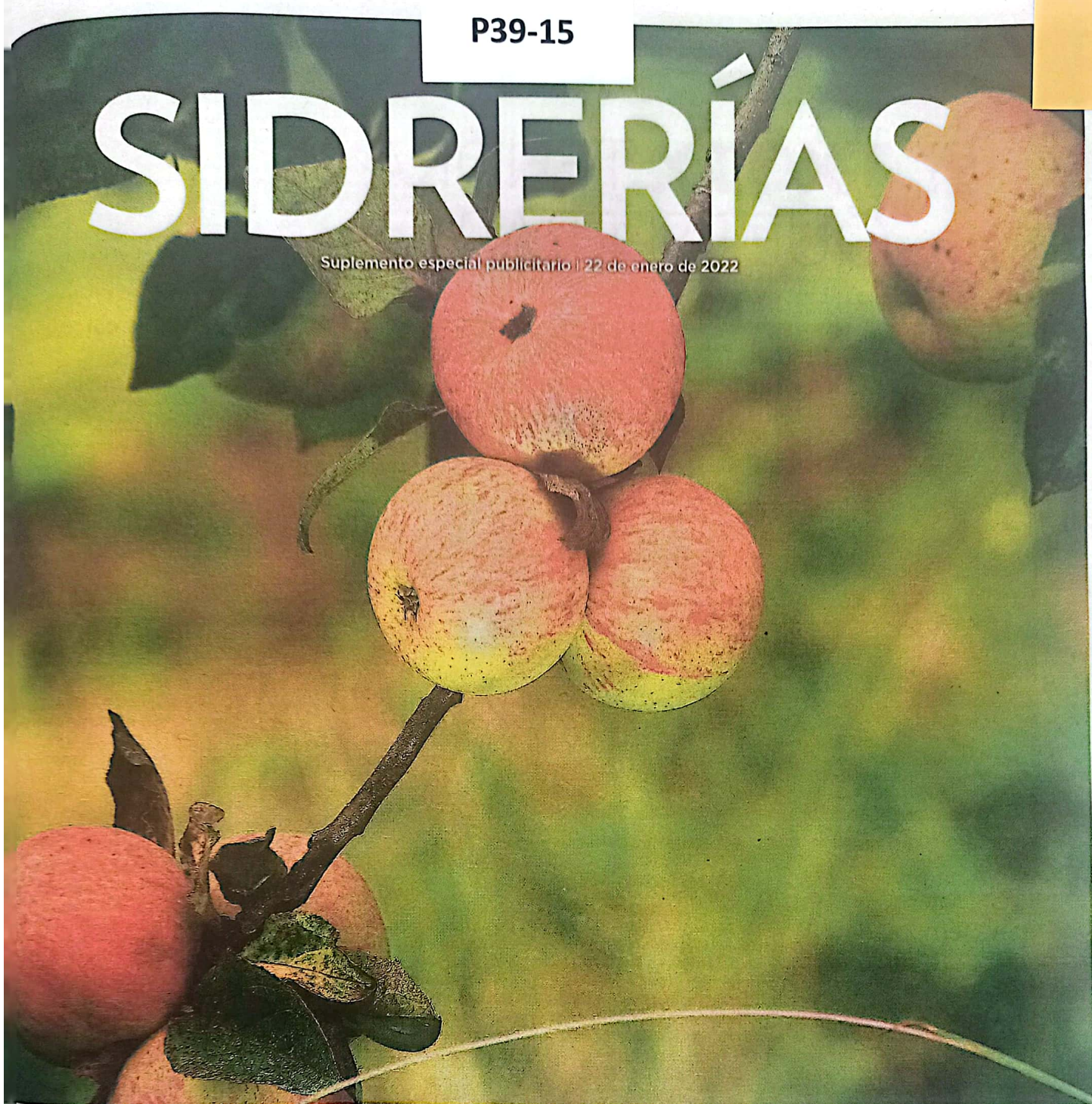


SIDRERÍAS

Suplemento especial publicitario | 22 de enero de 2022



ZAPIAIN®

SAGARRETIK, URREA

www.zapiain.eus | 943 330 033



EL TXOTX TENDRÁ QUE ESPERAR



Una trabajadora de la sidrería Ola sirviendo sagardo en jarras que después acerca a las mesas de los comensales.

Ya está en marcha una nueva temporada de sidrerías que, un año más, ha tenido que adaptarse a la situación pandémica

Sidrerías, sidreros y sagardozales estamos de suerte y, a pesar de la irrupción de la sexta ola del coronavirus, ya podemos disfrutar de una temporada de sidrerías, aunque todavía no en plenas condiciones de

normalidad. La apertura del txotx, protagonizada por el grupo musical AMAK taldea y celebrada el miércoles 12 de enero en la sidrería Gurutzeta, pudo desarrollarse en el formato habitual y, aunque adaptado a las circunstancias, aforos y medidas de seguridad vigentes, nos permite soñar con la plena normalidad de la inauguración para 2023.

Puede resultar paradójico hablar de la apertura del txotx porque en estos primeros diez días de temporada este formato de degustar la sidra no ha estado permitido ni lo estará, al menos, hasta el próximo viernes, 28 de enero, día hasta el que estará vigente el Decreto del Gobierno Vasco.

Llegada esa fecha, y a la espera de cómo haya evolucionado la situación sanitaria, podrá revisarse y actualizarse un protocolo que nos acerque a la vieja normalidad de la temporada de sidrerías, con los comensales autorizados para levantarse cuantas veces quieran a las kupelas, sin límites de aforos ni personas por mesa...

El viernes vence el Decreto del Gobierno Vasco y se dirimirá si continúan las medidas o se retoma la normalidad

Mientras ello no esté permitido, las sidrerías, al igual que lo hicieron la temporada pasada, han adaptado su servicio en aras de ofrecer una experiencia sidrera agradable y segura con la que la clientela tenga garantizado el disfrute gastronómico y la cata de las nuevas sidras. Pero, ¿cómo lo han hecho?

EN JARRA Y CON CÓDIGO QR

No poder levantarse a las diversas kupelas no eximirá a los amantes de la sidra de poder probar los zumos de cada una de las sidrerías, ya que será el personal quien se encargue de acercarlos a cada una de las mesas ya sea en jarras o en botellas.

Asimismo, los envases contarán con unas etiquetas que reflejarán el nombre y la información de cada uno de los caldos a catar, al mismo tiempo que mediante un código QR se podrá recibir más información sobre el mismo.

