

## PRÓLOGO

La sidra es una de las señas de identidad más destacables de la gastronomía de nuestro país. Ousiera que este coleccionable sirviera para situarla en la categoría que se merece.

Pienso con ilusión que, con la lectura y la puesta en práctica de lo que en esta guía se cuenta, algunas personas llegarán a conocer algo más sobre la elaboración de la sidra, al tiempo que aprenderán también a catarla y a valorarla en lo que se merece.

Me gustaría aprovechar estas líneas para terminar recordando a todos que el consumo de sidra o la posibilidad de degustarla no acaba en abril, con el final de la temporada del txotx, sino que se prolonga durante todo el año, pues la sidra sigue estando disponible en botellas

Peto García Amiano

Autor: Peto García Amiano

Diseño: Pilar Herrero Gorrotxategi

Redacción y maquetación: Oraitz García  
Miren Larrea, Peto García Amiano

Fotografía: Alfonso Muñoz Baroja, Fotos  
Pastain

Cata Aromas: Xabier Corio

Colaboradores

- Asociación de empresarios de Sidra  
Natural

- Taldea Sagardo Egileak

- Departamento de Agricultura y Medio  
Ambiente de la Diputación de Gipuzkoa

- Inaki Larrañaga

- Miguel Zaplata

- Casa de la Gastronomía de Euskal Herria

# Manzanas

Un texto datado el 17 de abril de 1.014 confirma que ya entonces el manzano brataba en nuestra tierra, deseoso de dar los frutos de los que se extrajera la sidra. Si bien entonces se elaboraba con todas las variedades de manzanas que se daban, hoy en día las manzanas más apropiadas para elaborar una buena sidra son las amargo-ácidas.

A continuación describimos las características de las 10 más importantes:

1.014ko datadun testu batek ziurtatzen du garai hartan guré lurrean sagarrondoa muskiltzen zela sagardoa lortzeko beharrezko fruituak eman nahian. Garai hartan sagardoa zeuden sagar moeta guztiékin egiten bazen ere, gaur egun, sagardo ona egiteko sagarrík egokienak gazl-garratzak dira.

Jarriolan 10 garrantzitsuenen ezaugarriak deskribatuko ditugu.



## ERREZILA

VIGOR: Arbol de gran desarrollo  
FLORACION: Tardía  
PRODUCCION: Media  
CALIBRE: 60-75 mm (112 gramos)  
SABOR: Agrídulce

## GEZA MIÑA

VIGOR: Intermedio  
FLORACION: Intermedia  
PRODUCCION: Alta. Produce todos los años  
CALIBRE: 70-85 gramos (161 gramos)  
SABOR: Amarga

# SAGARDOA

Guna y Cala

## GoikoETXEA

VIGOR: Arbol de gran desarrollo  
FLORACION: Intermedia  
PRODUCCION: Alta. Cada dos años  
CALIBRE: 70-85 mm (137 gramos)  
SABOR: Acida-Amarga

## MoKo

VIGOR: Arbol de gran desarrollo  
FLORACION: Precoz a Intermedia  
PRODUCCION: Media. Produce todos los años  
CALIBRE: 55-70 gramos (78 gramos)  
SABOR: Amargo

## MoZoLoA

VIGOR: Medio  
FLORACION: Intermedia  
PRODUCCION: Cada dos años. Rápida entrada en producción  
CALIBRE: 75-90 mm (178 gramos)  
SABOR: Amargo

## TXALAKA

VIGOR: Arbol de gran desarrollo  
FLORACION: Intermedia  
PRODUCCION: Alta. Produce todos los años  
CALIBRE: 65-80 gramos (151 gramos)  
SABOR: Acida-Amargo



## EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa  
Nakasortza eta Ingaratze Departamentua  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTO BI  
DONOSTIA

## SAGARDOA

Gata y Cala



### UGARTE

**VIGOR:** Intermedio  
**FLORACION:** Intermedia a tardía  
**PRODUCCION:** Media. Cada dos años  
**CALIBRE:** 70-85 mm (103 gramos)  
**SABOR:** Amarga

### URDIN

**VIGOR:** Arbol de gran desarrollo  
**FLORACION:** Tardía  
**PRODUCCION:** Alta. Cada dos años  
**CALIBRE:** 55-70 gramos (98 gramos)  
**SABOR:** Acida-Amarga

### URTEBI HAUNDIA

**VIGOR:** Arbol de gran desarrollo  
**FLORACION:** Precoz a Intermedia  
**PRODUCCION:** Alta. Produce todos los años  
**CALIBRE:** 75-90 mm (208 gramos)  
**SABOR:** Acida

### URTEBI TXIKIA

**VIGOR:** Arbol de poco desarrollo  
**FLORACION:** Tardía  
**PRODUCCION:** Alta. Cada dos años  
**CALIBRE:** 60-80 gramos (120 gramos)  
**SABOR:** Acida-Amarga

## EL DIARIO VASCO

# Aromas

SAGARDOA  
Gata y Caza

## INTRODUCCIÓN

Todo consumidor sabe perfectamente que el aroma de la sidra lo es casi todo y que cada vez es más importante no sólo que la sidra se muestre franca y sin defectos sino que tenga algunas características organolépticas que la hagan interesante y atractivo. Hace muchos años la sidra era un elemento de consumo diario al que no se le exigía nada más que fuera sabrosa, pero hoy la sidra es un elemento de consumo placentero y cultural y que le exige que cumpla las expectativas que el consumidor pone en él. La sidra hoy tiene que enganchar, agradar, divertir y seducir al consumidor. Y en esto su aroma es la clave y este va a ser justamente el tema que yo les voy a presentar en esta colección de aromas.

Mi principal objetivo en esta exposición es que comprendan cuáles son los principales componentes del aroma, qué papel juegan en el contexto global del mismo, y qué opciones tecnológicas tenemos para controlar los mismos. Espero francamente que la presentación les dé ideas suficientes para realizar sus propias experimentaciones dirigidas a la obtención de sidras más ricas en aromas y más complejas así como para entender porqué muchas elaboraciones no tienen el éxito deseado.

