



Deia. Noticias de Bizkaia - Noticias de última hora de Bizkaia, Euskadi e internacionales.

Un caserío-lagar del siglo XVI, alma máter de Petritegi

EL ESPÍRITU PIONERO DE LA FAMILIA OTAÑO-GOIKOETXEA HA HECHO POSIBLE QUE LA FIRMA LLEVE ELABORANDO SIDRA DURANTE LOS ÚLTIMOS 500 AÑOS

Un reportaje de A. A. Fotografías Petritegi - Martes, 27 de Enero de 2015 - Actualizado a las 13:28h



CONTACTO

Petritegi, 8. 20.115 Astigarraga, Gipuzkoa

☎ 943457188

www.petritegi.com

twitter - @Petritegi

facebook - facebook/Petritegi- instagram- flickr

PETRITEGI es un grupo de empresas pertenecientes a la familia Otaño-Goikotxea, que aborda todas las actividades propias de la cadena de valor de la sidra natural.

Dentro de esta cadena se encuentra, por un lado, la elaboración de sagardoa, o sidra natural vasca. Este proceso de fabricación se realiza en Petritegi mediante sistemas tradicionales, abarcando desde el cultivo de los manzanos hasta la distribución y venta del producto. La firma guipuzcoana elabora también un zumo artesanal de manzana sidrera.

El segundo de los apartados de la citada cadena es el mantenimiento de la antigua sidrería como lugar de comunión entre el sidrero y sus clientes, gracias a la conjunción bodega-sidra-gastronomía que se produce con la tradición del txotx: y a la degustación de la sidra de las diferentes cubas mientras se da cuenta de una succulenta comida o cena;

La difusión de la historia y cultura sidreras del caserío Petritegi y de la familia Otaño-Goikotxea a través del turismo y el desarrollo de actividades lúdico-culturales es otra de las líneas que promueve la firma.

En palabras de Ainara Otaño, sidrera y actual dirigente de Petritegi, “el corazón del Grupo Petritegi lo representa el caserío del mismo nombre, propiedad de nuestra familia desde principios del siglo XX y cuyo origen está documentado antes del año 1526. Actualmente yo represento a la quinta generación familiar, si bien mi padre Joaquín Otaño está a nuestro lado aportando toda su sabiduría y experiencia, pues él sigue siendo el alma Mater de Petritegi”.

producción tradicional La familia Otaño-Goikotxea ha heredado la manera tradicional de elaborar sidra natural (o sagardogintza) que se ha venido desarrollando en el caserío-lagar Petritegi ininterrumpidamente en los últimos 500 años.

La sagardogintza ha sido una de las principales industrias del pueblo de Astigarraga desde la antigüedad y ha sabido mantenerse hasta hoy en día gracias a esta familia.

“La sidra natural y el mosto de manzana que elaboramos son el resultado de la puesta en práctica de nuestra larga experiencia familiar en el cultivo de los manzanos y en la aplicación de los métodos tradicionales de elaboración, a los cuales hemos dotado de la maquinaria más moderna para una mejora en la calidad del producto”, puntualiza Ainara Otaño.

Esta experta clasifica el trabajo de Petritegi en diferentes etapas: plantación y cuidado de los manzanos, recogida de la manzana en su momento óptimo, lavado y selección manual de los frutos, prensado tradicional, mezclas de mostos, control de las fermentaciones, catas en bodega y el embotellado de la sidra en el momento adecuado.

En todo este proceso, el buen hacer del sidrero propicia que se pueda obtener unos productos de gran calidad, con el inconfundible carácter de Petritegi.

Además de mantener los métodos tradicionales de elaboración, Petritegi apuesta firmemente por la innovación. “En los últimos años estamos utilizando nuevos sistemas de cultivo en nuestros manzanos, como el uso de patrones en eje central y la disposición del manzano conocida como ‘muro frutal’. Además participamos en investigaciones llevadas a cabo por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa y la Universidad del País Vasco sobre las sidras monovarietales y sobre el efecto que tiene el ácido glucónico en la calidad de las manzanas”, señala Ainara.

gastronomía y visitas guiadas. En cuanto a la restauración, Petritegi también continúa con una tradición centenaria vasca: el txotx, que se traduce en acudir a una sidrería a degustar la sidra elaborada por el sidrero, acompañando la degustación con productos culinarios típicos de la zona.

En cuanto a la sidrería, la innovación está presente en la modernización de las instalaciones y de la bodega; en ofertar menús especiales para vegetarianos, infantiles, etc.; “todo ello para ofrecer a nuestros clientes una mayor comodidad a la hora de vivir una experiencia gastronómica única: el txotx”.

Además, para Petritegi es muy importante difundir esa cultura e historia y para ello organiza visitas guiadas a la bodega durante todo el año, talleres infantiles en otoño, así como diversas actividades: sagartrek, musik & txotx, bertso-afari, etc.

Productos Petritegi

La dedicación y la pasión de esta familia dotan a sus productos del inconfundible carácter de Petritegi.

- La Sidra Natural Eusko Label Petri.

Es una sidra elaborada 100% con manzanas cultivadas en el País Vasco, "gran parte en nuestros manzanales", y con el certificado de calidad Eusko Label otorgado por la fundación HAZI del Gobierno Vasco. La selección de nuestras mejores variedades autóctonas se traduce en una sidra aromática con una agradable txinparta (carbónico endógeno) que le confieren una agradable frescura en boca.

- La Sidra Natural Petritegi.

Sidra elaborada con una mezcla de manzanas cultivadas por pequeños propietarios del País Vasco (60-70%) y otras variedades foráneas procedentes de las mejores zonas de producción de manzana sidrera. El sistema de elaboración es el tradicional, en el cual, el buen hacer del sidrero es fundamental para que la sidra obtenga su carácter propio.

Ambas sidras se presentan con el utilísimo 'tapón-escanciador', tapón que ha supuesto toda una revolución en la mejora del servicio de la sidra Petritegi.

La novedad de 2015 de Petritegi es el Mosto-flor SAGARLORE, un zumo elaborado 100% con manzanas sidreras recién prensadas.

El zumo de manzana se obtiene seleccionando las mejores manzanas y siguiendo las técnicas tradicionales de elaboración del mosto para sidra (lavado, triturado y prensado de los frutos) y se pasteuriza y embotella tras su salida del lagar, para garantizar la máxima frescura y calidad.

Todos nuestros productos se pueden obtener en nuestras instalaciones, a través de la venta on-line en nuestra página web y en algunos puntos exclusivos de distribución.

- [Lo + leído](#)
- [Lo + votado](#)

Lo más leído



•

[El Athletic, obligado a asumir los concionantes para potenciar el nivel](#)



•

[Valverde frena la salida de Aurennetxe](#)



•

[Las familias de un colegio de Gasteiz envían una dura carta a Maroto](#)



•

[Detenido en Santurtzi por matar de una cuchillada a su compañero de piso](#)

•

COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Deia se reserva el derecho a eliminarlos.