El objetivo es que nadie se quede sin degustar la nueva cosecha y que pueda hacerlo, además, con la máxima garantía de seguridad. En ese sentido, las sagardotegis de nuestro territorio juegan con la ventaja de contar con espacios amplios en los que resulta sencillo respetar las distancias.

Con todo ello, queda garantizada la seguridad en el disfrute de las nuevas sidras y los siempre excelentes menús de sidrería. Todo ello, y con la posibilidad en muchas ocasiones de concertar visitas, conforma una experiencia sidrera que, a pesar de las restricciones, promete hacernos disfrutar hasta mayo.





Con 250 manzanales inscritos de las 114 variedades autorizadas, Euskal Sagardoa reúne a 49 sidrerías de Euskadi y a 250 productores de manzana.

EUSKAL SAGARDOA, CON NOMBRE Y APELLIDOS

Firma una cosecha histórica en 2021, con cinco millones de kilos de manzana recogidos y 3,5 millones de litros elaborados con Denominación de Origen

La cosecha 2021 de Euskal Sagardoa ha sido de mucha manzana en nuestros manzanales, y las sidrerías han tenido una gran oportunidad para poder trabajar las bodegas. Los consumidores podrán degustar diferentes sidras de nuestro país, ya que el sector ha tenido a su disposición las distintas variedades de manzana que recoge Euskal Sagardoa: 115 autorizadas y, entre ellas, son 24 las variedades principales.

Sidras de pago o de un manzanal concreto, sidras de una, dos o tres variedades, de recolección temprana o tardía... Un abanico de propuestas que el consumidor podrá gozar en la temporada y más adelante en botella. También se podrán encontrar cada vez más sidras con Denominación de Origen que incorporen los nombres de las distintas variedades de manzana o el nombre y la ubicación del manzanal en la etiqueta. Ello se debe en gran medida

El precio de la sidra subirá de media entre un 10 % y un 20 % en 2022 por el encarecimiento en la producción



El precio de la sidra, al alza

No han sido años fáciles, pero el sector sidrero unido se ha comprometido a afrontar los retos del presente y del futuro. Un ejemplo de ello es el Plan Estratégico que todos los sidreros han elaborado conjuntamente el año 2021 en el marco de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, con el claro objetivo de activar el primer sector, la producción de manzana local y la economía circular.

También de trabajar la rentabilidad de la sidra y el futuro de las sidrerías, así como seguir trabajando por la calidad y la diversificación del producto en aras de ofrecer el mejor producto al consumidor. Este trabajo que se está realizando a favor del producto local y la calidad también se verá reflejado en el precio medio de la botella de sidra y se calcula que el precio de la sidra subirá de media entre un 10 % y un 20 % en 2022. La manzana, el vidrio, el cartón, la electricidad, todo ha subido y la sidra se adaptará a la situación actual, indispensable para tener un sector productor y elaborador fuerte y con expectativas de futuro.

a la labor que se está realizando en nuestros manzanales en favor de una materia prima de calidad y a la entrada en producción de los nuevos manzanales, diseñados de tal forma que se pueda realizar la recolección por variedades.

La de 2021 ha sido una cosecha histórica para Euskal Sagardoa, con un total de cinco millones de kilos de manzana recogidos en los 250 manzanales inscritos y con un total de 3,5 millones de litros elaborados con Denominación de Origen. Euskal Sagardoa reúne actualmente a 49 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba y a 250 productores de manzana. Estos datos muestran que el proyecto de Euskal Sagardoa está en auge y el objetivo será ir incorporando nuevos manzanales y bodegas a la Denominación de Origen.

euskal sagardoa

Temporada de sidrerías, ¡nos la merecemos!

**SAGARDOTEGI
DENBORALDIA
merezi
dugulako!**

**SAGARDOTEGI DENBORALDIA
merezi dugulako!**

haz

ZAPIAIN: NUEVAS GENERACIONES, NUEVOS PRODUCTOS



El conocimiento de la familia Zapiain se ha transferido de generación en generación.

Es una de las sidrerías vascas con más solera, pero no es menos cierto que también se trata de una de las que más ha innovado en los últimos años, diversificando la producción y comercializando productos novedosos

Desde que en el siglo XVI Joanes de Zapiain, antepasado de los actuales regentes de la sidrería que lleva su apellido, fuera denunciado por la Villa de Donostia por tratar de introducir y vender sidra dentro de los muros de la ciudad "sin ser vecino de ella", son incontables las generaciones de este linaje que han elaborado sidra. Y más concretamente, ya son tres las generaciones que han pasado por la actual sidrería, desde que Nicolás Roxario Zapiain decidiera instalar una bodega con 22 kupelas de 15.000 litros allá por la década de los 60.

Si bien es cierto que Zapiain Sagardotegia es una de las sidrerías vascas con más solera, no es menos cierto que también se trata de una de las que más ha innovado en los últimos años, diversificando la producción, mejorando las bebidas más tradicionales y comercializando productos novedosos. No en vano ha sido elegida como mejor sidra vasca

Zapiain ha sido elegida como mejor sidra vasca en competiciones de la Diputación, la Sagardo Forum o en Cider World

en competiciones prestigiosas como la que organiza la Diputación Foral de Gipuzkoa, la internacional Sagardo Forum e incluso en Cider World, la feria más importante del sector que se celebra en Frankfurt.

Pero además de la tradicional sagardoa, en Zapiain elaboran otros productos. Es la impronta que están dejando las nuevas generaciones de la familia, que se incorporaron hace tiempo a la empresa y poco a poco van tomando las riendas. Y es que en Zapiain la tradición y la innovación siempre han ido de la mano, no sólo en los últimos años.

Miguel Zapiain, gerente de la empresa familiar, fue el primer enó-

logo que comenzó a trabajar en el sector de la sidra vasca. A él se deben, además de numerosas innovaciones y desarrollos, productos como el Sagardoz, una gama de destilados a partir de sagardoa, que llevan elaborando desde la década de los 80. Se trata de Sagardoz Txuria (destilado puro), Sagardoz Haritz (envejecido en barricas de roble) y Sagardoz Goxoa (macerado con manzana Errezil).

La obsesión por la innovación y la mejora es algo que Miguel bebió de su padre Nicolás y que ha inculcado a las generaciones que le han seguido. Hoy en día, Ion, Mikel y Egoitz Zapiain están involucrados en los

diferentes apartados y procesos, desde la elaboración hasta la comercialización, pasando por la exportación. Pero, además, han introducido nuevas ideas que han derivado en productos novedosos que cada vez gozan de mayor aceptación en el mercado.