## AROMA Y SABOR

Cuando consumimos un alimento recibimos una serie de estímulos visuales, olfativos, gustativos, táctiles y térmicos. Estos estímulos provocan en nosotros una respuesta muy compleja y elaborada y que se manifiesta no sólo a nivel consciente, sino también de forma subconsciente. Por ejemplo, simplemente al ver un alimento (un vaso de sidra, por ejemplo) cambia la composición de nuestra saliva sin que nos demos cuenta de ello. Puede cambiar también la temperatura de algunas zonas de nuestro cuerpo durante el momento de la degustación. A nivel consciente reconocemos alguno de los aromas o sabores del producto y de forma involuntaria, recordamos algo que teníamos asociado a dicho aroma o sabor. Con esto quiero recalcar que el consumo de un producto no tiene sólo una función nutritiva, sino que es una fuente de estímulos que originan una cascada de sensaciones, recuerdos e incluso sentimientos y que pueden justificar el consumo por placer y hacer incrementar el precio que estamos dispuestos a pagar por ese producto. Desde luego este es el caso de la sidra. ¿Qué es lo que tiene la sidra para que su consumo nos produzcan tanto placer? No es sólo alcohol.

Una observación importante asociada al consumo de un producto complejo como es la sidra, es que se perciben aromas diferentes durante el proceso de oleria al igual que sabores diferentes durante su ingestión. Entre otras razones esto es debido a la capacidad de adaptación de nuestros sistemas sensoriales, que pasado un cierto tiempo más bien breve, dejan de responder a un estímulo más intenso y permiten reconocer la señal de otro que estaba oculto por el primero. En la práctica, se perciben primero los aromas más volátiles, y después una serie más o menos nítida de aromas pertenecientes a componentes menos volátiles y que en general, poseen unos olores más densos, pasados y sofisticados. En la boca los aromas se asocian con distintas sensaciones gustativas y táctiles, y conforman los sabores y sensaciones asociados a las distintas etapas de la degustación (ataque, estructura, volumen en boca, facilidad de paso, permanencia, post-gusto, ...)

## EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa  
Nakasiritza eta Ingaragiro Departamentua  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAK AUTO BI  
DONOSTIA

# SAGARDOA

Guía y Cata

## Manzana verde

### Manzana verde

- Acético
- Corcho
- Cuero
- Mantequilla
- Aroma de Fermentación
- Manzana oxidada
- Moho

- El aroma de manzana se caracteriza por su fruta y sus notas afrutadas. Cabe distinguir entre manzana madura y manzana verde ya que son aromas que se concentran en las sidras.

- El aroma a manzana verde o manzana madura depende de la variedad o mayor concentración en azúcar mayor madurez, a mayor concentración ácida mayor verdor.

- La concentración de este aroma en la sidra, no sólo depende de la variedad si no que de la técnica de elaborar. Podremos potenciar el aroma a manzana mejor en aquellos sidras donde la fermentación es a bajas temperaturas (alrededor de 12-14° c) que en otras que fermenten a temperaturas más altas, o sufran cambios bruscos durante las misma.

- Es un aroma muy sensible, por lo que con el paso del tiempo va oxidándose y nos recuerda a aromas de frutos secos (avellanas, almendra). De ahí la importancia de consumir el producto al año de su elaboración.

- En función del aroma podremos distinguir si la sidra es joven o si es de la cosecha anterior, si ha sido bien elaborada, si va a mejorar o empeorar con el tiempo, ya que el aroma con el tiempo va evolucionando al igual que la fruta.

- Una vez elaborada la sidra es fundamental proteger la sidra en anaerobiosis (sin presencia de oxígeno en el medio) para que no evolucione negativamente. También es importante el mantener la sidra a bajas temperaturas (10-12° c) y sin oscilaciones.

## EL DIARIO VASCO

Acético

Acético

- Es el ácido acético es el responsable de este aroma, característico del vinagre, y producido por bacterias aunque también aparece otro componente como el acetato de etilo que aparece normalmente antes de que la sidra se pique y nos recuerda al aroma de pegamento y medio.

- Junto con el aroma de manzana es uno de los aromas que más aparece en la sidra. La concentración de este dependerá en función de la conservación de la sidra. A peor conservación aumentará el contenido en acético.

- En función de la concentración de este aroma puede ser agradable o muy desagradable y cuanto mejor es la sidra menor es su contenido en ácido acético.

- Es un olor muchas veces característico de muchas sidras, ya que por tradición es un aroma familiarizado con el consumidor final, aunque con los nuevos sistemas de elaboración el sidrero va disminuyendo su contenido y potenciando el aroma de manzana propio de la variedad.

- A diferencia del resto de los aromas, el acético además de oler también tiene efectos sobre el organismo, ya que cuando su contenido es muy alto puede producir ardor de estómago de ahí que haya gente que no es consumidor de sidra natural.

- Este aroma normalmente aparece una vez la sidra elaborada, y su contenido es muy bajo nada más terminar la fermentación, irá aumentando con el transcurso del tiempo en función de la manera de conservación. Temperatura altas o la mala higiene de la bodega hará que el contenido en ácido acético se dispare.

- Manzana verde
- Corcho
- Cuero
- Montequillo
- Aroma de Fermentación
- Manzana oxidada
- Moho

## EL DIARIO VASCO

También puede aparecer este aroma ácido en los mostos, y se debe a que el estado sanitario de la manzana no es el adecuado o por mala limpieza de los utensilios para la elaboración de la sidra.

La concentración de este ácido está regulado por la legislación y su concentración no puede ser superior a 2,2 gr/l expresado en Ácido acético.

El contenido del acético en las sidras de gran calidad no supera el 1,6 gr/l, por encima de este contenido empieza a aparecer aroma de vinagre, mientras que por debajo de ese nivel no lo detectamos sensorialmente ya que está bien integrado con el resto de sustancias haciendo la sidra muy agradable. La suma de todas ellas. Cuando supera los 2,2 gr/l no será apta para el consumo como sidra natural.



## EL DIARIO VASCO

Corcho

Corcho

· El olor a tapón que pueden desprender algunas sidras se debe a una alteración del corcho y, por lo tanto, denota un defecto. Ya sea por mala calidad de éste, ya sea por las condiciones ambientales en el proceso de almacenamiento de la sidra.

· Es posible reducir este aroma a corcho antes de embotellar, haciendo una solución sintética parecida a la sidra (agua con alcohol a 6º más 5 gr/l de ácido) y macerar durante 2-3 semanas los diferentes lotes de tapones para detectar si hay alguna anomalía.

