

[HAZTE SOCIO \(https://www.gastroactitud.com/alta-de-socio/\)](https://www.gastroactitud.com/alta-de-socio/)
[ACCESO SOCIOS \(https://www.gastroactitud.com/wp-login.php?redirect\\_to=https%3A%2F%2Fwww.gastroactitud.com%2Fpista%2Fsidrerias-de-guipuzcoa%2F\)](https://www.gastroactitud.com/wp-login.php?redirect_to=https%3A%2F%2Fwww.gastroactitud.com%2Fpista%2Fsidrerias-de-guipuzcoa%2F)

Gastroactitud (https://www.gastroactitud.com/)



## Sidrerías de Guipúzcoa

No es temporada de sidra, aún no. Será entre enero y mayo. Pero el congreso San Sebastián Gastronómika es una excusa perfecta para hacer un recorrido aprovechando que algunas sidrerías permanecen abiertas todo el año.

Por Julia Pérez Lozano (/miembros/julia-perez-lozano) | 7 octubre, 2019 | 0 (https://www.gastroactitud.com/pista/sidrerias-de-guipuzcoa/#respond)

(/#whatsapp) (/#facebook) (/#twitter)

0


(https://www.addtoany.com/share#url=https%3A%2F%2Fwww.gastroactitud.com/pista/sidrerias-de-guipuzcoa%2F&title=Sidrer%C3%ADas%20de%20Guip%C3%BAzcoa)

A pocos kilómetros de **San Sebastián** (https://www.gastroactitud.com/pista/restaurantes-de-san-sebastian/) se encuentra el llamado **Territorio de la sidra** (http://www.sagardoarenlurraldea.eus/es/) (*Sagardoaren Lurraldea*), o lo que es lo mismo la mayor concentración de **sidrerías de Guipúzcoa** (*sagardotegia* en *euskera*). Entre los municipios de Astigarraga, Hernani y Usurbil, reúnen más de 30, aunque hay otras muchas repartidas por la provincia.

### La temporada de *txotx*

La historia de la sidra en Euskadi se remonta al siglo XIV. Hay referencias escritas ya en 1382, donde se recoge el proceso de elaboración, las variedades de manzanas (dulces, amargas y ácidas), las proporciones en las mezclas (20, 30 y 50 % respectivamente), etc. Los que sientan curiosidad deben visitar en Astigarraga el **Museo de la Sidra Vasca** (http://www.sagardoetxea.com/), por el que cada año pasan 12.000 personas. Sobre todo, desde que la sidra causa furor en Europa.






**sagardoarenlurraldea**  
Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca en Astigarraga

Ver perfil

Gastroactitud (<https://www.gastroactitud.com/>)



[Ver más en Instagram](#)

---

**32 Me gusta**  
sagardoarenlurraldea

Aste Santuan gozatzeko proposamenak: sagardoa eta Euskal Herriko gazten dastaketa Sagardoetxean 🍷🍷 eta otordua sagardotegian. Txotx!  
-----  
Planes que no te puedes perder esta Semana Santa: Degustación de sidra y quesos en Sagardoetxea 🍷🍷 y una comida/cena en una sidrería. Txotx!

#sidra #semanasanta  
#sagardoa #astesantua #queso #gazta #txotx2019 #territoriodelasidra #sagardoarenlurraldea #sagardoetxea

Añade un comentario...

Una buena parte de las sidrerías solo abren durante la temporada (*Sagardo Berriaren Eguna*) de enero a mayo. En ese periodo disponen de sidra natural fresca, que almacenan en **kupelas (grandes toneles de madera)** de las que los clientes se sirven directamente **abriendo el grifo al grito de txotx** (antiguamente se decía mojón). Este término de la lengua euskera significa "palillo" y designa el espiche, la pieza de madera con que se cierra el agujero de un tonel terminada la degustación. De ahí que en **Asturias se denomine "espicha"** (<https://www.gastroactitud.com/pista/xxvi-fiesta-de-la-sidra-natural-en-gijon/>) el acto de abrir el tonel y dejar salir la sidra. En la actualidad, por extensión la palabra indica también el primer escanciado de sidra de la temporada, que se celebra con la presencia de algún personaje famoso. Hacia el mes de abril, las *kupelas* se vacían y ya solo podrá beberse sidra embotellada en las sidrerías que permanecen abiertas, que cada vez son más, pues el plus gastronómico del llamado menú de sidrería está en alza.