Uno de esos productos es la sidra de hielo Bizi-Goxo. Se trata de una sidra dulce muy especial, que puede tomarse como aperitivo o como postre. Es una sidra monovarietal elaborada únicamente con manzana de la variedad Errezil. La base de la elaboración es similar a la de los vinos de hielo alemanes. Se trata de una manzana de cosecha tardía, que se recoge en un estado de maduración avanzado. Gracias a ello, se obtiene un mosto con un alto contenido de azúcar natural, así como una acidez muy marcada. Tras la fermentación, el resultado es una sidra gourmet con un buen equilibrio entre acidez y dulzor que acompaña muy bien platos grasos como foies.

Otra de las novedades que las nuevas generaciones han incorporado a esta bodega emblemática es la sidra de parcela Joanes de Zapiain, en homenaje al antepasado que ya elaboraba sidra allá por 1595. Se trata de una sidra natural que ha obtenido la calificación Premium por el consejo regulador de la D.O. Euskal Sagardoa y que ha sido elaborada con manzanas provenientes de un único manzanal. Se trata de las manzanas del caserio Ezeizabarrena de Tolosa.

Pero la sidra no es el único producto que se elabora en las barricas de Zapiain. Gracias a la estrecha relación que tienen con la cervecera artesana Basqueland Brewing de Hernani, en la bodega también se elaboran algunas cervezas de estilo Wild Ale. Se trata de colaboraciones a tres bandas entre el mundo de la cerveza (que aporta el mosto), el de la sidra (con su microflora bacteriana) y el vino (que presta las barricas de tempranillo en las que se fermenta la cerveza). En este 2022 que acaba de empezar, Zapiain tiene previsto presentar más novedades.



La sidra de parcela Joanes de Zapiain es un homenaje al antepasado que elaboraba sidra.

ZAPIAIN

Kale Nagusia, 96
20115 Astigarraga
943 33 00 33
www.zapiain.eus

"SEKTOREA BIZIRIK, INDARTSU ETA AURRERA EGITEKO GOGOZ DAGO"

Xabier Arrutik, Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta Lurralde Orekako zuzendariak, sagardoaren sektoreak egindako ahaleginak goraipatzen ditu, bai eta sagardogileek aurtengo uztan egindako lana ere

Wartxan dago sagardotegiko denboraldi berria. Ospatzeko berri ona, ezta?

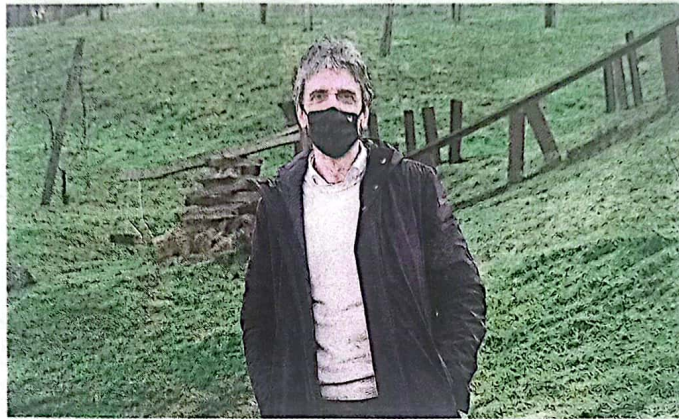
Da. Normaltasunera iristeko oraindik oso urruti bagaude ere, pixkanaka pixkanaka urratsak ematen ari gara. Denboraldi berri bat hasteak, egunotan Sagardo Berriaren Eguna ospatzea, ekainean Gipuzkoako Foru Aldundiren Sagardo Lehiaketa antolatzea, 2021eko azaroan IV Sagardo Foruma antolatzea eta beste hainbat ekintzek adierazten dute, zailtasunak gainditasun, sektore honek txinparta egin duela, sektorea bizirik, indartsu eta aurrera egiteko gogoz dagoela.

Pandemia egoeran jarraitzen dugula ahaztu gabe, nola kalifikatuko zenuke sektoreak ezohiko egoera honi emandako erantzuna?

Leu askotan eta jende askori entzun diot, eta neuk ere neure egin eta goraipatu egiten dut sektoreak egoera berria egokitzeke egin duen ahalegina. Aparta izaten ari da; azkar jakin izan du erreakzionatzeko, erreflexu izan izan ditu. Momentu bakoitzean eskatu izan diren osasun neurriak modu eredu-garrian aplikatu izan dituzte, eta merkaturatze ikuspegitik ere sagardoaren botilako kontsumoa gutxitzeko bide berriak jorratzen eta erendik zeuden kanalak indartzen esfortzu ikaragarri bat egin da.

COVID-19aren ondorioz sortutako zailtasunei edota birsortzeko aukerari aurre egiteko laguntzak eskainiko ditu Foru Aldundiak?

"Hechos son amores" dio gaztele-ko esaldi batek. Gipuzkoako Foru



Xabier Arruti Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta Lurralde Orekako zuzendaria da.

Ekonomiaz gain, sagardogintzak ezinbesteko ekarpena egiten du Gipuzkoako gizartean, paisaian eta ingurumenean ere"

Aldundiak jada aurreko bi urteotan dirulaguntza berezi batzuk atera ditu COVID-19ak sortutako zailtasunei aurre egiteko. 2020ko deialdian 52 sagardotegi izan ziren onuradunak, 237.460€ banatu zirelarik eta 2021ean 56 izan dira 207.990€-ko laguntzarekin. 2022an espero dugu COVID-19aren ondorioei aurre egiteko dirulaguntza berezirik atera beharrik ez izatea. Baina adi egongo gera.

Zein da sagardotegi eta sagardogileen sektorearen garrantzia Gipuzkoan?

2021eko uztarekin esaterako 9,5 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Eta horietatik 3,5 milioi litro Euskal Sagardoa Jatorri Deiturara ekoiztera bideratu dira, kopuru handiena Gipuzkoan ekoiztu da, 3,3 milioi; aurtengoa, inoizko uztarik handiena izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako. Gipuzkoaren kasuan sagardoa lurraldeko edari-industriaren % 15,7 da, 15 milioi €-ko negozio-zifrarekin, botilako sagardoari dagokionez. Euskadiko sagar-ekoizpenaren % 91, 10.000 tona, lurraldean egiten da. Ekonomiaz gain, ez dugu ahaztu behar Gipuzkoako gizartean, kulturean, paisaian eta ingurumenean ere sagardogintzak egiten duen ezinbesteko ekarpenaz.

El fomento del uso de la manzana local ha sido uno de los principales retos del sector. ¿Cuál es el compromiso de la Diputación Foral de Gipuzkoa en esta materia?