· Muchas veces este aroma lo confundimos con el aroma a humedad que es culpa de la sidra y de ninguna manera del tapon. Si la sidra huele a humedad o nos recuerda al aroma a corcho pero el tapon no huele, está claro que la culpa no es del corcho si no que de la sidra.

· Aparece este aroma también en aquellas sidras, cuyas manzanas han madurado muy pronto (en agosto) han caído al suelo y hasta que ha sido recogida alrededor de octubre ha absorbido mucha humedad y aparece después en la sidra. Normalmente vemos este problema en las primeras manzanas que llegan a la sidrería.

· También puede aparecer debido a la mala limpieza de las kupelas o mal secadas, ya que si limpiamos la kupela y tardamos mucho tiempo en llenarla de sidra, la humedad de las paredes de la kupela aparecen mohos y estos se transfieren al producto.

- Manzana verde
- Acético
- Cuero
- Mantecilla
- Aroma de Fermentación
- Manzana oxidada
- Moho

## EL DIARIO VASCO

- Cuero

Cuero

- Manzana verde
- Acético
- Corcha
- Mantequilla
- Aroma de Fermentación
- Manzana oxidada
- Moho

- Este aroma aunque nos parezca muchas veces agradable, en la sidra lo catalogaríamos como un defecto. Es cierto que en prendas de piel es el olor característico debido a tratamientos específicos que se dan para que el olor sea agradable.

- La sustancia responsable de aportar este aroma característico (aunque no el único) es el etil 4 fenol y a decir verdad cuando su concentración no está en exceso en combinación con el resto de sustancias de la sidra nos puede parecer agradable. Cuando la concentración de esta sustancia es elevada, nos recuerda al olor de cuadro, sudor de caballo, en concreto a olores de serie animal.

- Muchas veces este aroma ya aparece en fermentación y aunque el componente responsable de este aroma no sea el etil 4 fenol, si nos recuerda a olor a cuadro ya que la sidra está en un estado de reducción al estar fermentando en ausencia de oxígeno. Se dice que la sidra está reducida. Para que este aroma no se potencie y se quede luego de forma estable es recomendable trasegar la sidra (pasar de un depósito a otro) ya que al trasegar hacemos un aporte de oxígeno que hace desaparecer este aroma.

- También aparece muchas veces una vez la sidra elaborada en su conservación, es una levadura que se desarrolla en el medio aportando estos aromas desagradables de serie animal. Cuando esto ocurre la solución es muy difícil.

- Otro de los motivos puede ser debido a las kupelas de madera, por diferentes microorganismos que existen en el interior de la madera y que luego se lo transfiere a la sidra. En este caso para eliminarlo o hacer que no siga aumentando es aconsejable trasegar.

## EL DIARIO VASCO

· Proviene mayoritariamente por dos vías:

1. De una segunda fermentación denominada maloláctica (se transforma el ácido málico en ácido láctico), que se inicia una vez finalizada la fermentación alcohólica, el resultado es una sidra más suave y menos agresiva.

Cuando comienza esta segunda fermentación aparecen estas notas a mantequilla que nos pueden confundir con otros productos lácteos como el yogur, leche, queso, siempre dependiendo de la concentración en la sidra de ácido málico o de la velocidad de la segunda fermentación.

2. Del aroma cedido por aquellas kupelas nuevas a la sidra que se integra en la misma con el paso del tiempo. En este caso también aparecen matices que nos recuerdan al coco mezclado con la mantequilla.

· Aparece en sidras de gran calidad, muy aromáticas, con mucho cuerpo y volumen, muy afrutadas.

· La concentración de este aroma aumentará o disminuirá en función del tipo de elaboración. Destaca más en las sidras fermentadas con su propia pulpa en maceración. Está presente en sidras con más cuerpo y aumenta la vida de las mismas.

· Es un componente aromático muy apreciado en todo tipo de bebidas bien sean vinos blancos, vinos tintos o sidras, pero es muy sensible y difícil de mantener.

## Mantequilla

Mantequilla

- Manzana verde
- Acético
- Corcho
- Cuero
- Aroma de Fermentación
- Manzana oxidada
- Moho

## Aroma de Fermentación

### Plátano

- Manzana verde
- Acético
- Corcho
- Cuero
- Mantequilla
- Manzana oxidada
- Moho

· Aroma producido en un 90 % por las levaduras de fermentación (responsables de transformar el azúcar en alcohol).

· Son esteres aromáticos que aparecen una vez empezada la fermentación y perduran hasta su final.

· Aroma muy sensible, que desaparece a los pocos días de finalizar la fermentación alcohólica.

· La presencia de este componente nos orienta sobre el estado sanitario y de madurez de la manzana, ya que en el 95% de los casos predice que el producto final va a ser de muy buena calidad.

· Aparece en mostos desfangados, (Separar el sólido del líquido por decantación natural) y sobre todo en aquellas sidras que se elaboran con fermentación controlada, es decir a bajas temperaturas.

· Es un aroma primario cuya persistencia en el tiempo es función de la temperatura de conservación, ya que a bajas temperaturas la volatilización del componente es menor.

· Aparece en manzanas ácidas de maduración óptima y poco tánicas.

· El exceso de concentración nos indica que las sidras serán de poco cuerpo y muy ligeras.

· Puede aparecer tanto en el mosto como en la sidra.

· Cuando aparece en mostos es debido a un exceso de maduración de la manzana, porque al no recogerse en el momento óptimo, se evapora el agua, aumenta mucho el azúcar disminuyendo la acidez, y la manzana empieza a arrugarse y se pasifica. Está presente en sidras de muy mala calidad y vida muy corta.

· También aparece en las sidras viejas o mal conservadas, ya que los aromas amílicos o de fermentación son sustancias que con el tiempo evolucionan mal se oxidan y disminuyen la calidad de la sidra.

· La oxidación de este aroma da un olor parecido al acetaldehído, que recuerda a esmalte de uñas, frutos secos (avellanas almendras).

· Estos aromas aparecen en todas aquellas bebidas jóvenes que no se consumen dentro del año de su elaboración, ya sean vinos blancos jóvenes, rosados y tintos jóvenes o sidras.

## Manzana Oxidada

Manzana oxidada

- Manzana verde
- Acético
- Corcho
- Cuero
- Mantequilla
- Aroma de Fermentación
- Moho



# LA SIDRA

Una bebida de ayer y de hoy



La elaboración y el consumo de sidra natural es una de las tradiciones más antiguas de nuestro pueblo. Como tantas otras costumbres de nuestros caseríos, se ha ido transmitiendo oralmente de padres a hijos, generación tras generación, mediante cuentos, refranes y leyes, aunque también la práctica ha tenido, seguro, algo que ver.

