

Kosko | Promociones | Hemeroteca | Newsletters | Multimedia



- Final de Copa
- Bizkaia
- Athletic
- Actualidad
- Economía
- Deportes
- Bilbao Basket
- Cultura
- Opinión
- Escapadas
- Viajes
- Buzz On
- Gente
- Corazón
- Moda
- Salud
- Rutas y naturaleza
- Gastronomía
- Cine y TV
- Tendencias
- Música
- Contando Historias

ÚLTIMA HORA

Iruñea suspende los Sanfermines

Deia » Vivir ON » Gastronomía

Mucho más que sidrerías

FIEL AL CALENDARIO, HA LLEGADO COMO TODOS LOS AÑOS LA NUEVA TEMPORADA DEL TXOTX, AUNQUE ESTA VEZ, POR CIRCUNSTANCIAS OBVIAS Y POR TODO LO QUE NOS RODEA, CON CAMBIOS EN LA CATA DE LA JE SE HARÁ EN BOTELLAS O JARRAS TRANSPARENTES. RMA, EN UN FORMATO O EN OTRO, HA LLEGADO LA AR DE LA NUEVA SIDI

10:23





Diferentes sidras en Urbitarte (Ataun).

La víspera del día de San Sebastián, 19 de enero, se ha convertido desde hace unos años en la fecha señalada para presentar la temporada de sidra y arrancar con el esperado calendario de degustación, que reúne a miles de aficionados de toda Euskal Herria. La Euskal Sagardoa no faltó a la cita y en ella estuvo el coordinador de la DO Unai Agirre, quien presentó las novedades para este 2021, junto a un pequeño grupo de representantes de cada sidrería. Y las novedades van a ser destacadas. A la antigua usanza, los clientes podrán degustar la sidra en jarras y, como novedad, lo podrán hacer en botellas transparentes que tendrán indicada con una tarjeta el tipo de manzana del que está elaborada o el número de la kupela de la que se está surtiendo.

Para degustar el preciado mosto no podrá disfrutarse del tan valorado txotx. El Covid obliga. En la CAV la normativa vigente en este momento habla de interiores al 50% del aforo y exteriores al 100%, aunque con un máximo de cuatro personas por mesa. En Navarra, hasta el 11 de este mes está dictaminada apertura total en exteriores, 30% máximo en interiores y consumo siempre en mesa, con cuatro personas máximo por mesa o grupo de mesas, y hasta seis si se garantiza metro y medio de distancia entre los comensales.

Thank you for watching

La temporada, que dio comienzo el pasado día 5 de febrero, "viene con mucho carácter, cargado en color y en cuerpo", se indicó en la rueda de prensa. También se dijo que ha disminuido a un tercio la producción bajo el sello Euskal sagardoa, cosecha que ha alcanzado los 1,2 millones de litros. La cifra total de producción de sidra ha sido de ocho millones de litros.

En este artículo ofrecemos una lista de sidrerías que realizan un menú distinto al habitual, o que cuentan con una pequeña carta. Esta selección de bodegueros incorpora nuevos productos e incluso técnicas culinarias más actuales. Dado que Gipuzkoa es el territorio donde la sidrería cobra carta de naturaleza, a él se dedica el grueso del texto, aunque en un aparte hay propuestas de los otros territorios.

MENDIZABAL

Caserío del siglo XX renovado con encanto. Decoración innovadora en unas modernas instalaciones. Chef: Andoni Arranz, jovencísimo talento que aporta su experiencia de otros restaurantes top de Gipuzkoa.

La atractiva carta presenta croquetas, verduras, pescados, carnes a la brasa y postres novedosos.