El objetivo es que los sidreros y las sidrerías de Gipuzkoa puedan autoabastecerse de manzanas autóctonas. En consecuencia, mediante las convocatorias de subvenciones que iniciamos en 2016 y repetidas cada año se han aprobado ayudas por importe de 166.318,97 € para la maquinaria y 1.602.484 € para la plantación. Mediante estas subvenciones se han plantado 170,86 hectáreas de manzana, una cantidad realmente satisfactoria. Además de la producción, tenemos como objetivo la mejora de la calidad del producto y para ello contamos con el Laboratorio Fraisora. En 2021 se han analizado 5.000 muestras.

¿Cómo ve el futuro del sector? ¿Cuáles son los retos a superar?

Lo veo con mucha esperanza, porque el sector, más allá de los problemas coyunturales del día a día, está definiendo sus retos estratégicos para los próximos 15-20 años. Es clave identificar y definir los retos para las nuevas generaciones y además compartirlos con la administración, porque un compromiso mutuo a medio-largo plazo significa también un compromiso y garantía de apoyo a corto plazo, frente a cualquier dificultad que se pueda encontrar el sector en el camino. Entre los retos que el propio sector ha identificado y que compartimos están los relacionados con la manzana (rentabilidad, mejorar la calidad y los sistemas de recogida...), con la sidra (diversificación de productos, relevo generacional, digitalización...) y con las sidrerías (rentabilidad, desarrollo de estrategia ecoturística...). Además, está la propia reorganización de las estructuras sectoriales para responder mejor a las nuevas necesidades.

Sagardotegiak zabalik!

Gozatu dezagun bertako sagarrarekin
eginiko sagardoaz

Gipuzkoako
Foru Aldundia



ETORKIZUNA ORAIN
Ez futuro

HABLAN LOS EXPERTOS



El grupo musical AMAK fue el encargado de inaugurar la temporada del txotx en la sagardotegi Gurutzeta.

GURUTZETA: ¡AHORA ES TU TURNO!

La sidrería de Astigarraga, que fue la encargada de abrir la temporada del txotx, apuesta por las sidras de calidad y un buen servicio para cautivar a quienes les visiten

El txotx en Astigarraga es uno de esos momentos que, anualmente, nos relacionan directamente con una temporada concreta o bien con un lugar determinado. Y está claro que la campaña de sagardotegis arranca cuando las kupelas de la localidad guipuzcoana se abren por primera vez.

En esta ocasión, el honor recayó en la sidrería Gurutzeta, que recibió al grupo musical AMAK, protagonista de la apertura. Un momento especial que abre unos meses de mucho ajeteo y trabajo, pero de máxima felicidad ya que permite poner sobre la mesa de los clientes el trabajo realizado en el lagar durante el otoño y en los baserris de nuestro entorno.

A nadie se le escapa que la temporada de sidrerías del año pasado fue complicada, pero juntos, se dio con la manera de seguir adelante, de ofrecer el mejor servicio para degustar la sidra. Y este año Gurutzeta apostará por la misma fórmula (temporada hasta el 30 de abril), adoptando las medidas oportunas en cada momento. De esta forma, volverá a abrir los lunes por la noche y de martes a sábado, mediodías y noches, y ha recuperado una amplia oferta que se adapta a todo tipo de gustos. El menú tradicional será el



Menú tradicional, menú reducido, alternativas de pescado... Gurutzeta pone todo de su parte para gozar en la sidrería

gran reclamo, el clásico que nunca se debe perder. Estará compuesto por chorizo a la sidra, tortilla de bacalao, bacalao frito, txuleta... y el trio indestructible para el postre: queso, nueces y membrillo. Pero no será la única alternativa en la sagardotegi, ya que todo aquel que esté interesado podrá solicitar con antelación bacalao en salsa o rape, dos buenas opciones de pescado.

Y para aquellos que quieran sentir el ambiente de la sidrería sin consumir el menú tradicional al completo, desde Gurutzeta han preparado un menú reducido por tan sólo 26 euros que estará disponible los lunes por la noche y martes, así como los jueves mediodía y noche. Habrá que esperar, eso sí, para las cenas ambientadas con otxotes, que llegarán los miércoles a partir del próximo 23 de febrero.

QUE NO FALTE LA BUENA SIDRA

Hasta que varíe el panorama epidemiológico -a partir del 28 de enero podría haber novedades en este sentido- no habrá txotx en las sagardotegis, pero ello no impedirá que la mejor sidra vasca pueda ser degustada en las mesas. De momento, se podrán juntar diez comensales por mesa y sentados, pero tras lo aprendido la temporada pasada y manteniendo la tradición, podrán degustarse las sidras de calidad, tanto Gorenak como la D.O. Euskal Sagardoa, que guardan las diferentes kupelas, mediante jarras o botellas transparentes que podrán llenar en el txotx un comensal de cada mesa.

Por otro lado, también se podrá seguir compartiendo las sensaciones al degustar las diferentes sidras mediante el pequeño concurso que se puso en marcha el año pasado. Entre quienes participen se sortearán varias comidas.

Mientras la sagardotegi cuente con un aforo menor, disfruta de la nueva sidra de la forma más segura y cercana. ¡No te quedes sin tu experiencia sidrera y haz tu reserva ya! ●

GURUTZETA

Camino Oialume, 63
20115 Astigarraga
943 55 22 42
www.gurutzeta.com

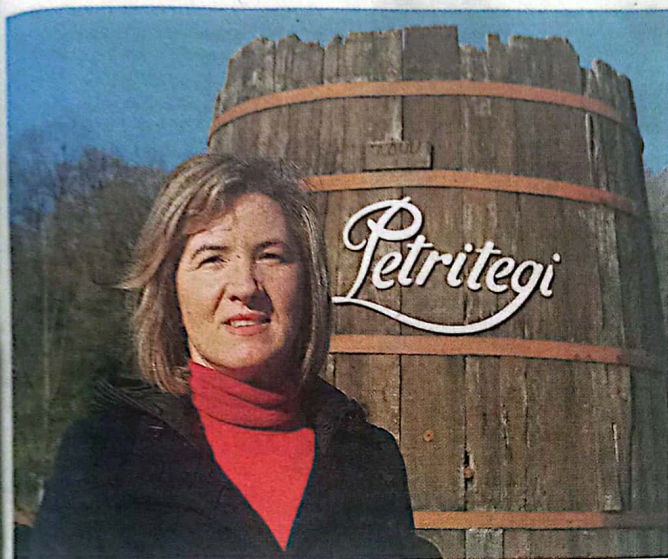
GURUTZETA
 UZTA BERRIA
 2021 - J.D.
 NUEVA COSECHA
 2021 - D.O.