Hay pocos escritos que versen sobre la fecha en la que apareció la sidra en Euskadi. Sin embargo, uno de los primeros textos conocidos sobre el tema está datado el diecisiete de abril del año 1014. En él se confirma que ya por aquel entonces el manzano crecía en nuestras tierras para dar el fruto del que se extraería el rico caldo.

Más adelante en el tiempo, con el nacimiento de los Fueros Generales, se dio inicio a una nueva etapa. En esta nueva fase se crearon infinidad de normas y ordenanzas que legislarían todo lo relacionado con el manzano y la sidra. Se trata de normas que ponen de manifiesto la importancia que para nuestros antepasados tenía la sidra desde el punto de vista cultural y social. El que rompiera o vaciara una barrica con malas intenciones, podía ser condenado a muerte. Nada menos.

Sagardogintza eta sagardo naturala kontsumitzea gure herriaren ohitura zaharrenetakoa da. Gure baserrietako hainbat ohitura bezala, ahoz aho heldu zaizkigu, belaunaldiz belaunaldi, ipuin, atsotitz eta legeen bitartez; nahiz eta jarduerak ere zerikusirik izango zuten, jakina.

Euskadin sagardoa berez noiz azaldu zen dioten idatziak urriak dira. Dena dela, ezagutzen dugun lehenetariko testua 1014. urteko apirilaren 17koa da. Bertan, orduko hartan sagastiak bazirela berrets daiteke, ondoren sagar-zuku goxoa ateratzeko.

Denboran aurrera eginez, Foru Orokorrek azaldu zirenean, aro berri bati eman zitzaion hasiera. Garai berri horretan, sagarrondoa, sagarra eta sagardoaren inguruko guztia arautu zuten lege eta ordenantza ugari sortu ziren.





También era castigada al destierro aquella persona que descuartizara más de cinco manzanos. Parte del significado y la importancia que el manzano y todo lo que le rodeaba tenía por aquellos tiempos queda patente al ver la dureza de estas leyes.

Ya a comienzos de este siglo, la implantación de nuevos cultivos y el proceso de industrialización en Euskadi motivaron que fuera Gipuzkoa la provincia que mantuviera más viva la tradición de elaborar sidra.

El panorama tanto de la elaboración como del consumo de sidra natural cambió bastante desde el momento en que Euskadi empezó a industrializarse. En un principio, este caldo se elaboraba en los caseríos para consumo propio. Sin embargo, la construcción de nuevos caminos y el desarrollo de las comunicaciones impulsaron definitivamente la comercialización y el consumo de sidra natural.

Arau horiek agerian uzten dute nolako garrantzia zuen sagardoak gure arbasoentzat, bai kulturalki bai sozialki. Hala, asmo txarrez barrika hautsi edo husten zuenak heriotza-zigorra izan zezakeen, bere gordinean. Horrez gain, bost sagarrondotik gora txikitutako pertsona oro atzerriatua izan ohi zen. Hala, bada, lege gogor horiek aski ongi erakusten dute sagarrak eta berorren ingurukoak nolako garrantzia zuen.

Mende hasieran bertan, Euskadín laborantza berria nahiz industrializazio prozesua azaldu izanak Gipuzkoak sagardogintza-tradizioari ondoen eustea ekarri zuen.

Sagardogintzaren eta sagardo naturalaren nondik norakoa dezente aldatu zen Euskadi Industrializatzen hasi zenez geroztik. Hasieran, sagar-zuku hau baserietan egin ohi zen euren kontsumorako soilik. Baina, erreplide berriak egin izanak eta komunikazioen garapenak sagardo naturalaren behin betiko merkaturatzea eta kontsumoa ekarri zuen.

1930 aldera, zazpiehun bat sagardogile gipuzkoarrek urtean zortzi milioi sagardo inguru ekoltzi izana azpimarratu zuten. Horrek esan nahi du gure aitona-amonek guk baino sagardo gehiago edaten zutela, zalantzarik gabe. Bestalde, datu hori ez da esanguratsua; izan ere, kontuan hartu behar dugu sagardoa estimazio handiko ardo eta freskagariekin ari dela lehiari, gaur egun.

Hacia 1930 unos setecientos sidreros guipuzcoanos declararon haber elaborado alrededor de ocho millones de sidra al año. En la actualidad, el número de cosecheros es de setenta y se elabora una cantidad de sidra aproximada a la de 1930. Esto quiere decir, sobre todo, que nuestros abuelos bebían, sin duda, mucha más sidra que nosotros. No obstante tampoco este dato es excesivamente significativo, porque hemos de tener en cuenta que en la actualidad la sidra compete en el mercado con infinidad de vinos y refrescos que cuentan también con gran aceptación por parte del público.

## DEL ARBOL A LA BOTELLA

El proceso de elaboración de la sidra comienza con la recogida de la manzana a principios de otoño. Las manzanas caen sobre la hierba según van madurando y son recogidas bien a mano o con una herramienta llamada "kizkaia". Lo cierto es que resulta más apropiado recolectarlas a mano que con la "kizkaia", pues este aparejo agujerea el fruto y, si se tarda en triturar y pensar la manzana, la fruta corre riesgo de oxidarse y perder cualidades. Es también aconsejable que el suelo del manzanal esté totalmente seco en el momento de la recogida.

Las manzanas más apropiadas para la elaboración de sidra natural son las amargo-ácidas. Eso sí, el cosechero debe saber siempre combinarlas adecuadamente para que no sobresalga el sabor dulce. No importa su tamaño si reúnen las condiciones hasta ahora mencionadas y si están sanas.

## ZUHATZETIK BOTILARA

Sagardogintza prozesua sagar-biltzearekin batera hasten da, udazken hasieran. Sagarrak, heldu ahala, belarretara erortzen dira, eta eskuz nahiz "kizkaia" izeneko lanabesarekin bildu ohi dira. Egia esanda, askoz egokiagoa da eskuz biltzea; kizkaiarekin, izan ere, fruta zulatu egiten da, eta xehatzeak eta prentsatzek luze joz gero, alferrik gaitzeko eta hondatzeko arriskua izango luke. Komenigarria da, era berean, sagastiko lurra guztiz lehorra egotea biltzeko garaian.

