

Más Gastronomía

[Recetas](#) [La Despensa](#) [Trucos de cocina](#) [Guía gastronómica](#) [Actualidad](#) [La Bodega](#) [Restaurantes](#) [Pintxos](#) [A Mesa Puesta](#)

La Bodega

Sidrería Petritegi, maestros sidreros desde 1526

La sidrería apuesta por la innovación y por una gama de nuevos productos que se une a sus sabores tradicionales para satisfacer las exigencias de todos los paladares



Martes, 14 diciembre 2021, 08:53



Cuando uno se acerca al caserío Petritegi de Astigarraga ya tiene la sensación de estar en un lugar especial. En este antiguo rincón sidrero de Gipuzkoa -cuyo origen data del año 1526- se respira y se siente la cultura de la manzana vasca.

Pasear por los bellos manzanales que rodean el antiguo caserío nos transmite la importancia de este cultivo en la historia de nuestro territorio. Nombres como Txalaka, Goikoetxe, Moko, Patzolua, Mozolua... nos recuerdan el arduo trabajo de nuestros antepasados y la sabiduría con la que fueron seleccionando y cultivando las mejores variedades de manzana para hacer sidra.

Ainara Otaño Izaguirre es la actual sidrera y directora de Petritegi. Perteneciente a la quinta generación de la familia Otaño-Goikoetxea al frente de la bodega, encabeza un equipo con un objetivo claro: mantener viva la sagardogintza -la tradición sidrera vasca- adaptándola a los nuevos tiempos. Para ello ha modernizado la bodega y se están ampliando los horizontes de la manzana

autóctona mediante la diversificación de productos, siempre desde el respeto a la tradición heredada en Petritegi: dedicación al oficio, aprendizaje continuo y superación. Y es que ser pioneros es algo que la familia lleva en su ADN. Desde la motorización de la matxaka y la prensa llevada a cabo por el abuelo Pedro Otaño en la década de los 40, pasando por la dedicación exclusiva del caserío a la producción, el lavado de las manzanas y los controles de frío en bodega practicados por Joaquín Otaño en los años 70 y 80 (entre otros muchos avances más), a la actual apuesta por la innovación, la investigación y el desarrollo que lleva a cabo el equipo actual.

En la variedad está el gusto

El grupo humano que dirige Ainara Otaño tiene claro que con las manzanas sidreras autóctonas se pueden elaborar bebidas de gran calidad, llenas de sabor y carácter, y que se adaptan a los diferentes momentos de nuestro día a día.

Como bien sabemos la sidra natural es ideal para acompañar cualquier comida del día. El carácter inconfundible de Petritegi y el sabor de siempre, con la mayor calidad.

Para una celebración o para hacer un regalo muy especial, la sidra natural espumosa Aparduna es la mejor opción: elaborada de manera tradicional mediante segunda fermentación en botella, su burbuja aportará un toque de alegría a esos momentos especiales.

Nuevos productos

Petritegi te presenta una opción sin alcohol, refrescante y llena de sabor para disfrutar en cualquier momento del día: el zumo de manzana natural. Este zumo, sin fi ltrar y sin azúcares añadidos, se elabora de manera artesana con el primer mosto que sale del lagar. Es ideal para los desayunos y meriendas, para el brunch y también para las comidas o cenas, gracias a su frescor y sabor. Y es que es 100% zumo de manzanas sidreras de producción ecológica.

Nuevos momentos de ocio, paladares y exigencias. Petritegi ha escuchado a quienes piden bebidas adaptadas a sus nuevos gustos: productos naturales, llenos de sabor, refrescantes y de baja graduación alcohólica. Para ellos Petritegi presenta Sagar Krash, una cider elaborada con manzana autóctona (amparadas por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa) y con dos sabores: manzana y limón. Es una bebida refrescante, llena de sabor, con el carácter de Petritegi y 4,5% volumen de alcohol. No contiene gluten y es apto para una dieta vegana. Sagar Krash es ideal para disfrutarla en una terraza durante el 'tardeo' o el 'afterwork'. Recientemente Sagar Krash ha recibido su primer premio internacional en el XI Salón de Les Sidres de Gala celebrado en Gijón en el que participaban sidras de 23 países diferentes.

En Petritegi siguen apostando por la investigación y el desarrollo sostenible de la producción y tienen en marcha varios proyectos: Biobox (control biológico de plagas en los manzanos), sidras monovarietales (elaboradas con una sola variedad), levaduras autóctonas, reutilización de residuos orgánicos de la producción (lías y patza), etcétera.

Petritegi

Petritegi Bidea 20115 Astigarraga, Gipuzkoa **Tel.:** 943 45 71 88

Web: www.petritegi.com

TENDENCIAS

PATROCINADA

Fotos



📷 Heladas y temperaturas bajo cero en Gipuzkoa



📷 Berastegi, ardiak eta artzaintza



📷 Los pensionistas vuelven a tomar las calles



📷 Multitudinaria marcha ciclista

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

vocento

[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)