



El expelotari Asier Olaizola se hizo cargo de la sidrería junto con su hermano Aimar en 2004. :: MICHELENA

Aventura sidrera en Hernani

Olaizola Sagardotegia. Catorce años de andadura haciéndose poco a poco un nombre en el mundo sidrero

Durante estos primeros meses del año me gusta unirme a todos aquellos que peregrinan a los templos de la sidra a degustar la nueva cosecha sidrera acompañado del tradicional menú de sidrería. Hoy vuelvo a sumergirme entre kupelas para



ORAITZ GARCÍA

hablaros de la sidrería Olaizola. Esta vez me he acercado a uno de los epicentros sidreros de nuestra provincia como es Hernani. Durante los meses que dura la temporada del txotx multitudines visitan esta localidad para conocer y mantener la tradición sidrera que tanto arraigo tiene en nues-

tra cultura.

Coincidi con Asier Olaizola en la apertura del txotx que Hernani celebró el pasado 13 de Enero y donde tuve el placer y el enorme honor de protagonizar esa apertura del txotx como miembro de Zaporeak. Aunque ahora este proyecto esté centrado en dar

de comer diariamente a 600 refugiados en Atenas, en sus inicios tuvo mucha relación con el Ayuntamiento hernaniarra en su proyecto etíope impulsado junto al Padre Blanco hernaniarra Ángel Olaran. Desde aquí agradecer al ayuntamiento y sidrerías de Hernani el haber pensado en nosotros para abrir el txotx de este 2018.

Ese día coincidi con Asier Olaizola, alma mater de la sidrería Olaizola y esta semana decidí visitarle para conocer de cerca como le iba la aventura sidrera y también porque sentía curiosidad por saber cómo habían decidido dos referentes del mundo pelotazale, dos pelotaris de renombre, apostar por el mundo de la sidra. Con eso en mente me dirigí al barrio de Osinaga hernaniarra donde está ubicada la sidrería.

14 años de andadura lleva Olaizola Sagardotegia. Ubicado donde antes estaba la sidrería Eizmendi, los hermanos Asier y Aimar Olaizola decidieron emprender su aventura sidrera en el año 2004. Fue una de esas decisiones que se suelen tomar alrededor de una mesa. Supieron que Eizmendi estaba en venta y fue Aimar quien le propuso a Asier que se hicieran ellos cargo de la sidrería. Asier no dijo que no y así hasta el día de hoy.

Todo fue muy rápido. Los Olaizola no tenían ninguna experiencia, ni ninguna relación con el mundo de la hostelería y se podría decir que de la noche de la mañana se vieron inmersos en la elaboración de la sidra, porque se hicieron cargo de la sidrería un septiembre y en octubre ya estaban elaborando la sidra, hay que destacar que la manzana ya estaba comprada y el proceso de elaboración de la bebida fue un proceso no muy complicado, según nos contaba Asier.

Durante el primer año estuvieron haciéndose al mundo sidrero, conociendo los se-

cretos de la sidra y fue inestimable la ayuda que les ofrecieron sus familiares, amigos y la familia Gincerain de la sidrería Zelaia, todos arrimaron el hombro para que Olaizola Sagardotegia comenzara con fuerza su aventura sidrera.

14 años de trayectoria, asentándose y consiguiendo hacerse un nombre en el panorama sidrero. Hoy en día Asier Olaizola es quien lleva las riendas de la sidrería que solo abre durante la temporada del txotx, como antes solía ser habitual. La temporada 2018 la arrancaron el pasado 2 de febrero y se alargará hasta finales de abril.

Todos los que se acerquen durante estos meses a Olaizola podrán degustar una sidra con bastante cuerpo, con un color muy bueno y bastante afrutada, Asier estaba muy contento con el resultado del trabajo que este año arrancó en septiembre porque la cosecha de la manza se adelantó. Año a año han ido conociendo los gustos de la gente, han compartido impresiones y así han podido ir ajustando los parámetros de su sidra. En total 60.000 litros para goce y disfrute de todos los que lo visiten.

Para acompañar esta preciada bebida de nuestra gastronomía, nos ofrecen el tradicional menú sidrero: chorizo a la sidra; bacalao al gusto, bien frito o en salsa, o si preferimos podemos optar por media de cada y así todos contentos; la chuleta a la brasa; y el tradicional postre de queso, membrillo y nueces.

Para completar el menú, Olaizola Sagardotegia cuenta con un bar donde disfrutar de un momento de relax, de un buen café tras darnos un buen homenaje sidrero. Txotx! Onegin!

OLAIZOLA SAGARDOTEGIA

Dirección: Osinaga 38 (Hernani).
Teléfono: 690698484
Cierra: Lunes y martes
Comedor: 1 para 120 comensales
Precio: Menú sidrería 31€



Hay momentos en los que la vida te pide un **NUEVO COCHE**

Más de 70.000 anuncios para que encuentres tu coche al mejor precio.

Autocasión

Lo que necesitas, en el momento en que lo necesitas

www.autocasion.com