IREKITA GAUDE
 ZUEN ZAIN GAUDE!
 ¡YA ESTAMOS ABIERTOS,
 OS ESPERAMOS!

CAMINO OIALUME, 63 · 20115 ASTIGARRAGA · T.: 943 55 22 42 · GURUTZETA@GURUTZETA.COM · WWW.GURUTZETA.COM

PETRITEGI, UNA EXPERIENCIA SIDRERA SEGURA Y AGRADABLE

Esta emblemática sidrería lleva desde 1526 ofreciendo lo mejor de sus manzanales y afronta la temporada poniendo a disposición del cliente un entorno seguro y redoblando su apuesta por la calidad y la sostenibilidad



Aina Otaño pertenece a una familia de tradición sidrera y es actualmente la directora de Petritegi.

a nueva temporada de sidrerías ya está en marcha y los sagardozales marcan en su agenda las bodegas a visitar durante los próximos meses. En casi ninguna falta Petritegi, una de las clásicas de Gipuzkoa, un caserío en el que se lleva produciendo sidra desde 1526.

Aina Otaño es la directora de Petritegi y asegura que "estamos muy contentos" con la nueva cosecha. "Hemos elaborado un millón de litros con manzanas cultivadas en Euskadi y en general las sidras tienen una presencia muy buena,

con un color amarillo intenso y una txinparta fina". La casa se adaptó ya el año pasado a todas las exigencias sanitarias y arranca esta temporada con la expectativa de que "podamos ir recobrando la normalidad". Mientras tanto "nuestros clientes y amigos disfrutarán de una experiencia sidrera y gastronómica segura y agradable". En su bodega y comedores, los clientes podrán degustar también "algunas de nuestras mejores sidras embotelladas", además de la cosecha de este año.

Por otro lado, en su apuesta por el cultivo ecológico, Petritegi replan-

Una bodega sostenible

Petritegi se funde con un paisaje en el que destacan tres elementos básicos: el monte, el caserío y el manzanal. La casa está altamente comprometida con el desarrollo sostenible y por ello lleva a cabo varios proyectos: recuperación de los residuos orgánicos de la elaboración (orujo, lías); control biológico de plagas de insectos en el manzanal mediante aves y murciélagos (Biobox); reutilización de envases; tintes orgánicos para ropa (Lurrekolore); etc. La sidrería también apuesta por el desarrollo de la movilidad sostenible y la reducción de emisiones de CO₂. Por eso este año va a instalar una estación de carga rápida para coches eléctricos en Petritegi en colaboración con Wenea.

tará "el manzanal de la familia que tenemos en Santiagomendi. Nuestros abuelos Joxepa Goikoetxea y Pedro Otaño adquirieron la parcela y la plantaron y nosotros vamos a plantar unos 2.000 árboles de variedades autóctonas. Es una apuesta de futuro", recalca Aina Otaño, directora de Petritegi.

PETRITEGI

Petritegi Bidea
20115 Astigarraga
943 45 71 88
www.petritegi.com

NOVEDADES PETRITEGI

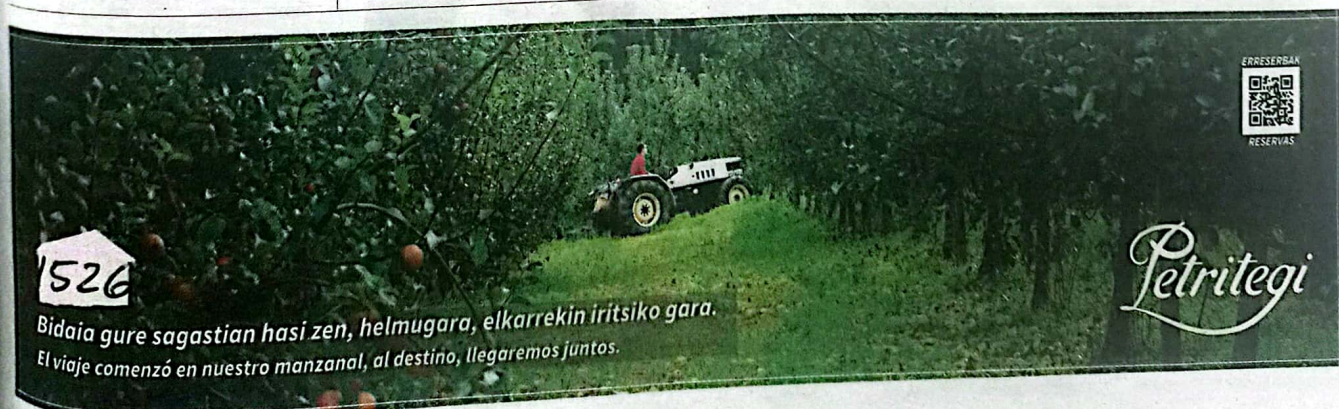
SAGAR KRASH, BEBIDA REFRESCANTE CON MANZANA AUTÓCTONA

Sagar Krash es una de las grandes novedades de Petritegi. Es una bebida refrescante elaborada con manzanas autóctonas y con un volumen del 4,5 %. Esta cider o sidra moderna ha tenido una gran acogida, como atestiguan las dos medallas ganadas en el Concurso Internacional SISGA 2021, celebrado en Gijón.



SIDRAS MONOVARIETALES

En Euskadi, desde siempre, se han mezclado diferentes variedades de manzana para elaborar la sidra. Ácidas, amargas, dulces... Actualmente, la denominación de origen Euskal Sagardoa tiene catalogadas hasta 115 manzanas diferentes. En Petritegi quieren dar a conocer más nuestras variedades autóctonas, y es por ello que desde 2015 llevan elaborando sidras monovarietales o de una sola variedad con las siguientes manzanas: Goikoetxe, Gezamina, Txalaka, Urtebi Haundi, Moko, Urtebi Txiki, Mozolua, Frantses sagarra, Patzola, Errezila y Manttoni. Este año presentarán las primeras sidras embotelladas de este estilo.



Petritegi

1526

Bidaia gure sagastian hasi zen, helmugara, elkarrekin iritsiko gara.
El viaje comenzó en nuestro manzanal, al destino, llegaremos juntos.

ZELAIA MANTIENE SU ESENCIA EN UNA COSECHA DE CALIDAD

Esta centenaria sidrería ofrece todas las garantías sanitarias y estrena una nueva temporada con "la esperanza de ir recuperando tradiciones"



Las hermanas Oihana, Jaione y Maialen Gincerain representan la cuarta generación familiar.

