

Sidrerías

Hablan los expertos

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



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

Lunes, 24 enero 2022, 11:19



La 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.

Ainara 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 replantará «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 Ainara Otaño, directora de Petritegi.

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.

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, Patzolua, Errezila y Manttoni. Este año presentarán las primeras sidras embotelladas de este estilo.

Petritegi

Petritegi Bidea

20115 Astigarraga

943 45 71 88

www.petritegi.com

TENDENCIAS

PATROCINADA

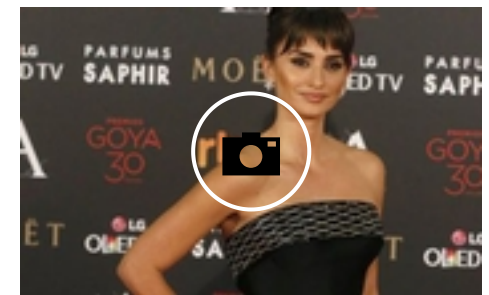
Fotos



📷 La carrera de Lucas Eguibar en imágenes



📷 La histórica medalla de Queralt Castellet



📷 Remember: los mejores looks de los Goya

San Valentín en pareja o con amigas: 11 looks para una cita especial

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 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](#)