Dirección: Sagardotegi Zeharra, 2
Astigarraga, Gipuzkoa

Tlfno: 943555747

<http://www.mendizabal.eu>

ITXAS BURU

Sidrería que trabaja desde los años 80, gestionada por la familia Intxauspe. Su plato estrella es el bacalao en salsa, aunque antes de ir hay que reservar. Este año, además, incorporan como novedad una pequeña carta con platos como piquillos confitados con papada, además

Dirección: Osinaga auzoa 54,
Hernani, Gipuzkoa
Tlfno: 9435568779
<http://www.itxasburusagardotegia.com>

BARKAIZTEGI

La familia Irizar lleva al frente de esta sidrería, que abre cada año, desde 1930. Está localizada en el barrio donostiarra de Martutene, muy cerca de Astigarraga. Ofrece una amplia carta, aparte del menú clásico. Para degustar el bacalao en salsa en el menú típico de sidrería hay que encargar.
Dirección: Barkaiztegi bidea 42,
Martutene, Gipuzkoa
Tlfno: 943 451304
<http://www.barkaiztegi.com>

TXOTX GOURMET ALBIZTUR

Sidrería urbana en el centro de Donostia, en el barrio del Antiguo, gestionada por la pareja argentina Paola Cerchiara y Diego Zanuttini. Con una dilatada carrera profesional en destacados restaurantes vascos, ofrecen pescados a la brasa, ensaladas, alubias con sacramentos y buena repostería.
Dirección: Matia kalea 52
Donostia, Gipuzkoa
Tlfno: 649 92 63 92
<http://www.albistur-sagardotegia.com>

URBITARTE

En el Goierri guipuzcoano se encuentra esta bodega gestionada por Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza. Este visionario de la sidra elabora crianzas envejecidas en barricas de roble francés como el Jentilen Lurra o sidras en crianza de manzanos específicos. En la oferta de cocina encontramos ensalada de chipirón, croquetas, pescados asados, pollo asado y los platos clásicos. Todos los postres son caseros.
Dirección: Ergoiena auzoa s/n
Ataun, Gipuzkoa
Tlfno: 943 180119
<http://www.urbitartesagardotegia.com>

HOTEL SAGARLORE

Para quienes deseen acompañar el txotx con una estancia, la familia Petritegi gestiona un hotel rural con encanto y ecológico. Dispone de siete habitaciones y piscina, todo ello en la

Tlfno: 843 931000

<http://www.sagarlore.eus/>



Recogida de manzana tradicional.

Y EN LOS OTROS TERRITORIOS...

KIXKIA

Sidrería situada en el precioso pueblo de Otsagabia, en Navarra, en una casa enclavada en la tradicional arquitectura de esta localidad salacencan. La gestiona Mikel Ceberio, somelier y gran entendido del mundo del vino. Oferta amplísima con hincapié en los productos de la zona como el euskal txerri de Maskarada, además de pescados o carnes a la parrilla.

Dirección: Calle Urrutia 59

Otsagabia, Nafarroa

Tlfno: 646 38 74 07

<https://www.kixkia.com>

UXARTE

Es de las pocas sidrerías ubicadas en Bizkaia y ofrece en época sin Covid menús diferenciados para comida o cena. Entre sus especialidades se encuentran el pollo o el cordero asados en horno de leña.

ITURRIETA

Caserío con un comedor con vistas y terraza donde realizan distintas actividades, en especial en verano. Ofrece varios menús con amplia oferta como revueltos, ensaladas, costilla de cerdo a la parrilla€ Sidra y zumo de manzana ecológico.

Dirección: Caserío Iturrieta, Barrio Arraga

Aramaio, Araba

Tlfno: 945 445385

Web: <https://www.iturrieta.eus>

TXOPIONDO

Desde el año 1999 se ofrece aquí el txotx en Iparralde. Se trata de una oferta distinta a los menús clásicos de Hegoalde, con productos emblemáticos de la zona, como el magret. También se puede encontrar atún a la brasa, gambas a la parrilla con patxaka (manzanas silvestres de Donibane Lohitzune) o la clásica txuleta. Se elaboran variedades originales de zumo de manzana, como el mosto con miel de Larrun, y una amplia oferta de sidras como el Kalipoko, Sagarmahats (mezcla con vino) o aguardiente como el Berrogei.