Las hermanas Gincerain representan la cuarta generación de la familia al frente de la sidrería Zelaia. En este enclave del hermaniarra barrio de Martindegi llevan más de un siglo haciendo sidra y en los dos últimos años la casa se ha enfrentado al reto de adaptar la tradición a las exigencias de la pandemia. Afrontan la segunda temporada en

pandemia ofreciendo todas las garantías sanitarias, pero "con la esperanza de poder ir recuperando algunas de las tradiciones". Por ahora servirán "en mesa la nueva sidra en botella, pero no descartamos que poco a poco los clientes se puedan acercar a la kupela para hacer txotx".

A quienes se acerquen a Zelaia les espera una "cosecha abundante".

Han trabajado "mayoritariamente con manzana Euskal Sagardoa, lo cual nos ha dado la oportunidad de elaborar sidras con diferentes matices, pero manteniendo en todas ellas la esencia Zelaia y primando siempre la calidad".

SIDRA ECOLÓGICA

Entre las novedades de la temporada

está la elaboración de "nuestra primera sidra ecológica. Con la peculiaridad de que el 100 % de la manzana destinada a esta sidra proviene de una plantación propia de variedades autóctonas". Zelaia tiene sus terrenos "en el norte de Navarra, al resguardo del monte Mendaur, de donde podemos recolectar las mejores manzanas para la elaboración de nuestra sidra ecológica".

Durante la temporada que ya ha comenzado, Zelaia ofrece "cenas de martes a sábado y comidas los viernes y los sábados". Las hermanas Gincerain aseguran que "en el momento en el que se permita el consumo de pie recuperaremos el comedor de la bodega, donde se comiera de pie como ha sido tradición".

ZELAIA

Martindegi Auzoa, 29
20120 Hernani
943 55 58 51
www.zelaia.eus

BARKAIZTEGI: LA CONSTANTE BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA

La sagardotegi donostiarra ha logrado una cosecha histórica en su manzanal para ofrecer una sagardoa de calidad en un ambiente familiar, tradicional y seguro

Las dos hectáreas de manzanal que plantó Barkaiztegi hace diez años están ya a pleno rendimiento y han ofrecido este año una cosecha "histórica", tanto en cantidad como en calidad. Las manzanas de las variedades Goikoetxe, Urtebixiki, Moko y Mozolo han permitido a esta sagardotegi donostiarra elaborar, tal y como cuenta Peio Irizar, responsable de Barkaiztegi, "una sagardoa de excelente calidad" que no es más que el reflejo de la constante búsqueda de la excelencia de esta casa.

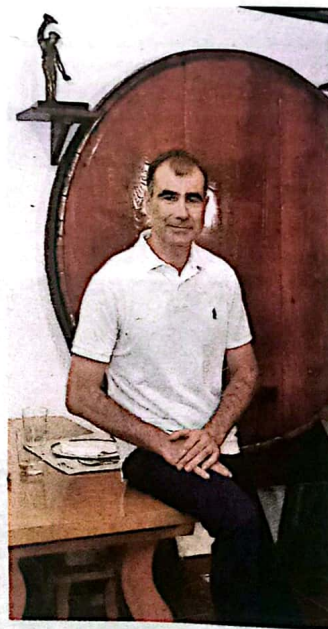
La temporada vuelve a abrir sus puertas con las limitaciones impuestas por las autoridades sanitarias,

pero Barkaiztegi ofrece a sus clientes "la máxima seguridad en un ambiente familiar, tradicional y seguro", que se traduce en la degustación de su sidra en la mesa, con un trato "cercano".

A la sidra le acompaña una oferta gastronómica de primera, "ideal para los amantes de la buena mesa". Entre las especialidades destaca uno de los clásicos de la casa, el completo de Bacalao: una cazuela de bacalao en salsa verde con pimiento relleno y huevo escalfado.

LA TIENDA ONLINE

Para quien quiera degustar la nueva cosecha de Barkaiztegi sin salir



Peio Irizar, responsable de Barkaiztegi.

de casa está también la opción de la tienda online. Bien estructurada e intuitiva, en la misma se puede adquirir la sidra Gorenak de cápsula negra y Euskal Sagardoa D.O. cápsula dorada. Esta segunda es sidra elaborada con manzana vasca que ha obtenido la calificación de sobresaliente en el análisis sensorial.

Los incondicionales de Barkaiztegi también disfrutarán de la sidra Aito: na, procedente de la kupela del mismo nombre, de producción limitada.

En la web también pueden encontrar el vinagre de sidra elaborado por Barkaiztegi. Se trata de un vinagre obtenido por doble fermentación en barrica de roble. Sin conservantes, no está pasteurizado ni filtrado, preservando viva la propia madre.

BARKAIZTEGI

Barkaiztegi Bidea, 42
20014 Donostia
943 45 13 04
www.barkaiztegi.com

OLIVI 1948, LA EXPERIENCIA SIDRERA GLOBAL DE SAIZAR



La casa rural Premium Olivi 1948 es un lugar ideal para la relajación, la tranquilidad y el disfrute de un ambiente natural.

La sagardotegi usurbildarra ha puesto en marcha la casa rural Premium Olivi 1948, ubicada en un entorno idílico y con oferta de visitas guiadas y degustaciones

Sidras Saizar ha querido dar un paso más para la difusión de la agradable cultura de la sidra proponiendo una estancia vacacional en la casa rural Olivi 1948. Para ello, ha rehabilitado un viejo caserío para su pernoctación, situado en una excelente ubicación justo encima de la sidrería en Usurbil y en lo alto de una colina, resguardada del viento del noroeste.

En los terrenos que rodean la casa rural reina la naturaleza y el silencio. Su entorno vegetal, donde se han plantado cuatro hectáreas de manzanos, algunos alineados en superficie y otros escalonados colina abajo, transmite equilibrio y tranquilidad, haciendo que nos evadamos del mundanal ruido de las ciudades. Además, su orientación suroeste ofrece unas magníficas vistas paisajísticas que brindan atardeceres espectaculares. Sin duda, un lugar ideal para la relajación y disfrute de

un ambiente natural que, sin embargo, goza de buena comunicación, a sólo seis kilómetros de Donostia y a 22 del aeropuerto de Hondarribia.

INMERSIÓN SIDRERA

La pernoctación Olivi 1948 ofrece una experiencia global en torno a la sidra, ya que se pueden solicitar visitas guiadas concertadas y disfrutar de la gastronomía de la mano de la sidrería Saizar, con un buen menú de sidrería en el que nunca falta un buen txuleton.

