
- Servir el chorro dejando que rompa en el cristal.
- Alternar tragos con tortilla de bacalao, chorizo a la sidra y chuleta.
- Probar varias kupelas y cerrar con queso Idiazabal y membrillo.

Lee también : **El Rey Felipe VI reafirma el apoyo militar de España a Estonia, Lituania y Letonia frente a la amenaza rusa**

Entre barricas y mesas largas, lo que hace especial a este pueblo

Las kupelas dominan la sala y las mesas largas invitan a compartir sin protocolo rígido. El resultado es un **ambiente convivencial** que une mesas y cuadrillas, y una **identidad colectiva** que se refuerza cada vez que todos se levantan al grito de txotx y brindan con alegría.

Astigarraga queda a 15 minutos de San Sebastián y reúne más de 20 sidrerías abiertas en temporada. Todo gira en torno a la **cultura de la manzana**, desde los caseríos con prensas antiguas hasta las catas guiadas; no es casual que medios británicos hayan elogiado este rito por su autenticidad.

Dato: Astigarraga está a 15 minutos de San Sebastián y suma más de 20 sidrerías; el txotx se celebra de enero a mayo.

Petritegi y otras casas históricas de la sidra

En Astigarraga, algunas casas lo cuentan todo con sus muros de piedra y el perfume de manzana. Entre ellas, la **sidrería Petritegi** mantiene un **legado familiar** que ha pasado de generación en generación, con kupelas enormes donde cada cosecha se celebra sin artificios.

El caserío se asienta entre prensas antiguas y kupelas gigantes, y el txotx marca la pauta del invierno. Allí ofrecen **visitas guiadas** que recorren una **historia desde 1526**, con relatos de lagares, toneleros y cosechas memorables, y catas que ayudan a entender por qué este

pueblo reúne más de veinte sidrerías en apenas unos kilómetros.

La sidra con D.O. Euskal Sagardoa se elabora con manzana 100 % autóctona

Euskal Sagardoa D.O.

Platos que acompañan la sidra y que no fallan

El menú del txotx está pensado para compartir y para acompañar sorbos cortos de sidra fresca. Ustedes se levantan, se acercan a la kupela, llenan el vaso a media altura y regresan a la mesa, donde la grasa y la sal encuentran equilibrio en la acidez y el punto amargo de la bebida.

Lee también : [Multa de 1.500 euros a Pedro Sánchez por apoyo electoral en Qatar](#)

El orden suele seguir una lógica sencilla, de menos a más intensidad. Entre los imprescindibles encontrará:

- **tortilla de bacalao**
- **chorizo a la sidra**
- **chuletón a la brasa**
- **queso con nueces**

Todo funciona con el carbónico natural y limpia el paladar entre bocados.

A un paso de San Sebastián, ideas para completar el día

Desde Astigarraga, Donostia queda a un cuarto de hora, así que el plan se alarga sin estrés. Tras el txotx, el barrio de Gros invita a caminar por la **Playa de la Zurriola** y seguir hasta el **Monte Urgull** para asomarse a la bahía; si queda tiempo, el funicular a Igueldo regala un atardecer inolvidable sobre La Concha.

Si prefieren cultura, el Museo San Telmo o el Aquarium encajan bien antes de volver. Para cerrar la jornada, nada como una ronda de **pintxos en el Casco Antiguo** por bares como La Cuchara de San Telmo, Borda Berri o Sport, con precios desde 2,50 € y una Gilda que sigue marcando el ritmo del tapeo donostiarra.

Por qué Astigarraga es capital de la sidra vasca

Astigarraga concentra más de 20 sidrerías en apenas unos kilómetros, y el txotx marca el calendario entre enero y mayo. Detrás del ritual, la **producción manzanera local** alimenta las kupelas y asegura que el zumo viaje desde los caseríos hasta las mesas, con una calidad que se reconoce en la comarca.

En Petritegi, documentada desde 1526, se entiende que no es solo bebida, sino cultura compartida. Esa **tradición centenaria** ha diversificado la **economía sidrera**, sumando trabajo agrícola, hostelería y visitas guiadas, y por eso medios británicos señalan a Astigarraga como referencia de la sidra vasca.

Lee también : [El Gobierno financia obras en El Cairo mientras la ley ELA sigue sin presupuesto](#)

Cuándo ir y cómo llegar desde Donosti sin complicarse

La visita luce especialmente de enero a mayo, cuando las sidrerías abren kupelas y el ambiente es festivo. Durante la **temporada del txotx**, conviene reservar, ya que grupos y cuadrillas llenan comedores los fines de semana. Fuera de esas fechas, el municipio mantiene **acceso fácil** y visitas a sagardotegi sin agobios.

Ir desde San Sebastián es sencillo por carretera y bidegorri junto al Urumea. El **transporte público desde Donostia** ofrece buses frecuentes y un trayecto corto hasta Astigarraga. Si prefieren puerta a puerta, en **taxi, 15 minutos** bastan para llegar desde el centro.

Deja un comentario

Nombre *

Correo electrónico *

☐ Guarda mi nombre, correo electrónico y web en este navegador para la próxima vez que comente.

PUBLICAR COMENTARIO



Este medio nace de la curiosidad y el dinamismo de una sociedad que evoluciona constantemente. Más que un simple portal de noticias, somos un espacio donde los ecos del deporte resonan con las voces de la educación, donde los eventos internacionales encuentran eco en la salud y la sociedad, y donde la tecnología nos une en una sola conversación. Aquí, cada historia se cuenta con pasión, cada artículo es un puente hacia nuevos conocimientos. Bienvenidos a Esto es DxT, donde cada palabra invita a descubrir y reflexionar.

CATEGORÍAS

[Sociedad](#)

[Education](#)

[Salud](#)

[Internacional](#)

[Tecnología](#)

[Deportes](#)

ETIQUETAS

Copyright © 2026 Esto es DxT

[Contact](#) [Aviso legal](#) [Política de privacidad](#)