

HABLAN LOS EXPERTOS

PETRITEGI, PASIÓN SIDRERA DESDE 1526

Conocida y reconocida, esta sidrería de Astigarraga afronta en plenitud una temporada en la que su sidra elaborada con manzana autóctona será protagonista, lo mismo que un menú tradicional que siempre triunfa



Ainara Otaño Izaguirre, representante de la quinta generación familiar en Petritegi.

La bodega de sidra Petritegi de Astigarraga, con casi 500 años dedicados a la sagardogintza, es un claro ejemplo de la evolución de la cultura sidrera vasca: un caserío lagar de 1526 convertido actualmente en referente de calidad, innovación y diversificación de producto.

HAY UNA 'PETRI' PARA TI

Como apunta Ainara Otaño Izaguirre, miembro de la 5ª generación familiar, «el equipo de Petritegi elabora un amplio abanico de productos: desde

las tradicionales sidras naturales, hasta las novedosas sidras espumosas o con zumo, pasando por las ecológicas, sin alcohol, etc. Fruto de nuestras inquietudes enológicas es el reto de elaborar las monovarietales, una nueva gama que dará mucho que hablar (ver apartado novedades)». Y es que hay una 'Petri' para cada persona y cada momento.

En Petritegi están comprometidos con ofrecer la mayor calidad y como dice Ainara «elaboramos cada vez más sidras con sellos de calidad: Euskal Sagardoa, Gorenak, ecológico, y contamos con los certificados IFS y FDA».

Humor y premios

El 26 de enero Aitziber Garmendia protagonizará la 2ª edición de Barre Egin Petritegi!, un espectáculo de humor para dar inicio a la temporada -entradas a la venta en la tienda online y en la sidrería-. Por otro lado, las sidras Petritegi consiguieron en 2022 numerosas medallas: la cider Sagar Krash, oro en Frankfurt y oro en Bergen (Noruega); la sidra espumosa Aparduna, tres platas (Frankfurt, Gijón y Bergen); la monovarietal Suhar, bronce en Noruega. En Gipuzkoa, txapela en el XXXI concurso de Altza, Donostia.



En 2023 van a seguir llevando a cabo acciones para reducir la huella de carbono y mejorar el desarrollo sostenible de la bodega. Estas acciones se sumarán a las que ya están realizando, como la recuperación de los residuos orgánicos de producción, el proyecto Biobox en los manzanales, etc. ●

PETRITEGI

Petritegi Bidea, 8
Astigarraga
943 45 71 88
www.petritegi.eus

NOVEDADES PETRITEGI

URTEBI TXIKI, LA NUEVA SIDRA MONOVARIETAL

En 2022, la familia Otaño-Goikoetxea presentó una nueva gama de sidras: Las Monovarietales. Son tres referencias únicas, elaboradas con una sola variedad de manzana autóctona y a través de su singularidad quieren tentar a esos paladares exigentes que buscan sentir nuevas sensaciones. Las monovarietales han sido bautizadas con las mismas emociones que suscita su degustación y con las que fueron creadas: alegría, valentía y pasión. La variedad Txalaka transmite alegría y da lugar a Alai, una monovarietal joven, cítrica y fresca. Urtebi Haundi transmite valentía y con ella se elabora Ausart, de gran complejidad e intensidad. Suhar refleja la pasión que transmite la variedad Goikoetxea, una sidra equilibrada, sensual y persistente. Siguiendo con este reto enológico, en la primavera de 2023 llegará Urtebi Txiki. Esta manzana de pequeño tamaño es muy aromática y de sabor ácido y dulce-amargo, siendo una variedad muy completa y equilibrada. Las sensaciones que transmita su degustación inspirarán su nombre.



Petritegi



Sagardokultura
1526
Astigarraga