Asimismo, en las visitas se podrá experimentar de primera mano, no sólo el proceso productivo de la sidra, viendo el interior de la bodega, sino también paseos por los manzanales, degustación de los diferentes caldos acompañados por un aperitivo, descanso en las confortables terrazas al sol... Un plan sinigual para gozar de la tranquilidad con garantía de comodidad.

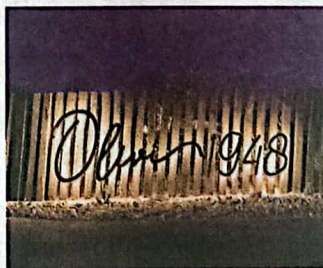
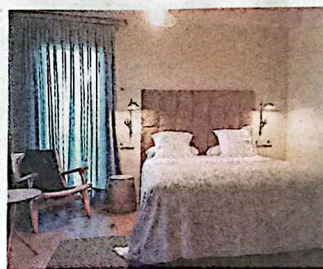
Se pueden solicitar visitas guiadas y gastronómicas para conocer el buen hacer de la sidrería Saizar

Y es que la casa Olivi 1948 está totalmente preparada para que la estancia vacacional sea agradable y confortable. El buen gusto decorativo de carácter minimalista no es sino reflejo del entorno natural que la rodea y su decoración, basada en espacios tranquilos y afables, cuenta con elementos distintos y originales y con colores armoniosos que difunden sensación de paz y sosiego.

INTIMIDAD Y DISCRECIÓN

Conscientes de que el confort es la amplitud de los espacios, todas las opciones de alojamientos disponen de amplios espacios. Olivi 1948 pone a disposición de los huéspedes una habitación Doble Deluxe, un estudio Doble Deluxe, una Suite Junior y un Estudio Familiar. Todos ellos disponen de las máximas comodidades (baño privado con ducha, aire acondicionado, TV de pantalla plana, minibar, etc.) y los inquilinos pueden acceder libremente a su parking privado asignado. La entrada mediante auto-check in permite una total independencia, intimidad y discreción.

Da la bienvenida el letrero de la entrada. El nombre del lugar, realizado en letra corpórea de hierro corten retroiluminado y sujeto a traviesas de tren ancladas a la tierra, es toda una obra de arte que se abre para regalarnos una visión del manzanal que envuelve y emociona. De la manzana producida en los terrenos de Olivi 1948 se halla en la sidrería Saizar una barrica de madera de castaño de 50 000 litros que lleva su nombre. Sidra que tiene, por diferentes motivos, un sentimiento especial para la familia Saizar y que se les invita a degustar.



Interior y exterior del complejo están diseñados y decorados con sumo cuidado.

OLIVI 1948

Kalezar Auzoa, 83

Usurbil

843 74 05 55

reservas@olivi1948.com

www.olivi1948.com

SAGARDOTEGIS RECOMENDADAS

CON UNAS VISTAS ESPECTACULARES

La sidrería Calonge, ubicada en Igeldo, se dedica a la elaboración de sidra natural desde principios del siglo XXI. Actualmente, dispone de un comedor para unos 150 comensales, muy espacioso y en el que se cumplen todas las medidas de seguridad, además de servirse comida tradicional vasca. Con espectaculares vistas al mar y terraza durante el verano, también cuenta con un parque infantil en las inmediaciones.

Calonge ofrece una extensa carta durante todo el año: los fritos, las gambas o el rape, tanto rebozado como a la parrilla, son algunas de sus especialidades. Calonge abre todo el año y, como de momento (por las restricciones) no es posible el txotx, ofrece sidra embotellada.

Para aquellos que no deseen conducir, tiene fácil acceso en transporte público. Desde el centro de Donostia se puede coger la línea 16 de Dbus, que conecta con la sidrería en menos de 15 minutos.

CALONGE

943 21 52 51

www.calongesagardotegia.es



SAGARDO APARTAK LAGUN ARTEAN

Tolosako Aldaba Txiki auzoan kokatuta, Isastegi Sagardotegia ingurune natural eta eder batean dago. Eskualdeko sagarra oinarri dute eta urtero sagasti berriak landatuz indartzen dute bere apustua. Leku paregabea uzta berriko sagardoak modu lasai batean dastatu eta hauen bilakaera bizitzeko.

Sagardoarekin batera, ohiko jakiak eskaintzen dituzte: bakailao tortila, bakailao frijitua piper berdeekin edo saltsan, txuleta, eskualdeko Idiazabal gazta intxaurrekin eta, aurretik eskatuz gero, baita arkumea ere. Afariak astelehenetik larunbatera ematen dituzte eta bazkariak ostiral eta larunbateretan. Gainera autobus zerbitzua eskaintzen dute Tolosa erdialdetik, bezeroak sagardotegira joan eta esperientziatz lasai goza dezaten.

Bisitatu web orria erreserbak egiteko edota sagardoa online erosteko.

ISASTEGI

943 65 29 64

www.isastegi.com

PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

Ola Sagardotegia es una sidrería situada en Irún, en el barrio de Meaka más concretamente, y que abrió sus puertas en 1999. Ofrece una sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa, elaborada con manzana 100 % autóctona y de calidad, con un alto control de la materia prima, siendo el 80 % de su producción fruto de los manzanales propios. Una de las novedades de esta temporada es que ya dispone de sidra ecológica, fruto del trabajo desarrollado durante los últimos tres años. La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños y el aparcamiento no es un problema, gracias al amplio parking con el que cuenta.

La sagardotegia se ha adaptado a la nueva realidad provocada por la pandemia y cumple a rajatabla con todas las exigencias sanitarias. Esta temporada ofrece cenas de martes a sábado, además de comidas los sábados y los domingos.

También puedes disfrutar de su sidra en casa comprándola a través de su tienda online, tanto en botella como en bolsa al txotx. Lo encontrarás en su web.

OLA

943 62 31 30

www.olasagardotegia.eus



SAIZAR Y SU DESEO DE VOLVER AL TXOTX

Con sidras agradables y ligeras, Napo Lertxundi confía en una pronta vuelta a la normalidad del servicio

Saizar afronta la presente temporada de sidras con la convicción de "seguir y cumplir con todas las medidas preventivas indicadas", tales como la distancia entre mesas, los aforos limitados y el servicio en jarra numerada. Y lo hace tras haber firmado "una cosecha rica en cantidad de manzana" de la que se han obtenido "sidras ligeras en su graduación alcohólica, con notas de



Napo Lertxundi se sirve de una de las kupelas de Saizar.

colores amarillos pajizos, aromas con recuerdos cítricos y agradables en boca".