Sagardo naturala egiteko sagarrak egokienak mikatz-azidoak dira. Hori bai, sagardogleak egoki nahasten jakin behar du zapore gozoa nabarmen ez dadin. Tamainak ez dio ardura orain arteko baldintzak betetzen baditu eta gaitzak jo gabe badaude.

Gehien erabiltzen diren hemengo sagar-motak honakoxeak dira: txalaka, errezila, gezamina, moko, goikoetxe, mozola, ugarte, urdin, urtebi handi eta urtebi txiki. Sagarmota hauek guztiak Gipuzkoako baserri inguruetan hazten dira; sagar ekoizleek, hala, espezializazio eta profesionalizazio beharrez jabeturik, arreta berezia jartzen dieten sailak paratzen ari dira gaur egun.

Las variedades de manzana autóctona más utilizadas son: Txalaka, Errezila, Gezamina, Moko, Goikoetxe, Mozola, Ugarte, Urdin, Urtebi Haundi y Urtebi Txiki. Todas estas variedades crecen alrededor de los caseríos guipuzcoanos, pero en la actualidad los productores de manzana, más concienciados ya de la necesidad de especialización y profesionalización, están poniendo plantaciones a las que prestan el máximo cuidado.



## PRoLoGo AL PRoCESo DE ELABoRACIoN

Antes de comenzar a manipular la manzana, el sidrero limpia y prepara exhaustivamente todo el material requerido en el proceso de elaboración. Limpia y examina el interior de las kupelas, tapando con sebo cualquier rendija que pudiera dejar escapar este precioso y preclado caldo.

Una vez elegidas las variedades de manzana adecuadas, el sidrero separa o retira también los frutos que estén podridos o estropeados. No hay reglas fijas a la hora de definir los porcentajes de tipos de manzana que hay que mezclar en la elaboración de sidra. Digamos que éste sería el secreto de cada sidrero y la seña de identidad de su sidra. No obstante, y por establecer una aproximación, se utiliza aproximadamente un cincuenta por ciento de manzana ácida, un treinta por ciento de amarga y un veinte por ciento de manzana dulce. De lo que se trata es de conseguir una sidra equilibrada, ni amarga, ni ácida.

## SAGARDoGINTZA PRoZESUAREN ATAFIKoA

Sagarra erabiltzen hasi aurretik, sagardogileak sagardogintzarako behar duen materiala garbitu eta prestatu behar du zehatz-mehatz. Gisa horretan, kupelen barrualdea garbitu eta miatu ohi du; eta, zirrikiturik aurkituko balu, seboz estaliko luke sagar-zuku estimatuaren jariolek ez izateko.

Behin sagar-mota egokiak aukeraturik, sagardogileak usteldurik eta hondaturik dauden sagarrak bereizi edo bazterten ditu. Egia esanda, ez dago arau zehatzik sagardogintzan nahastu behar diren sagarmoten portzentajeari dagokionez. Azken batean, horixe bera izango litzateke sagardogile bakoitzaren sekretua. Bestalde, gutxi gorabehera betiere, erabiltzen den sagarraren %50 azidoa da, %30 mikatza eta %20, berriz, gozoa. Lortu beharrekoa, azken buruan, sagardo orekatua da: ez mikatza, ezta azidoa ere.

## TRITURADO, Prensado y fermentación

Cuando todo está listo y las manzanas convenientemente mezcladas, se procede a realizar el triturado, que se lleva a cabo en los meses de octubre y noviembre. A lo que se obtiene al triturar la manzana se la llama "patsa", que no es más que la pulpa de la fruta que. Tras veinticuatro horas de reposo o maceración de la manzana ya triturada, es decir de la "patsa", ésta es depositada en el "dolare" o lagar para ser prensada. En esta nueva fase, se aplasta la pulpa contra el suelo del lagar, provisto de rejillas por las que el zumo obtenido pasa fácilmente en dirección a las kupelas. El prensado se repite con cuidado unas ocho o diez veces, hasta que se haya extraído todo el mosto de la manzana.

## XEHATZEA, Prensatzeta eta hartzidura

Dena prest dagoenean eta sagarrak behar bezala nahasturik daudenean, xehatzeari ekiten zailo: urria eta azaroa bitartean burutu ohi da. Xehatu ondoren lortutakoari "patsa" esaten zailo, hori frutaren mamia baino ez da. Jarraian, 24 orduz pausatzen edo beratzen utzi eta gero, "dolare"ra eraman ohi da patsa, prentsatu ahal izateko. Fase berri honetan, mamia dolarearen azpialdearen kontra zanpatzen da, eta bertako zirikituetatik erraz asko joaten da kupeletara erdietsitako zuku. Prensatzeta zortzi edo hamar bat aldiz errepikatu ohi da tentu handiz, horik eta sagarraren muztio guztia erauzi arte.



Las kupelas están ya llenas con el zumo de manzana que procede del lagar. Es ahora cuando empieza el proceso de fermentación alcohólica de forma totalmente natural. Antes de convertirse en sidra, el zumo pasa por dos fermentaciones: una la alcohólica y la otra maloláctica. La alcohólica consiste en que las levaduras atacan el azúcar que tiene el mosto trasformándolo en alcohol con desprendimiento de gas carbónico y la maloláctica es que las bacterias atacan al ácido málico que es el más importante de la manzana y lo transforma en ácido láctico de un sabor rico agrídulce.



La fermentación debe hacerse a baja temperatura para mantener todos los aromas y mantener las kupelas totalmente llenas para evitar la presencia de oxígeno.

### LA BOTELLA

Cada kupela contiene una sidra diferente. Es la madera la que, en gran medida confiere a la sidra ese carácter tan personal, pues la madera contiene levaduras y bacterias totalmente aclimatadas que, para bien o para mal, según los casos, impregnan la sidra de sabores y esencias muy peculiares, al margen de la materia prima. Esto no sucede en las cubas o depósitos de acero inoxidable, que ni añaden ni quitan propiedades al caldo, pero resultan prácticas enormemente prácticas en cuanto que consiguen un producto homogéneo, equilibrado e higiénico.

