



[Baqueira Beret»](#)
[San Sebastian»](#)
[Lanzarote»](#)
[Para mis vacaciones»](#)
[Todos los post](#)

Blog

La ruta de la sidra – Guipuzcoa

January 4, 2012 9:54 am / by [miquel](#) / [no comments](#)

La **sidra** es una bebida de baja graduación fabricada con el zumo fermentado de la manzana, que se produce y consume principalmente en Guipuzcoa y Asturias.

Si bien en Francia o Estados Unidos existe también el concepto de sidra, nada tiene que ver la sidra gala o la norteamericana con la que se produce en España.

Como cada año, desde mediados de enero hasta el mes de abril, comienza la temporada de sidra, que llevará a miles de personas a las más de 70 sidrerías de guipuzcoa para degustar la sidra como manda la tradición; directamente desde la barrica.

Al grito de ¡**Txotx!** que realiza el encargado, todos los comensales van con su vaso a las kupelas (las barricas) para degustar la nueva sidra que se va a abrir. Comienza el ritual: el encargado abre **la kupela**, la sidra sale a chorro y los asistentes, ágiles habituales del rito, llenan sus vasos hasta que, una vez todos servidos, el encargado vuelva a cerrar la barrica.



¡Txotx! y a poner el vaso

En sus orígenes, el Txotx comenzó como una cata entre el sidrero y los mayoristas, restaurantes, sociedades

gastronómicas, etc., que acudían a la sidrería a degustar de las diferentes kupelas para elegir la sidra para su compra y embotellado. Pero en la actualidad se ha convertido en un acontecimiento gastronómico mítico y popular de las costumbres vascas.

La tradición se concentra entorno a 24 municipios de Guipúzcoa y la mayor parte de las sidrerías están ubicadas en los términos de **Astigarraga, Usurbil, Urnieta y Hernani**. No todo es beber, porque en los establecimientos se disfruta del tradicional menú de la época:

- Tortilla de bacalao
- Bacalao con pimientos
- Chuletón
- Queso con membrillo y nueces

La producción de Sidra se concentra principalmente en dos regiones: Guipúzcoa y Asturias. Tanto en Asturias como en Guipuzcoa el producto se elabora a partir de la manzana autóctona de cada región. Pero la diferencia de sabor entre la sidra de ambos orígenes no se debe tanto a la manzana, como sí al proceso de elaboración

El proceso de producción es artesanal: Después del verano se recolecta la manzana y se lleva a la prensa. El jugo de la manzana se deja fermentar de 3 a 5 meses aproximadamente.

En Guipuzcoa "la patxa", que es la pasta de la manzana, se prensa hasta cinco veces, no así en el Principado.

Lo que sí hacen los asturianos es la "trasiega" de la sidra, un proceso que no se da en Euskadi y que le concede al producto vasco más dureza y mayor acidez. Aunque los métodos van cambiando, es indudable que la sidra, más que un producto, es la responsable de una gran fiesta social y de una tradición de la que enorgullecerse.

La meca de la sidra

La temporada de la sidra comienza en el municipio de **Astigarraga**, toda una referencia en el sector sidrero.

Astigarraga puede presumir de albergar 17 sidrerías, motivo por el que se da el pistoletazo de salida a estas fiestas con el txotx que es el primer "espiche de la kupela", es decir, el primer escanciado de sidra del año. Este momento suele estar protagonizado por alguna personalidad relevante del País Vasco.



Arguiñano inaugura temporada sidra

En las sidrerías guipuzcoanas (sagardotegia en euskera) las kupelas suelen disponerse alrededor del comedor, para facilitar el momento en el que el dueño o encargado de la sidrería va abriendo kupelas a lo largo de la noche al grito de "¡txotx!". Hay que señalar que en las sidrerías sólo se paga por el vaso, de manera que se puede beber toda la sidra que se quiera por el mismo precio.