Dirección: ZA Lancelain, Chemin de la cidrerie

Askain, Lapurdi

Tlfno: +33 5 59 54 62 34

Web: <https://www.txopinondo.com>

Más información

Las sidrerías activan sus reservas y ofrecerán la sidra en botella.

Temas relacionados:

[Direcciones sidrerías](#)[Gastronomía](#)[Nueva temporada sidrerías](#)[Sidra](#)[Sidrerías](#)

TE RECOMENDAMOS



Aprovecha la promo Sanitas

Tu seguro de salud desde 31,90 €.
Ahora con nuevos servicios digitales



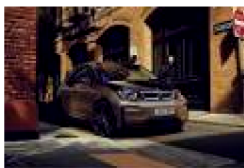
La dieta de los perezosos

Pierde 23 kg en 1 mes haciendo a diario una simple cosa



La tarifa de móvil + barata

Descubre qué compañía puede darte el mejor precio ¡Hasta 30% diferencia!



BMW seminuevo

Descubre más sobre los BMW i3 seminuevos revisados y certificados



Tu Empresa Segura

Confía en un líder de seguridad digital para tu pyme desde 3,99€/mes

En Ikea está la solución

Poner orden en tus ideas no es fácil. Ordenar tu pisito, un poco más.



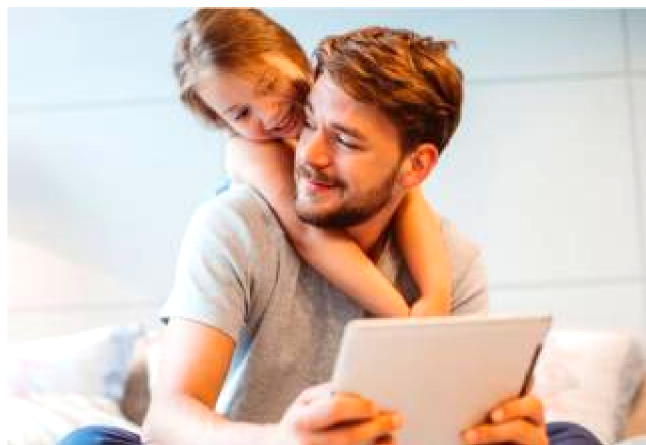
La mejor oferta de Euskaltel

Fibra 500Mb y llamadas y gigas ilimitados por 29€/mes durante 6 meses



Hipotecas NARANJA de ING

Comprueba en pocos pasos cuál sería la cuota de tu hipoteca con ING



¿Híbrido o Eléctrico?

Lo último en seguridad y conectividad ya está aquí para poderlo disfrutar



Más ágil y potente

Toyota C-HR. Conducción más dinámica y más potencia



Cancela tus deudas

Puedes Cancelar todas tus Deudas sin Pagarlas gracias a la Ley Europea!

Protege a tu salud

Protégete hoy y siempre con el Seguro de Salud AXA



¿Quieres ser tú?

Buscamos 300 personas para probar gratis un audífono casi invisible



¿Quieres ganar un extra?

Puedes duplicar tus entradas con una simple inversión.

DISCOVER WITH addoor



Haz clic y descúbrelo

Conduce un BMW Serie 1 con Acabado M Sport de regalo.

EQA. Nuevo SUV 100% eléctrico.

Para los amantes del diseño y de la mejor tecnología e innovación.

VINOS D.O. RUEDA PARA EL DÍA DE LA MADRE

Flores y vino para celebrar el Día de la Madre más especial.

Opel Mokka

Menos normal

Ad SunMedia



Otras webs de Grupo Noticias

Diario de Noticias

Noticias de Gipuzkoa

Diario Noticias de Álava

Onda Vasca

Promociones

Acerca de Deia

Publicidad

Suscríbete a Deia

Suscripción por

Newsletters

Auditada por OJI

© Deia - Noticias de Bizkaia | © Editorial Iparraguirre, S.A. Camino de Capuchinos, 6, 5º C Bil

[Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Mapa web](#) | [Contacto](#) | [Cookies](#) | [Política de Privac](#)

