



Lo que empezó como una cata privada entre compradores y mayoristas, se ha popularizado hasta constituirse en el acontecimiento gastronómico más famoso de Euskadi

## LLEGA EL “TXOTX”, LA TEMPORADA DE SIDRERÍAS

El 15 de enero se abre la temporada de las sidrerías, seña de identidad en Gipuzkoa en la que la sidra es la única protagonista y el mejor acompañamiento que puede tener un succulento menú.

Lo que empezó como una cata privada entre compradores y mayoristas para degustar y elegir las mejores sidras, con el paso del tiempo se ha popularizado hasta constituirse en el acontecimiento gastronómico más famoso de nuestro territorio.



La mayoría de las sidrerías se concentran, sobre todo, en las localidades de **Astigarraga, Hernani, Urnieta y Usurbil**. En las que se mantienen como en sus más puros inicios. En algunas se come de pie y se debe ir abrigado, por sus amplias y antiguas instalaciones, pero en las más modernas hay climatización y se come sentado en alargadas mesas de madera que se comparten con el resto de comensales.

En las sidrerías se suele abonar un precio fijo y se suele comer el menú típico de sidrería que consiste en **tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos y chuleta a la brasa**, para finalizar con postre de **queso de Idiazabal, membrillo y nueces**. Por supuesto, se acompaña con toda la sidra que se quiera, o pueda, directamente de la kupela (barrica en euskera).

### LA MANZANA Y EL PROCESO DE LA SIDRA

Originariamente la sidra se producía en los caseríos como bebida para consumo propio siguiendo el proceso de recogida de la manzana cuando cae del árbol según va madurando.

Después de lavarla y seleccionarla, se aplasta la manzana y se deja macerar la pasta durante cierto tiempo, tras el cual se introduce en la prensa o tolare para extraer el mosto que es vertido en barricas de madera o kupelas. Posterior a su fermentación, alrededor de tres meses, la sidra ya está preparada para el consumo. Todo esto se realiza sin azúcares añadidos y con gas carbónico de origen exclusivamente endógeno (no añadido). De este modo, el resultado final es un jugo natural de sabor entre ácido y dulce con una graduación alcohólica superior a los 4,5°.



## “TXOTX”, THE CIDER-HOUSE SEASON

The cider-house season starts on January 15. Typically associated with Gipuzkoa, it's a popular time of the year where cider becomes the star of the show, accompanying delicious cider-house menus to perfection.

**W**hat started out as private tastings for buyers and wholesalers to sample and select the best ciders, has, over time, become the region's most popular and well-known gastronomic event.

Most of the region's cider houses are concentrated around the towns of **Astigarraga, Hernani, Urnieta and Usurbil**. Some have stayed true to their origins. In the large, older, barn-style cider houses, diners need to wrap up well and eat standing up –no seating is provided– while the modern ones are centrally heated and people sit at long, shared trestle tables.

Most cider houses serve a set-price, traditional menu consisting of a **salt-cod omelette, fried salt-cod with peppers, and chargrilled steak**, with **Idiazabal**



**cheese, quince jelly and walnuts** for dessert. Diners can drink as much cider as they like, all served directly from the *kupela* (barrel in Basque).

VIVE UNA EXPERIENCIA **PREMIUM**

MENÚ DE SIDRERÍA  
**TXOTX!**  
VISITAS GUIADAS  
**CATAS**  
TRADICIÓN



**ZAPIAIN.**  
SINCE 1595



LIVE A **PREMIUM** EXPERIENCE

CIDER HOUSE MENU  
**TXOTX!**  
GUIDED TOURS  
**TASTINGS**  
TRADITION

BOOKINGS - RESERVAS: (+34) 943 330 033 | [WWW.ZAPIAIN.EUS](http://WWW.ZAPIAIN.EUS) | KALE NAGUSIA 96 - 20115 - ASTIGARRAGA

## LA SIDRA Y EL MAR

Existen indicios de que tanto la manzana como la sidra eran conocidas por los vascos desde tiempos inmemoriales. De hecho, fue un producto fundamental para la industria ballenera vasca y, más concretamente, para los pescadores que se desplazaban a Groenlandia y Terranova a la pesca del bacalao y la ballena durante los siglos XVI y XVII.

La bodega del barco se cargaba con un gran número de barricas de sidra y se calcula que de media cada marino consumía unos tres litros de sidra al día. Gracias a la ingesta de zumo de manzana fermentado que aportaba la suficiente **Vitamina C** evitaban enfermedades como el escorbuto. De este modo, conscientes o no, sorteaban el mayor peligro de las grandes travesías marítimas, algo que no les ocurría, por ejemplo, a los marineros nórdicos que bebían cerveza.



Sidrería Iretza / Iretza Cider-house.

### APPLES AND CIDER-MAKING

*Originally cider was produced on the farm for home consumption, using ripe apples as they fell to the ground.*

*The apples are then washed, chosen and crushed to a pulp, which is left to ferment for a certain amount of time. It is then put into the apple press, or tolare, to squeeze out all the juice. The juice is poured into wooden barrels. After about three months of fermentation, the cider, which has its own carbonic gas and no added sugar, is ready to drink. The result is a natural tasting beverage somewhere between tangy and sweet, with a minimum alcohol content of 4.5 per cent.*

### CIDER AND THE SEA

*Basques have been familiar with apples and cider-making since time immemorial. In fact, cider played a fundamental role in the Basque whaling industry in the 16th and 17th centuries, when Basque fishermen journeyed to Greenland and Newfoundland to catch cod and whales.*

*The ship's holds were loaded with cider barrels and it's estimated that each seafarer consumed an average of three litres of cider a day. By drinking fermented apple juice, they got enough **vitamin C** to stave off scurvy. Whether they realised it or not, this is how they managed to avoid one of the greatest perils of sea crossings - in contrast, for example, to the beer-drinking Norwegians.*

### TXOTX!!!!

Tradicionalmente, las sidrerías ofrecían al comprador la oportunidad de degustar los caldos contenidos en las diferentes barricas para que pudiera elegir la sidra que más le gustara. Del procedimiento antiguo de abrir la barrica con un palillo (txotx) deriva la tradición de acercarse al barril a probar la sidra a grito de ¡txotx!

### TXOTX!!!!

*Traditionally, the cider-house barrels were opened one by one by removing the wooden stopper (called txotx in Basque) so that buyers could sample the cider and choose the one they liked best. Nowadays, the cry of 'txotx' (pronounced chootch) means it's time to grab your glass and head to the barrels.*



Troia ibilbidea, 25 - 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)  
T.: 943 33 00 30 • info@iretza.com • www.iretza.com



Abierto todo el año  
Menú de Sidrería  
Menú Diario y Fin de Semana

Open all year round  
Traditional Ciderhouse menu  
Set menu available daily and at weekends