Kupelak, jada, dolaretik etorritako sagar-kuzuz beteta daude. Oraintxe hasten da hartzidura prozesu natural-naturala. Sagardo bihurtu aurretik, zukua bi hartzidura-alditatik pasatzen da: bata alcoholikoa eta bestea malolaktikoa. Alcoholikoa legamiak azukreari erasotzean datza; hala, azukreak berak muztloa alkohol bihurtzeko zorian du, eta gas karbonikoa isurtzen du. Malolaktikoa, ostera, bakterioek azido malikoari erasotzea da; azken hau sagarraren gauzarik garrantzitsuena da, eta zapore goxo gazi-gezeko azido laktiko bihurtzen da.

Hartzidura temperatura baxuetan egin behar izaten da usaina mantentzeko, eta oxigenorik izan ez dadin kupelek guztiz beteta egon behar dute.



Para terminar, no podemos olvidarnos del embotellado, la última fase del proceso de elaboración. La sidra está lista para ser embotellada entre los meses de febrero y abril aunque, en la actualidad, gracias al acero inoxidable y a la introducción de sistemas de refrigeración, es posible embotellar sidra natural durante todo el año. A mediados de enero, ya están las primeras sidras preparadas para embotellar.

El embotellado se lleva a cabo por medio de máquinas automáticas de llenado y encochado; se hace un llenado aséptico de la sidra, aplicando

gravedad o vacío sobre las botellas, previamente lavadas en lavadoras también automáticas.

El viernes anterior al día San Sebastián, se ha consolidado como fecha de apertura de la probaketa finalizando el último día del mes de abril. Así, el txotx durará unos meses y la sidra embotellada durante todo el año.

## BotILA

Kupel bakoltzak sagardo ezberdina izan ohi du. Egurra bera izan ohi da, hein handi batean, sagardoari kutsu berezi hori ematen diona; izan ere egurrak berari egokitutako legamiak eta bakterioak izan ohi ditu, onerako edo txarrerako, zapore eta esentzia bereziak ematen dizkietenak sagardoari, lehengaiak gain. Altzairu heldoigaitzeko depositoretan, ordea, ez da horrelakorik gertatzen: sagar-zukuari ez dio ez propietaterik gehitzen ez kentzen; baina izugarri praktikoak izan ohi dira, izan ere produktu homoginoa, orekatua eta higienikoa lortu ohi da.

Amaitzeko, botilaratzea hartu behar dugu aintzat, azken urratsa hain zuzen ere. Sagardoa otsailetik apirilera bitartean egon ohi da botilaratzeko prest; dena dela, altzairu heldoigaitzari esker eta hozte-sistemen bidez, posible da sagardo naturala urte osoan zehar botilaratzea.

Botilaratzea betetzeaz eta kortxoztatzeaz arduratzen diren makina automatikoen bidez burutu ohi da: sagardoaren betetze aseptikoa egiten da, grabitatea edo hutsa aplikatuz; automatikoki diren garbigailuetan garbituta aurretik, betiere.

San Sebastian egunaren aurreko ostirala probaketaren ireklara-eguntzat jotzen da, eta apirilko azken egunean amaituko da. Hala, bada, txotx garaiak bi hilabete inguru iraungo du; botilaraturiko sagardoa, berriz, urte osoan izango dugu.



**SAGARDOA**  
Guia y Carta

Nombre: Bitor Lizaso Pina  
 Dirección: Cuatro Gartziategi  
 P/ Mariutene 139 (Astigarraga)  
 Teléfono: 943 46 96 74  
 Fax: 943 46 96 74

Marca Comercial: Gartziategi Sagardoak  
 Fundación: siglo XVI  
 Mercado: Provincial

Practica del Txoto:

Manera: Misto  
 Se puede llevar carne: No  
 Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao  
 Bacalao frito, Otxilda, Queso, Membrillo y Nueces.

Precio aproximado: 19 € - 3000 pts



23

## EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
 Diputación Foral de Gipuzkoa  
 Nekazaritza eta Ingurugiro-Departamentua  
 Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTO BI  
 DONOSTIA





**SAGARDOA**  
Guta y Cita

Nombre: Sidras Petritegi  
Dirección: Camino Petritegi s/n  
(Astigarraga)  
Teléfono: 943 45 71 88

Marca Comercial: Sidras Petritegi  
Fundación: 1950  
Mercado: Nacional

Práctica del Tsotx

Manera: Sentado  
Se puede llevar carne: No  
Platos que ofrecen: Tortilla de Bacalao,  
Bacalao frito, Chuletá, queso, Membrillo  
y Thozes.  
Merluza Asada  
Precio aproximado: 19-21 €  
3000-3500 pes.



## EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Alandua  
Diputación Foral de Gipuzkoa  
Nekazaritza eta Ingurugai Departamentua  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTO. BI  
DONOSTIA

# SAGARDOA

Gata y Caba

Nombre: Gurutzeta

Dirección: Orotzume Indoa 63(Astigarraga)

Teléfono: 943 53 22 42

Fax: 943 53 22 42

Marca Comercial: Gurutzeta y Urreaga

Fundación: Siglo XIX

Mercado: Nacional

Práctica del Trato:

Manera: Fie

Se puede llevar carne: Si

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao

Bacalao frito, Chuleta, Queso Membrillo  
y Nacres.

Bacalao en salsa

Precio aproximado: 20 ¢ - 2328 pts

Descanso semanal: Domingo



## EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputaci6n Foral de Gipuzkoa  
Nekazaritza eta Ingaratze Departamentua  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTO BI  
DONOSTIA



## SAGARDOA

Guía y Cata

Nombre: Jose Pamon Rezola Ibañe  
 Dirección: Ipintza Baserris (Astigarraga)  
 Teléfono: 943 53 66 37

Marca Comercial: Rezola  
 Fundación: 1991  
 Mercado: Provincial

Práctica del Txoto:

Mistura: Mixto

Se puede llevar carne: No

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao

Bacalao frito Chuleta Queso Membrillo  
 y Nacisa

Arkumea: buntzatzen erreta

Precio aproximado: 19 € - 3000 pts



## EL DIARIO VASCO

# SAGARDOA

Gara y Caba

Nombre: Sebastian Zabalegi Arizmuhu  
Dirección: Caserio Oiarbide  
(Astigarraga)  
Teléfono: 943 35 31 99

Marca Comercial: Sidras Oiarbide  
Fundación: 1920  
Mercado: Provincial

Práctica del Txotx:

Manera: Pirito

Se puede llevar carne: Si

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao

Bacalao frito Chuceta Ousoa Membrillo  
y Nueces

Precio aproximado: 21 € - 3.300 pts

Descanso semanal: Domingo



## EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa  
Nekazaritza eta Ingurugiro Departamentua  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTO BI  
DONOSTIA



