



Inicio » [LAVISITA](#) » TXOTX!!!

## TXOTX!!!

04/01/2012 16:11

[geumagazine](#)

[LAVISITA](#)

[no comments](#)



Ha comenzado la temporada de sidra en Gipuzkoa

### [Escanciador de Sidra](#)

El Regalo perfecto En 24 h. en toda la Península

[www.sidreria.com](http://www.sidreria.com)

La temporada de la sidra comienza en Astigarraga, toda una

Anuncios Google

referencia en el sector sidrero. Este municipio puede presumir de albergar una tonelada de sidrerías, motivo por el que se da el pistoletazo de salida a estas fiestas con el txotx, es decir, el primer escanciado de sidra del año. Este momento suele estar protagonizado por alguna persona importante del País Vasco, como los pelotaris u otros deportistas relevantes.

En Gipuzkoa la sidra natural suele consumirse directamente de la kupela o tonel. En las sidrerías guipuzcoanas (sagardotegia en euskera) las kupelas están alrededor del comedor, y el dueño o dueña de la sidrería va abriendo kupelas a lo largo de la noche al grito de "¡txotx!" y toda persona que desee beber sólo tiene que levantarse y arrimar su vaso.

El txotx empezó como una cata entre las sidrerías y mayoristas, restaurantes, sociedades gastronómicas, etc., que acudían a la sidrería a degustar de las diferentes kupelas para elegir la sidra para su compra, pero en la actualidad se ha convertido en un acontecimiento gastronómico mítico y popular de las costumbres vascas.

La temporada de la sidra comprende los meses de enero a abril, durante esta temporada la sidra se consume directamente de la kupela o tonel, pero fuera de estos meses también se puede disfrutar de la sidra en el País Vasco, eso sí, embotellada.

Si aprovechas la época de Txotx para visitar el País Vasco, aquí tienes una pequeña guía para perderte eligiendo sagardotegi. Por cierto, ¡no te pierdas el Museo de la Sidra! TXOTX!

### 1. SAGARDOETXEA .

Comenzaremos este ameno itinerario visitando Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca, y sus tres espacios: el centro de interpretación, el manzanal museístico y el espacio de cata y tienda. Sagardoetxea ofrece la posibilidad de conocer todo lo relacionado con la manzana y la sidra, desde las características del fruto a la producción de la sidra, referente principal de la cultura agrícola vasca. Todo un apasionante viaje por el pasado, el presente y el futuro de la manzana, la sagardoa y su importancia cultural en Euskal Herria.

### 2. Sidrería **ALORRENEA** Sagardotegia

En la sidrería Alorrenea se puede apreciar durante todo el año su sidra natural, que elaboran en la propia sidrería por métodos tradicionales. Dispensan un esmerado servicio caracterizado por un trato familiar. No puede pasarse por alto probar su chuletón de buey, especialidad y seña de identidad del establecimiento. Comedor abierto todo el año.

Descanso semanal: lunes. Vende sagardoa en botella todo el año. Capacidad para 300 comensales. Acceso para personas minusválidas.

Petritegi Bidea, 2.

### Share this article

Tweet this!  
 Add to Delicious!  
 Share on Reddit!  
 Add to Technorati  
 Digg it!  
 Share on Facebook!  
 Stumble it  
 Subscribe by RSS

### LA ENTREVISTA

Aitor Elizegi

### SUSCRIBETE AL NEWSLETTER

Tu email:

Delivered by [FeedBurner](#)

### FACEBOOK

Búscanos en Facebook



**Geu Magazine**

**Geu Magazine**

TXOTX!!!!



**TXOTX!!!**  
geumagazine.com

Ha comenzado la temporada de sidra en Gipuzkoa La temporada de la sidra comienza en Astigarraga, toda una referencia en el sector sidrero

### LO MEJOR DE EUSKADI

20115 Astigarraga

Tfno.: 943 336 999

[www.alorrenea.com](http://www.alorrenea.com)

### 3. Sidrería **ASTARBE** Sagardotegia

Sidrería histórica del siglo XVI. Los primeros documentos datan del año 1536. Las sucesivas generaciones se han ido adaptando a los nuevos tiempos a través de las nuevas tecnologías. El resultado hoy en día es una sidra natural de alto nivel de pureza, sabor y color. Sólo está abierta durante la temporada txotx (enero a abril) y los fines de semana de verano. Vende sagardoa en botella. Capacidad para 200 comensales.