Así lo afirma su responsable, Napo Lertxundi, quien anhela la celebración de la apertura del txotx en Saizar, un acto "con mucho eco social, que agotaba de inmediato las reservas y en el que la gente disfrutaba un montón" por su "buen ambiente alegre y jovial". Por ello, confía en que "la situación se establezca pronto" y que "para mitad de temporada hayamos vuelto a la normalidad, pudiendo disfrutar de esta cosecha llena de buenas sidras al grito de 'txotxi!'".

SAIZAR

Kalezar Auzoa, 39 · Usurbil

943 37 39 95 / 943 36 45 97

www.sidrassaizar.com

Media docena de sidrerías en las que disfrutar de la sidra de la nueva temporada y de una gastronomía de categoría



UNA SAGARDOA TRES VECES CAMPEONA

En Aduna, a tan sólo doce minutos en coche de Donostia, R. Zabala Tolare Sagardotegia ofrece a sus clientes una sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. No en vano, esta sidrería, que lleva más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios y autóctonos 100 % de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. En los últimos años, los propietarios están haciendo un importante esfuerzo plantando más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia. La experiencia les ha demostrado que es el camino a seguir.

Su cocina está a la altura de su sagardoa y, además, presenta como gran novedad que, previo encargo, preparan bacalao en salsa, lomo de bacalao a la parrilla, menú vegano y menú para celíacos. En la actual situación de pandemia, R. Zabala cumple de forma rigurosa con todas las medidas sanitarias vigentes y por eso recomienda llamar con antelación para reservar, dado que los horarios y el aforo varían en función de la normativa vigente en cada momento.

R. ZABALA
943 69 07 74
www.rzabala.com

TRADICIÓN Y SABOR EN ASTIGARRAGA

● A 15 minutos de Donostia-San Sebastián y a 100 metros del centro de Astigarraga, en plena comarca de la sidra, se encuentra Rezola Sagardotegia, una sidrería tradicional vasca en la que se elabora sidra de primera calidad.

Rezola Sagardotegia cuenta con dos bodegas y tres comedores en los que se puede degustar el clásico menú de sidrería, en el que no faltan la tortilla de bacalao y la txuleta de gran calidad. Fuera de temporada también ofrece carta.

Por su privilegiada localización, es fácil acceder hasta ella tanto a pie como en coche. Además, cuenta con un parking privado, es accesible para minusválidos y tiene parada de línea de autobús cerca.

Las reservas se pueden realizar en www.sidreria-rezola.com o en el teléfono 608 143 332.

REZOLA
608 143 332
www.sidreriarezola.com



EL PARAÍSO DE LOS AMANTES DE LA SIDRA

● La nueva temporada de sidrerías ya está en marcha en Urbitarte Sagardotegia, con amplios horarios para que los amantes de una de nuestras joyas gastronómicas puedan disfrutar de la txuleta, de la sidra o de la tortilla de bacalao.

El horario varía en función de los días, pero se adapta a las necesidades de todo el mundo. Los lunes y los martes se ofrecen cenas a partir de las 20 horas, mientras que el miércoles es el día de descanso semanal.

A partir del jueves la actividad se amplía y será frenética en este precioso enclave del Goierri. Al mediodía, las comidas tienen un horario de 13.30 horas a 15.30 horas. Por la noche, el servicio arranca a las 20 horas y se prolonga hasta las 23 horas. Un horario que también se mantiene tanto los viernes como los sábados. El cierre semanal llegará el domingo con comidas desde las 13.30 horas hasta las 15.30 horas.

URBITARTE SAGARDEGIA
943 18 01 19
www.urbitartesagardotegia.com

BARKAIZTEGI
SAGARDEGIA

EMPIEZA LA TEMPORADA DE BARKAIZTEGI SAGARDEGIA
APERTURA 21 DE ENERO

943 45 13 04 · barkaiztegi.com

tenemos toda la calidad para ti

Zelaia
SAGARDO NATURAL · SIDRA NATURAL

943 55 58 51 www.zelaia.eus

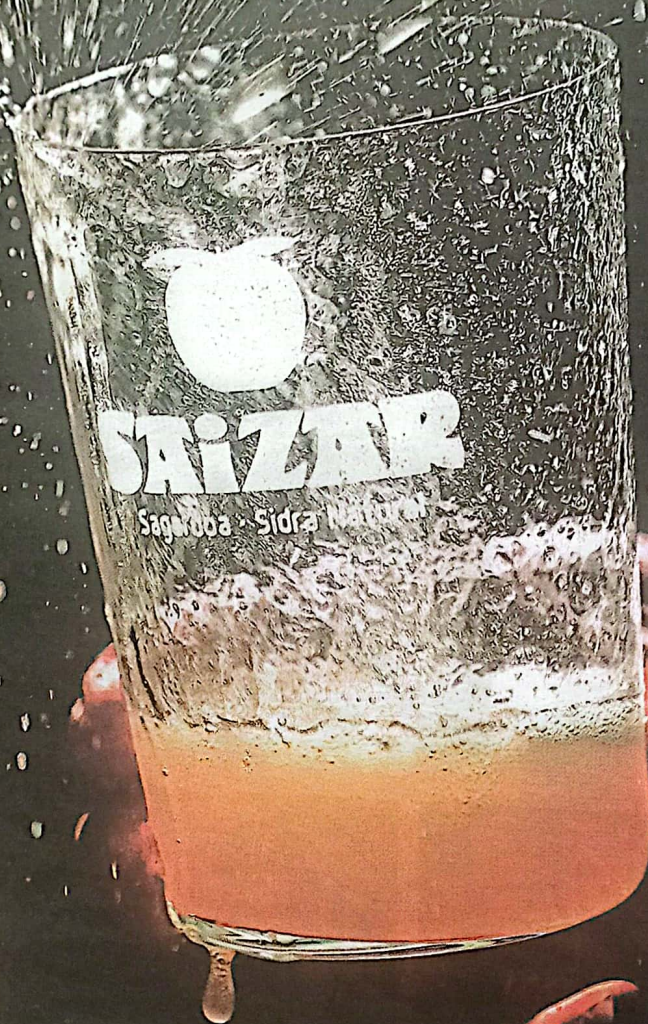
Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

Sagardotegiko TXOTX

denboraldia zabalik.

Abierta

la nueva temporada del TXOTX



SAIZAR

Sagardotegia

Sagardo berriak dasta ditzakezue segurtasunez
gure sagardotegian!

En nuestra sidrería podrás degustar la nueva
cosecha con total seguridad.

www.sidrassaizar.com

