

Sidrería Gartziategi, 500 años alrededor del lagar

 Feb 7, 2019  Sidra, Sidrerías  0 Comentarios



En este caserío llevan elaborando sidra sin interrupción desde el siglo XVI y hoy en día también lo siguen haciendo, llevando del manzanal al tonel y del tonel a la botella lo aprendido de generación en generación. En el año 2015 tomaron el testigo los jóvenes hermanos Ander y Nere y este año se ha celebrado en su casa la apertura de la temporada del txotx 2019.

[Reserva en Gartziategi](#)

Texto: [Haritz Rodriguez Ciderzale](#)
Fotos: Jon Urbe y [Haritz Rodriguez](#)

Gartziategi es una de las pocas sidrerías vascas que ha venido elaborando sidra sin interrupción desde el siglo XVI. Aún en los tiempos difíciles de la mitad del siglo XX, en este caserío mantuvieron la producción de la sidra y consiguieron llevarla adelante. Otros, en cambio, tuvieron que dejar de producirla durante algunos años.

En esta casa han trabajado desde antaño los Arrieta. El tatarabuelo Julian Arrieta tuvo 9 hijas y Juana, bisabuela de Ander y Nere, tomó las riendas de la sidrería. En este trabajo

[Privacidad - Condiciones](#)

tuvo la ayuda de su marido Jose Mari Lizeaga. De ahí les viene el apellido a los responsables actuales.



Los toneles antiguos que tienen en la entrada de la bodega de **Gartziategi** enseguida atraen la atención de los visitantes. Algunos de ellos fueron hechos a mano por el bisabuelo Jose Mari y otros tienen más de cien años.

En **Gartziategi** se mezclan tanto el ambiente tradicional como el actual. Un tío de Nere y Ander es biólogo y se ocupa de la datación de la madera. Hace algunos años, cogió una muestra de una columna de la sidrería para analizarla. Según el análisis realizado, esa columna ha estado en el mismo sitio desde finales del siglo XVI, a pesar de que las construcciones de alrededor han ido cambiando con el paso de los años.



El edificio que acoge una parte de la sidrería hoy en día, en cambio, es más reciente. Pero también tiene su historia. En el siglo XIX fue un astillero y dio servicio a las embarcaciones que transportaban mercancías por el río Urumea. Todavía hoy en día, cuando coinciden días de mucha lluvia y la subida de la marea, el agua se apodera de las inmediaciones.

Ander y Nere trabajan en la sidrería en el día a día, aunque en temporada del txotx cuentan con un equipo más amplio. Los trabajos del cuidado de los manzanales, la cosecha de la manzana, el prensado y la elaboración de la sidra corren a cargo de los hermanos. Ambos dos trabajan en todo el proceso, ya que “cuatro ojos ven mejor que dos” en palabras de Nere. Otras dos personas más trabajan junto a ellos permanentemente. Y, como no, en ocasiones también reciben la ayuda de sus padres. En el año 2015, el mismo año en el que Ander y Nere tomaron las riendas de la sidrería, ganaron el primer premio del Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa.



“Nuestra sidrería es una bodega y la sidra nuestro producto estrella, tanto al txotx, como en botella” declaran. En **Gartziategi** la sidra es la gran protagonista. Aunque la dinámica de la temporada del txotx es importante, “nos gustaría que la persona que entra por la puerta venga a degustar la sidra porque le gusta”. Y por supuesto, la calidad del menú también se cuida, “no se puede comer bien si no se bebe a gusto, ni al revés”.

En **Gartziategi** trabajan con dos distintivos de calidad: **Gorenak** y **Euskal Sagardoa**. Para obtener estos distintivos, la sidra elaborada tiene que pasar por un panel de cata en el Laboratorio Faisoro. Si alguna de las sidras elaboradas no obtiene el distintivo, no la comercializan. Según relatan, “nosotros trabajamos en la dignificación del producto para darle el lugar que se merece”.





En el caserío guardan una gran joya: un antiguo lagar eléctrico de dos ejes. Según lo relatado por el abuelo, puede tratarse del primer lagar de este estilo llegado a Euskal Herria. Al lado de esta máquina, además, hay una trituradora de manzanas (machaca) y según consta escrito en el soporte, es de 1876.

Gartziategi no es una sidrería especialmente grande y goza de un ambiente cálido sobre todo entre semana. En cierta ocasión, un actor conocido acudió a la sidrería y nadie se dio cuenta. A pesar de ser una persona famosa, disfrutó tranquilamente yendo de un tonel a otro a degustar la sidra. De pronto, se dieron cuenta de que era una estrella de cine y sacaron una foto con él. Les agradeció el haber estado en un ambiente familiar, ya que tuvo la oportunidad de dejar a un lado su fama y disfrutar de la experiencia como cualquier otro. Era el actor Mario Casas.



Búsqueda

Buscar

Categorías

- Agenda
- Concursos
- Cultura
- Eventos
- Experiencias
- Exposiciones
- Ferias
- Formación
- Gastronomía
- Historia
- Manzana
- Manzanal
- Museos
- Prensa
- Publicaciones
- Recetas
- Sidra
- Sidrerías
- Sin categorizar
- Turismo

Archivos

Elegir mes

▼



VEN Y DESCUBRE

Kale Nagusia, 48

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



EXPERIENCIAS

[Reservar tu plan](#)[Experiencias a la carta](#)[Rutas seleccionadas](#)[Otras propuestas cerca de aquí](#)[Cómo moverse](#)[Donde dormir](#)[Guías e información práctica](#)

SIDRERÍAS

[Reservar sidrería](#)[Elige tu sidrería](#)[Transporte a sidrerías](#)[Consejos útiles para ir de sidrería](#)

MUSEO DE LA SIDRA

[Sagardoetxea – el museo](#)[Exposición y espacios](#)[Tipos de visita](#)[Cómo llegar y accesos](#)[Tarifas y horarios](#)[Reservar visitas](#)[Visita virtual](#)[Centro de documentación](#)

SAGARDO FORUM

[Información general](#)[Fotografías](#)[Ponencias](#)

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

[Boletín](#)[Suscripción newsletter](#)[Social media](#)**EUSKADI**
BASQUE COUNTRYGipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de GipuzkoaORAIN
GIPUZKOA[Privacidad - Condiciones](#)

© 2019 Consorcio público privado Sagardun

INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)

[PROYECTOS](#)

[ALIANZAS](#)

[PERFIL DEL CONTRATANTE](#)