Acceso para personas minusválidas.

Mendiola Baserria.

20115 Astigarraga

Tel. / Fax: 943 551527

### 4. Sidrería **BEREZIARTUA** Sagardotegia

La sidrería Bereziartua fue fundada antes de 1870 siendo hoy en día la cuarta o quinta generación. Bereziartua siempre ha sido una marca muy conocida bien en Ergobia y ahora en Astigarraga y alrededores. Por su renombre y por el buen hacer a lo largo de tantos años es pionera en lograr la certificación ISO 9001 de calidad. Abierto temporada txotx (enero a mayo) y fines de semana de verano. Vende sagardoa en botella. Capacidad para 120 comensales. Acceso para personas minusválidas.

Ipparalde Bidea, 16.

20115 Astigarraga

Tfno.: 943 555798

Fax: 943 331910

[www.bereziartuasagardoa.com](http://www.bereziartuasagardoa.com)

### 5. Sidrería **GARTZIATEGI** Sagardotegia

Es muy posible que sea la sidrería más antigua, existiendo documentos que hacen referencia a ella que datan del siglo XVI. Aún hoy, en la bodega se hallan toneles de más de 100 años. Conforman un edificio muy característico y la sidra que elabora goza de una excelente fama. Abierto temporada txotx (enero a abril). Vende sagardoa en botella durante todo el año. Capacidad para 125 comensales. Acceso para personas minusválidas.

Martutene Pasalekua, 139.

20115 Astigarraga

Tfno. 943 469674

[www.gartziategi.com](http://www.gartziategi.com)

### 6. Sidrería **GAZTAÑAGA** Sagardotegia

La sidrería Gaztañaga, abierta al público en 1990, producía sidra para consumo propio de toda la vida. Sin embargo, conciben esta actividad como modo de vida a partir de la década de los 90, con una importante inversión en tecnología punta. Se trata, en la actualidad, de una sidrería completamente moderna en sus instalaciones. Comedor abierto todo el año. Descanso semanal: lunes. Vende sagardoa en botella todo el año.

Capacidad para 130 comensales. Acceso para personas minusválidas.

Irurain baserria.

Buruntza auzoa.

20140 Andoain

Tfno.: 943 591 968

[www.sidrerriagaztañaga.com](http://www.sidrerriagaztañaga.com)

### 7. Sidrería **GURUTZETA** Sagardotegia

Se trata de una empresa familiar, dedica a la actividad sidrera desde finales del siglo XIX. Sus



Consigue consejos de auténticos viajeros para tus vacaciones en País Vasco

## Fotos auténticas de viajeros



« anterior | siguiente »

## Opinión destacada - Restaurante

### La Fabrica

"Calidad precio atención de 5 estrellas y 3tenedores "hasta con cucharilla"



2 ene 2012 Eduba

Elegante, moderno y funcional restaurante. Ambiente: Se respira elegancia, tranquilidad, cuidado del detalle y limpieza.R Atención exquisita; educado, sereno, sin avasallar y aparentar. La comida: de lujo. Comida de sabor,...

[¡Lee más!](#)

© 2012 TripAdvisor LLC. Todos los derechos reservados.