**SAGARDOA**  
Guía y Cata

Nombre: Sidrería Astarbe  
Dirección: C/ Mendiola (Astigarraga)  
Teléfono: 943 55 15 27  
Fax: 943 55 15 27

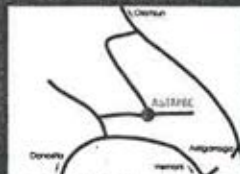
Marca Comercial: Sidras Astarbe  
Fundación: Aprox. 1548  
Mercado: Nacional

Práctica del Txotx

Manera: Mixto  
Se puede llevar carne: No  
Platos que ofrecen: Tortilla de Bacalao,  
Bacalao frito, Chuleta, Queso, Membrillo  
y Mueces.  
Bacalao con Tomate, Bacalao en Salsa  
Verde

Precio aproximado: 21 - 22 € - 3500pts

Descanso semana: Domingo



-29-

## EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa  
Nakasartas eta Ingurugiro Departamentua  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTO BI  
DONOSTIA

# SAGARDOA

Guía y Carta

Nombre: Sidras Bereziartua S.L.  
Dirección: Casa Bere-Aran (Aizgarraga)  
Teléfono: 943 55 57 98  
Fax: 943 33 19 10

Marca Comercial: Sidras Bereziartua S.L.  
Fundación: Anterior a 1870  
Mercado: Nacional

## Práctica del Txotx

Manera: Mixto

Se puede llevar carne: Sí

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao,  
Bacalao frito, Chuletá, Ouseo, Membrillo  
y Nueces

Precio aproximado: 18 € - 3000 pts

Descanso semanal: Domingo



## EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa  
Nakasartza eta Ingurugiri Departamentua  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUZO B  
DONOSTIA



## SAGARDOA

Gata y Cava

Nombre: Jose Anjel Gaztanaga  
 Dirección: C/ Irurain, 15 Baruntza (Andoain)  
 Teléfono: 943 39 89 68  
 Fax: 943 39 40 21

Marca Comercial: Gaztanaga Sagardotegia  
 Fundación: 1990  
 Mercado: Nacional

Práctica del Trato:

Manera: Mixto

Se puede beber: carne: No

Platos que ofrecen: Tortilla de Bacalao

Bacalao frito, Chuletis, Queso, Membrillo y Nueces.

Precio aproximado: 20 - 22 €

3.300 - 3.600 pis.

Descenso semanal: Lunes.



## EL DIARIO VASCO

**SAGARDOA**  
Guía y Cata

Nombre: Juan Mendizabal Idarrieta  
Dirección: Segardolegi Zeharra 2  
(Astigarraga)  
Teléfono: 943 55 57 47  
Fax: 943 33 11 67

Marca Comercial: Sidras Mendizabal  
Fundación: 1975  
Mercado: Provincial

Práctica del Txotx:

Manera: Mixto  
Se puede llevar carne: No  
Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao,  
Bacalao frito, Chuleta, Queso Membreillo  
y Nueces.

Precio aproximado: 21 € - 3500 pts.

Descanso semanal: Lunes.



## EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa  
Nakasietas eta Ingurugiro Departamentua  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTO DR.  
DONOSTIA



## SAGARDOA

Gisa y Cate

Nombre: Lizeaga Sagardoak  
 Dirección: Gartziategi Baserría  
 (Asigarraga)  
 Teléfono: 943 46 82 90  
 Fax: 943 46 24 33

Marca Comercial: Lizeaga  
 Fundación: 1875  
 Mercado: Provincial

### Practica del Txoto

Manera: Pie  
 Se puede llevar carne: No  
 Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao,  
 Bacalao frito, Chuletta Otxero, Membrillo  
 y Nueces.

Precio aproximado: 20 - 25 €  
 3.300 - 4100 pts

Descanso semanal: Domingo



## EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
 Diputación Foral de Gipuzkoa  
 Nekazaritza eta Ingurugiro Departamentua  
 Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTO BI  
 DONOSTIA

# SAGARDOA

Gata y Cala

Nombre: Buenaventura S.A.T

Dirección: Caserio Buenaventura - Altza  
Bisña (Astigarraga)  
Teléfono: 943 35 73 22

Marca Comercial: Sidras Buenaventura  
S.A.T.

Fundación: 1994

Mercado: Provincial

Práctica del Txotx

Manera: Mixto

Se puede llevar carne Si

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao  
Bacalao frito Chuletta Ousio Membrillo  
y Huevos.

Precio aproximado: 20 € - 3300 Pts.  
Descanso semanal: Martes



## EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa  
Nekazaritza eta Ingurugiro Departamentua  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTO BI  
DONOSTIA

# SAGARDOA

Gula y Caldo

Nombre: Sidrería Larrarte

Dirección: C/ Muñagorri Enea (Astigarraga)

Teléfono: 943 53 56 47

Marca Comercial: Sidras Larrarte

Fundación: 1950

Mercado: Provincial

Práctica del Txotx

Manera: Mixto

Se puede llevar carne: Sí

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao

Bacalao frito, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces

Precio aproximado: 18 - 21 €

3000 - 3500 p/s



EL DIARIO VASCO



Quintanoko Fara Alameda,  
Deputazioan Foral de Giza  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTOB  
MONTAIA

# SAGARDOA

Guía y Cata

Nombre: Isabel Santakruz Zerain  
 Dirección: Larre-Gain (Hernani)  
 Teléfono: 943 55 38 46

Marca Comercial: Larre-Gain  
 Mercado: Nacional

Práctica del Txotx

Manera: Mixto

Se puede llevar carne: Sí

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao,  
 Bacalao frito, Chuleta, Queso, Membrillo  
 y Nueces.

Precio aproximado: 20 € - 3000 pts.

Descanso semanal: Lunes



EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
 Diputación Foral de Gipuzkoa  
 Nafarroako eta Lapurdegiko Departamentua  
 Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAKAGA AUTZUAREN  
 BEROAK

75 cl.

6% vol.

SAGARDOA

Mina

sidra natural de

Astigarraga

N.R.E. 0758 - S.S.

Embotellado por:  
Sidras Minessat

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Nombre: Sidras Mina S.A.T.

