

[BUSCAR](#) [ENLACES](#) [CONTACTO](#)[INICIO](#) [ARTÍCULOS](#) [NOTICIAS](#) [GASTRONOMÍA](#) [GALERIA](#)

MARTES, 25 MARZO 2014

FLASH : CULTURA: El actor y músico estadounidense Steven Seagal ofrecerá un concierto el próximo 10 de julio en el Hondarribia Blues

EL TIEMPO DE LA SIDRA

EL 22 MARZO 2014. PUBLICADO EN [GASTRONOMIA](#)

Es un ritual del invierno. El txotx se relaciona con la temporada de la sidra. Una tradición que supone acercarse a una de las sidrerías del entorno de Astigarraga o Hernani, compartir mesa con quien quieras y degustar este producto que deriva de la manzana y que se complementa con un menú que se ha institucionalizado. Tortilla de bacalao, bacalao frito, txuleta, queso y nueces, aunque en algunos sitios se decidan por añadir membrillo o dulce de manzana.

No es el caso de la Sidrería Zapiain a la que acudo todos los años para no perder las viejas e inveteradas costumbres. El establecimiento abre a las ocho de la tarde. Es aconsejable ser puntual y no tener prisas. Sigo siempre los mismos pasos. A la entrada saludo a los parrilleros, más tarde subo las escaleras que conducen a la cocina para departir un rato con las extekoandres que se dedican a las tortillas y al bacalao.

Horas y horas de paciente trabajo, pelando y pochando las cebollas que parece ser una de las claves de la excelencia del producto. Según el número de comensales se decide el tamaño y por supuesto los huevos que harán posible un plato maravilloso. Creo muchas veces que no me importaría apartar el resto de la cena y repetir tortilla. La mano que mece la sartén es milagrosa.

Entre tanto van llegando los amigos que ocuparemos nuestra mesa, la que nos gusta. Es una esquinita cómoda. Junto a ella las escaleras que conducen al largo pasillo a cuyo rededor se instalan las enormes barricas. La gente coge su vaso y persigue al encargado de abrir la espita. Ellos deciden el orden en que debe beberse la sidra que sale fuerte y espumosa. La de este año me ha parecido muy madura. Entra fácil, quizás porque el invierno no ha sido muy crudo y las temperaturas han respetado la evolución. Hasta tal punto que hace semanas que se procede al embotellado.

En la evolución de las costumbres hay algo que llama la atención. La presencia femenina ha crecido en los últimos años de modo singular. Antes, las sidrerías eran casi un coto de hombres con escasa presencia de la mujer. Ahora, no. Cogen el vaso como los demás y beben lo que estiman conveniente. Zapiain es uno de los santuarios de la sidra. Productores de miles de litros han evolucionado desde el saber tradicional hasta el científico. Hoy las grandes kupelas de madera son inmensos tanques de aluminio, sometidos a todo tipo de cuidados y análisis.

La propia selección de la manzana ya es de por sí un proceso no menor. Saber elegir y mezclar supongo que forma parte del misterio nunca confesado. Nunca todas las sidras son iguales. Más o menos ácidas, más o menos dulces, más o menos secas. Diferentes olores y matices. Un mundo que no envidia al de los vinos.

Elegimos los lunes para encontrarnos allí, después de la correspondiente y obligada reserva. Es un día sin demasiado maremagnum. Toca estar de pie. Ni bancos, ni banquetas. Tampoco sirven otra bebida. La sidrería es así con todas las consecuencias. La familia conoció desde el principio cómo eran las cosas y ha tratado de mantenerlas evolucionando lo necesario. Tradición y modernidad son la base del éxito.

Pared con pared puedes encontrar un espacio más cómodo (sentado con mesa y mantel) en el restaurante Roxario. Ofrece, si quieres, el mismo menú además de otros platos de temporada que Txaro Zapiain mima con peculiar estilo. En tiempo de habas y guisantes, que ella misma planta y recolecta, es casi obligación visitar la casa que abre todos los días del año.

Los Zapiain forman parte de una amplia familia en la que cada cual dispone de un rol y una responsabilidad en el engranaje de una empresa que hace sidra y que compite en todos los mercados.

Sidrería Zapiain

Kale Nagusia 96

[Astigarraga \(Gipuzkoa\)](#)

TFNO.- 943 330033

Twittear

g+

Cambiar

[Siguiete >](#)

LO + LEÍDO

[Cuestión de camisetas](#)[Antoine, vida mía \(II\)](#)[Sokamuturra aquí, vaquillas en Madrid](#)[Jon Santacana, medalla de oro en Sochi](#)[Un cromó de cinco euros](#)[La renovación de Arrasate](#)[La pizarra de Arrasate causa estragos](#)[Aprovechar la oportunidad desde los valores](#)[RS: Carlos Martínez vuelve a la convocatoria para recibir al Barça](#)[Santacana y Egea, a los paralímpicos de Sochi](#)

INICIO

ARTÍCULOS

NOTICIAS

GASTRONOMÍA

GALERIA

SECCIONES

[Noticias de Gipuzkoa](#)
[El comentario del día](#)
[Gastronomía](#)

GALERÍAS

[Cuerpo a cuerpo](#)
[Encuentros con la Real](#)
[Paisajes con figura \(I\)](#)

GALERÍAS (CONT)

[Handball love](#)
[Ferias y fiestas](#)
[Plato y mantel](#)

SERVICIOS

[Contacto](#)
[Enlaces de Interés](#)
[Buscar](#)