## REDES SOCIALES



## Tags

Araba [arte](#) [aste](#) [nagusia](#) [balenciaga](#) [bar](#)  
Basque Country [Bilbao](#) [Bizkaia](#) [camping](#)  
[comer](#) [concierto](#) [CONCIERTOS](#) [concurso](#) [Cultura](#)  
[Donostia](#) [euskadi](#) [euskal](#)  
[herria](#) [exposicion](#) [festival](#) [fiestas](#)  
[Gasteiz](#) [gastronomia](#)  
[getaria](#) [Geu Magazine](#) [Gipuzkoa](#)  
Hotel Gran Bilbao [iparralde](#) [mendibile](#) [museo](#)  
[musica](#) [País Vasco](#) [pintxo](#)  
[programa](#) [San Sebastián](#)  
[turismo](#) [turista](#) [txakoli](#) [vacaciones](#)  
[vasco](#) [verano](#) [viaje](#) [vino](#) [Vitoria](#)  
Vizcaya [Álava](#)

## ARCHIVO

enero 2012 (3)  
diciembre 2011 (3)  
noviembre 2011 (9)  
octubre 2011 (14)  
septiembre 2011 (1)  
agosto 2011 (3)  
julio 2011 (8)

esfuerzos se dirigen a elaborar la sidra como un producto natural, empleando las técnicas más modernas y poniéndolas al servicio de la tradición. Abierto temporada txotx (enero a abril). Vende sagardoa en botella durante todo el año. Capacidad para 150 comensales. Acceso para personas minusválidas.

Oialume Bidea, 63.  
20115 Astigarraga  
Tfno. 943 552242  
[www.gurutzeta.com](http://www.gurutzeta.com)

#### 8. Sidrería **LIZEAGA** Sagardotegia

La sidrería se ubica en un caserío del siglo XVI, que conserva hoy en día el carácter y la esencia de la tradición. Es la tercera generación de sagardoegiles, que vienen elaborando por medios tradicionales sagardoa de primera calidad. Desde 1988, la sidrería adopta el nombre de Lizeaga. Junto al menú tradicional, es un privilegio disfrutar de una instalaciones y unas kupelas que nos trasladan al origen de la tradición. Vende sagardoa en botella durante todo el año. Capacidad para 120 comensales. Acceso para personas minusválidas.

Gartziategi Baserria.

20115 Astigarraga

Tfno.: 943 468290

Fax: 943 453123 Abierto todo el año.

#### 9. Sidrería **MINA** Sagardotegia

Larga tradición familiar en la elaboración de una de las sagardoas más apreciadas. Varias generaciones se han dedicado en Astigarraga a esta labor, que compaginan con la actividad en la temporada del txotx. El bacalao en salsa verde es, junto a su especial sagardoa, el principal distintivo de Mina. Abierto temporada txotx (enero a abril).

Vende sagardoa en botella durante todo el año. Capacidad para 110 comensales. Acceso para personas minusválidas.

Txoritokieta bidea, 50.

20115 Astigarraga

Tfno.: 943 555220

#### 10 . Sidrería **PETRITEGI** Sagardotegia

Comienza a elaborar sidra a comienzos del pasado siglo XX, iniciando su comercialización en los años 40. No es hasta los años 70 cuando toma el actual sistema de elaboración y degustación en bodega mediante el tradicional txotx. Una tradición familiar que hunde sus raíces en el corazón de Gipuzkoa, armonizándola con las más modernas instalaciones y mejorando, sin descanso, la calidad de la sagardoa. Comedor abierto todo el año. Sábados, domingos y festivos, también mediodía. Vende sagardoa en botella. Capacidad para 400 comensales. Acceso para personas minusválidas.

Petritegi Bidea, s/n.

20115 Astigarraga

Tfno.: 943 457188

Fax: 943 452469

[www.petritegi.com](http://www.petritegi.com) .

#### 11. Sidrería **REZOLA** Sagardotegia

Una larga tradición en la elaboración de la sidra en bodega propia y, a su vez, una de las sidrería más jóvenes en cuanto a su comercialización y establecimiento de restauración. Además del txotx, ofrece un ambiente rústico y acogedor, con una selecta variedad de asados. Destaca su cordero y cochinillo al burduntzi. Comedor abierto todo el año mediodía y noche. Vende sagardoa en botella durante todo el año. Capacidad para 350 comensales. Acceso para personas minusválidas.

Santio Zeharra, 12.