Dirección: Txoritokieta s/n (Astigarraga)

Teléfono: 943 55 52 20

Marca Comercial: Mina

Mercado: Nacional

Práctica del Txotx

Manera: Pie

Se puede llevar carne: No

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao,

Bacalao frito, Chuleta, Oueso, Membrillo  
y Nueces

Bacalao en salsa verde

Precio aproximado: 22 € - 3500 pts.

Descanso semanal: Domingo y Festivos



# SAGARDOA

Guía y Cata

Nombre: Ramoni Lopetegui Artola  
Dirección: Caserío Otatza (Zerain)  
Teléfono: 943 80 17 57  
Fax: 943 80 17 57

Marca Comercial: Sidras Otatza  
Fundación: 1994  
Mercado: Provincial

## Práctica del Txotx

Manera: Sentado  
Se puede llevar carne: Si  
Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao,  
Bacalao frito, Chuleta, Queso, Membrillo  
y Huevos

Precio aproximado: 19 € - 3000 pts.

Descanso semanal: Miércoles



EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa  
Nabarreria eta Ingaroaren Departamentua  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTO BI  
BOMBIKA

Nombre: M<sup>o</sup> Jesus Mugica Aguirre  
Dirección: C<sup>o</sup> Oyarbide (Astigarraga)  
Teléfono: 943 55 57 46

Marca Comercial: Sidras Sarasola  
Fundación: 1970  
Mercado: Provincial

Práctica del Txotx:

Manera: Mixto

Se puede llevar carne: Sí

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao,  
Bacalao frito, Chuleta, Oseoa, Membrillo  
y Nueces

Precio aproximado: 23 € - 3800 pts.

Descanso semanal: Domingo



# SAGARDOA

Guía y Cata

Nombre: Martín Zabala  
Dirección: Garagartza Baserría (Aduna)  
Teléfono: 943 69 07 74

Marca Comercial: R. Zabala  
Mercado: Nacional

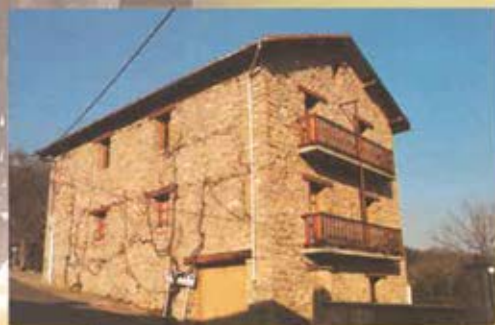
Práctica del Txotx

Manera: Mixto

Se puede llevar carne: No

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao  
Bacalao frito, Chuleta, Queso, Membrillo  
y Nueces.

Precio aproximado: 18 € - 3500 pts.



EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa  
Nabarrizko eta Iparraldeko Departamentuak  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA ACTO BI  
ROMOSITA

75cl

5% Vol.



Jatorrizko Sagardoa  
Sidra Natural  
**Sarasola**

ASTEASU (GIPUZKOA)

Nº. Emb. 2/99 S.S.

Sagardoa edari dizkizuen landareri ez da produktu horari bereziki ematenak gaitzirik, beraz, ez da bereziki naturala bota. El posible para a ordinario que consume la bebida se amplía las características del producto, de sidra natural.



Nombre: Ignacio Sarasola Mugica  
Dirección: Sidrería Sarasola (Asteasu)  
Teléfono: 943 69 02 83 - 943 65 26 22

Marca Comercial: Sidras Sarasola  
Fundación: 1965  
Mercado: Provincial

Práctica del Txotx

Manera: Mixto  
Se puede llevar carne: No  
Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao,  
Bacalao frito, Chuleta, Queso, Membrillo  
y Nueces.

Precio aproximado: 20 €



# SAGARDOA

Guía y Cata

Nombre: Irigoien (Herrero) Sagarrotegia  
Dirección: Caserio Castaño Berri n.º 7  
Ergobia (Astigarraga)  
Teléfono: 943 55 03 33

Marca Comercial: Irigoien - Herrero  
Fundación: 1904  
Mercado: Provincial

## Práctica del Txotx

Manera: Pie  
Se puede llevar carne: Sí  
Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao  
Bacalao frito Chuleta Queso Membrillo y  
Nueces.

Precio aproximado: 20 € - 3300 pts.

Descanso semanal: Domingo y Festivos



EL DIARIO VASCO



Gipuzkoako Foru Alderdi  
Euzko Lehiaketa Gobernau Vasco  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente



ASTIGARRAGA AUTO BI  
DONOSTIA

Nombre: Zapiain SAT.  
Dirección: Errekalde Etxea (Astigarraga)  
Teléfono: 943 33 00 33  
Fax: 943 33 36 37

Marca Comercial: Zapiain  
Mercado: Nacional

Práctica del Txotx

Manera: Pic

Se puede llevar carne: No

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao,  
Bacalao frito, Chuleta Ouseo, Membrillo  
y Nueces.

Precio aproximado: 24 € - 4000 pts.

Descanso semanal: Sábado - Domingo



Nombre: Demetrio Terradillos González

Dirección: Caserio Ubitarte (Ataun)

Teléfono: 943 18 01 19

Marca Comercial: Sidras Ubitarte

Fundación: 1991

Mercado: Nacional

Práctica del Txotx:

Manera: Mixto

Se puede llevar carne: Si

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao

Bacalao frito, Chuleta, Queso, Membrillo

y Nueces

Precio aproximado: 16-18 €



Nombre: Agurtzane Iturrioz  
Dirección: Caserio Otazu Leaburu  
Teléfono: 943 67 00 44

Marca Comercial: Sidras Otazu  
Fundación: 1992  
Mercado: Local

### Práctica del Txotx

Manera: Mixto

Se puede llevar carne: No

Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao,  
Bacalao frito, Chuleta, Queso Membrillo  
y Nueces.

Precio aproximado: 15 €

Abierto los jueves, Viernes y Sábados



Nombre: Alorrenea Tolare - Sagardotegia  
Dirección: Camino Petrelegi n.º 2  
(Astigarraga)  
Teléfono: 943 33 69 99

Marca Comercial: Alorrenea Sagardoak  
Fundación: 2001  
Mercado: Local

## Práctica del Txotx

Manera: Sentado  
Se puede llevar carne: No  
Platos que ofertan: Tortilla de Bacalao,  
Bacalao frito, Chuleta, Queso Membrillo y  
Nueces.

Precio aproximado: 20 €

