

[MAPAS](#)[TURISMO](#)[GASTRONOMÍA](#)[ALOJAMIENTOS](#)[ESP](#)[Todos los restaurantes](#)[Cocineros con Soles](#)[Rutas gastronómicas](#)[Vinos y Bodegas](#)[Cultura gastronómica](#)[Blog Cuchara de Palo](#)[Gastronomía](#) | [Cultura gastronómica](#) | [A la rica sidra vasca](#)**Una tradición única**

# ¡A la rica sidra vasca!

La temporada de sidra en Euskadi lleva impregnada tanta tradición que debemos hacer un curso acelerado de euskera si queremos disfrutar al máximo de la experiencia de degustar este zumo de manzana tan especial. Kupela, txotx, sagardotegi... son algunas de las palabras que nos acompañan en esta cata tan especial. Y es que cuando saboreamos un culín de sidra en Gipuzkoa hacemos mucho más que saciar la sed, participamos de un evento social único y apostamos por mantener la tierra y sus tradiciones.

Los **sidreros vascos** producen cada año alrededor de 10 millones de litros de **sidra**, una cifra que nos permite hacernos a la idea de lo apreciado que es este exquisito caldo. La temporada se inicia oficialmente en el **mes de enero** y se hace con un ritual único, organizado por los productores guipuzcoanos en una *sargadotegi* (sidrería en euskera), habitualmente del municipio de **Astigarraga**. Cada año, un personaje destacado de la sociedad vasca, como pelotaris u otros deportistas famosos, es el encargado de hacer el primer escanciado de la temporada. Lo hace directamente de la *kupela* (barrica) al grito de: ‘*Gure Sagardo Berria*’ (nuestra nueva sidra). Así empieza este período sidrero que se alarga hasta los meses de abril o mayo. El resto del año la sidra sigue consumiéndose, pero ya embotellada, a no ser que acudamos a una *sargadotegi*, donde podemos continuar sirviéndonos directamente del tonel.

Actualmente existen alrededor de 70 sidrerías, la mayoría de ellas concentradas en **Gipuzkoa**, especialmente en la comarca de Donostialdea, en los municipios de Astigarraga, Hernani, Urnieta y Usúrbil, aunque también pueden encontrarse algunas en Bizkaia y Araba. En todas ellas se sirve sidra natural de temporada.



Sidra vasca.

## Directo de la kupela

La característica más especial del período sidrero es que la bebida se consume directamente de las *kupelas*, que suelen disponerse alrededor del comedor de las sidrerías. El *sagardoeigile* (sidrero) va abriendo *kupelas* a lo largo de la noche al grito de “*¡txotx!*” y todo aquel que desee beber sólo tiene que levantarse y arrimar su vaso. Hay que recordar que aquí sólo se paga por el vaso, de manera que podemos beber todo lo que queramos por el mismo precio.

Esta costumbre empezó como una cata privada entre compradores mayoristas que acudían a las **sidrerías** para degustar y elegir los mejores caldos. Con el paso del tiempo, la actividad se popularizó hasta convertirse en todo un acontecimiento gastronómico que no podemos perdernos si visitamos Euskadi. Según marca la tradición, la sidra se acompaña siempre de **tortilla de bacalao**, bacalao frito con **pimientos verdes**, **chuleta** y **queso con membrillo y nueces**. Un menú que, según la costumbre, debemos comer sin plato, compartiendo una única fuente, y de pie. La mejor forma de disfrutar de este ritual gastronómico y social; aunque lo habitual en las sidrerías vascas es encontrarnos largas mesas con bancos.

[Comentar con...](#)

Plug-in social de Facebook

## Planifica tu viaje

[Calcula tu ruta](#)  
[Configura tu plan de viaje](#)  
[Seguridad en carretera](#)  
[Estaciones de servicio](#)  
[El tiempo](#)

## Turismo

[Todos los destinos](#)  
[Ciudades en 48 horas](#)  
[Rutas](#)  
[Tops de turismo](#)  
[Fotogalerías](#)  
[Vuelta al Mundo por España](#)  
[El Mejor Rincón 2014](#)

## Gastronomía

[Todos los restaurantes](#)  
[Todos los vinos](#)  
[Todas las bodegas](#)  
[Cocineros con Soles](#)  
[Cultura gastronómica](#)  
[Rutas con los mejores sabores](#)  
[Blog Cuchara de Palo](#)  
[Tops de gastronomía](#)

## Alojamientos

[Todos los alojamientos](#)  
[Urbanos](#)  
[Rurales](#)

© Repsol 2000-2014 | [Acceso a usuarios registrados](#) | [Mapa web](#) | [Nota legal](#) | [Política de cookies](#) | [Contacto](#) | [Boletines](#) | [Accesibilidad](#)