Ipintza Baserria

junio 2011 (14)

mayo 2011 (1)

abril 2011 (14)

#### [Marisquería San Sebastián](#)

Una oferta fantástica. Marisquerías en San Sebastián por un ¡70% menos!

[www.Groupon.es](http://www.Groupon.es)

#### [Mesas y Sillas Plegables](#)

Venta y alquiler de Mesas y Sillas Plegables. España: 902.222.025

[www.mesasysillasplegables.com](http://www.mesasysillasplegables.com)

#### [Salones de boda y eventos](#)

Organiza tu banquete de boda en los salones de nuestros hoteles

[www.palafoxhoteles.com](http://www.palafoxhoteles.com)

Anuncios Google

#### Cuanta gente nos visita!



20115 Astigarraga

Tfno.: 943 552720/608143332

[www.rezolasagardotegia.com](http://www.rezolasagardotegia.com)

#### 12. Sidrería **SAIZAR** Sagardotegia

Un cálido lugar donde poder disfrutar de una chuleta, acompañándola de una sidra natural de carácter gracias a una cuidada selección de las manzanas de mejor calidad. Siguiendo la tradición. Comedor abierto todo el año. Vende sagardoa en botella durante todo el año.

Capacidad para 250 comensales. Acceso para personas minusválidas.

Kalezahar Auzoa, 39.

20170 Usúrbil

Tel.: 943 364597

Fax: 943 366412

[www.sidrassaizar.com](http://www.sidrassaizar.com)

#### 13. Sidrería **TXOPINONDO** Sagardotegia

A 5 minutos de San Juan de Luz, ubicado al pie del monte Larrun (tren cremallera), en una comarca de larga tradición sidrera. Disponen de una tienda y se pueden catar, durante una visita completa, los caldos de la casa: sagarinoa, mosto, patxaka y licor de manzana verde. Comedor y visita de la bodega abierto todo el año. Menú especial para las personas más pequeñas con mosto. Descanso semanal: lunes, salvo para grupos.

Capacidad: 200 comensales y 100 visitantes. Acceso para personas minusválidas. Amplio parking privado.

Route de Saint Jean de Luz. 64310 ASKAINE/ ASCAIN (Lapurdi).

Tel.:0034 5 59 54 62 34

Fax: 0034 5 59 85 93 43

email: [txopinondo@wanadoo.fr](mailto:txopinondo@wanadoo.fr) [www.txopinondo.com](http://www.txopinondo.com)

#### 14. Sidrería **ZAPIAIN** Sagardotegia

Está documentado que el apellido Zapiain lleva vinculado a la sagardoa desde el siglo XV. Hoy es una firma de vanguardia, primera productora del sector, con fuerte implantación en el mercado. Cuida los ritos y tradiciones sin renunciar a la tecnología más moderna. Txotx tradicional de pie (enero a abril). Vende sagardoa en botella durante todo el año. Capacidad para 120 comensales. Acceso para personas minusválidas.

Kale Nagusia, 96.

20115 Astigarraga

Tfno. 943 330033

#### 15. Sidrería **ZELAIA** Sagardotegia

Una bodega que durante tres generaciones lleva dedicándose a la elaboración de sagardoa con un sistema tradicional mejorado en el tiempo. Desde enero abre las puertas a todos los amantes de la buena sagardoa dándoles la oportunidad de catar sus excelencias y degustar los alimentos que hacen honor a la tradición del txotx junto a las kupelas, de pie, en armonía con las amistades. Abierto temporada txotx (enero a abril).

Vende sagardoa en botella durante todo el año. Capacidad para 150 comensales. Acceso para persona minusválidas.

Martindegi Auzoa, 29.

20120 Hernani.

Tfno.: 943 555851

Fax: 943 550281

[zelaia@zelaia.es](mailto:zelaia@zelaia.es) [www.zelaia.es](http://www.zelaia.es)

**TAGS:** ASTIGARRAGA CHULETA COMER DONOSTI GASTRONOMIA GIPUZKOA SAN SEBASTIÁN SIDRA  
SIDRERIA