Resulta difícil recomendar una sidrería en concreto, no obstante, estas son algunas de las más recomendadas:

GOIKO LASTOLA

Hernani

Ereñotzu auzoa, 89

Tel. 943 553 272

Precio medio: 26 €

GARTZIATEGI

Astigarraga
Martutene Pasalekua 139

Tel. 943 469 674

Precio medio: 28 €

PETRITEGI

Astigarraga
Petrítegi Bidea, 8

Tel. 943 457 188 / 943 472 208

Precio medio: 27 €

SARASOLA

Astigarraga
Oiarbide bidea, 14
Tel. 943 555 746

Precio medio: 30 €

BARKAIZTEGI

Donostia
Barkaiztegi 23
Tel. 943 451 304

Precio medio 35 €



Sidrería

Otras sidrerías con muy buena fama, ubicadas en Astigarraga son:

BERECIARTUA. Calle Beren Aran. Tel.: 943 555 798

GURUTZETA. Trav. Zamoka 59-ERGOBIA. Tel.: 943 552 242

LIZEAGA. Calle Garciategi. Tel.: 943 468 290

MENDIZABAL. Sagardotegi Zeharra s/n. Tel.: 943 555 747

MINA. Txoritokieta s/n. Tel.: 943 555 220

OIARBIDE. Calle OiARBIDE. Tel.: 943 553 199

ZAPIAIN. Errekalde Etxea. Tel.: 943 330 033

Para una información más detallada con la guía de todas las sidrerías de Guipuzcoa, como llegar, etc. entrar [AQUI](#)

El equipo de Feelfree Rentals

Share and Enjoy:



Tags [Guía útil](#) [Restaurante](#) [San Sebastian](#)

0 Comments

You can be the first one to leave a comment.

Leave a Comment

You must be [logged in](#) to post a comment.

Los 10 más leídos

- [Valle de Aran – Razones para venir, motivos para volver](#)
- [Pedales por paraísos naturales Val d'Aran y Lanzarote](#)
- [Guía de transportes de Lanzarote](#)
- [What to do with kids in San Sebastian](#)
- [My own pintxos' paths by Feelfree Rentals](#)
- [Guía de Transportes de San Sebastián](#)
- [Golf Courses in Lanzarote](#)
- [Guía de Transportes del Valle de Aran](#)
- [San Sebastián's bike paths – Bidegorris -](#)
- [Balenciaga Museum in Getaria](#)

Tags

[Alojamiento Recomendado](#) [Baqueira Beret](#) [Book](#) [Cine](#) [Eventos](#)
[Guía útil Lanzarote](#) [Libro](#) [Playlist](#) [Receipe](#) [Receta](#) [Recomended](#) [Apartment](#)
[Restaurant](#) [Restaurante](#) [San Sebastian](#) [Spotify](#) [Surf](#) [Useful guide](#)
[Valle de Aran](#)

Búscanos en Facebook





**FeelFree Rentals:
Vacation Apartments**

Me gusta

A 1,301 personas les gusta **FeelFree Rentals: Vacation Apartments**.






Thomes

Jorge

Sekhar

Miriam






Plug-in social de Facebook

Quienes somos

Somos una empresa dedicada a la gestión de alquiler de apartamentos y casas de calidad para vacaciones en San Sebastián, Baqueira Beret y Lanzarote. Nuestro servicio se fundamenta en la red de profesionales que residen en los destinos que ofrecemos, lo que nos permite dar una atención personalizada.

Los apartamentos y casas para vacaciones que gestiona Feelfree Rentals han sido seleccionados in-situ en base a estrictos criterios de calidad, diseño y ubicación. Nuestro objetivo principal es por lo tanto, que nuestros clientes puedan sentirse como en casa durante sus vacaciones o viajes de negocio.

Síguenos

-
-
-
-



Flickr Gallery



Copyright ©
2012 Feelfree

Rentals Blog. All Rights Reserved.