## De pie y en mesas corridas

Es una costumbre que comenzó de la relación entre el sidrero y los compradores (mayoristas) que visitaban las sidrerías para probar y elegir *kupela*. El sidrero les ofrecía algo de comer que se tomaba de pie mientras se cerraba el trato. Aquello derivó y hoy es un acontecimiento gastronómico popular en el País Vasco.

Por eso, en las sidrerías tradicionales se acostumbra a comer de pie en mesas altas, corridas, en una sala contigua a la que aloja a las *kupelas*. En esta sala, no se come, solo se va a espichar y beber la sidra. En el origen la comida era lo de menos, lo importante era la sidra, hoy el menú de sidrería es un reclamo no solo para los turistas sino también para los vascos que acuden en cuadrilla. Poco a poco las sidrerías van cambiando, ya hay muchas que permanecen abiertas todo el año, las hay que han habilitado comedores con mesas para que se pueda comer sentado e incluso las más innovadoras han montado mesas dentro de viejas *kupelas* rehabilitadas.

El **menú tradicional de sidrería** se compone de tortilla de bacalao, merluza rebozada, chuleta a la parrilla y queso con nueces de postre. Todo regado con sidra a discreción y por un precio que no suele superar los **30 euros**.

### Sidrería Zapiain (<http://zapiain.eus/>)


Nagusia, 96. Astigarraga. Teléfono 943 33 00 33 (<https://www.google.com/search?q=sidreria+zapiain&oq=sidreria+zapiain&aqs=chrome..69i57j0l5.5478j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>)

En 1595, una sentencia condena a Don Juanes de Zapiain por comerciar con sidra fuera de los muros de la ciudad. Desde entonces hasta hoy la familia no ha dejado de elaborar sidra. La suya es una de las más conocidas y reconocidas de Guipúzcoa. Seis *kupelas* de 33.000 litros que se siguen llenando año tras año para vaciarse en la época del *txotx*. Junto a la nave de las *kupelas*, **el comedor con mesas corridas para comer o cenar de pié**, como manda la tradición.

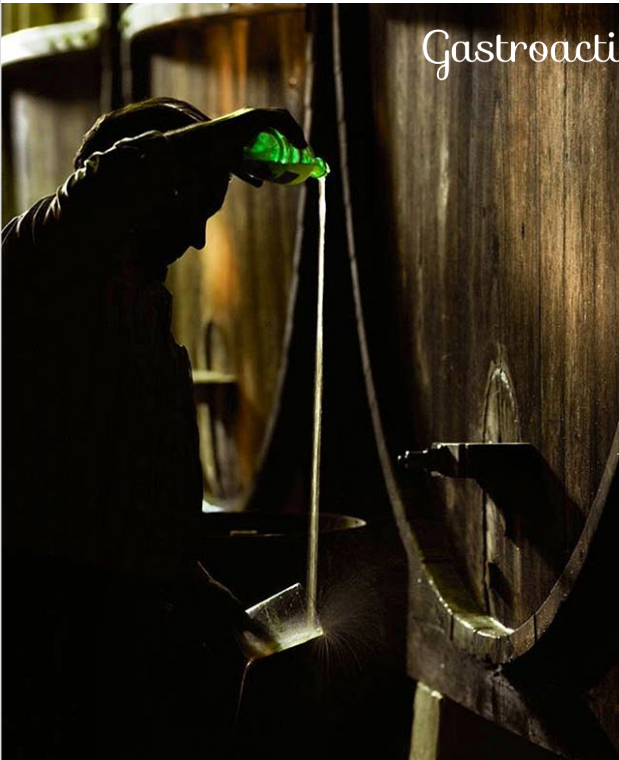
Fue de las primeras en ampliar las instalaciones y en abrir todo el año. Aunque cuando más concurrida está es durante la temporada de sidra, es un lugar de encuentro y celebración muy querido por los guipuzcoanos. Y si la sidra es buena, **la tortilla de bacalao tiene fama en toda la provincia**. Para algunos es la mejor de Guipúzcoa. En la parte de fuera, la **parrilla** está siempre lista para preparar una buena chuleta.

Elaboran varios tipos de sidra, incluida una de postre, licores de manzana y un estupendo **vinagre de sidra**.



 zapiainsagardoa  
Zapiain Sagardoa

Ver perfil



Gastroactitud (<https://www.gastroactitud.com/>)

[Ver más en Instagram](#)

---

151 Me gusta

zapiainsagardoa

Kupelatik botilara;  
Txotx 2018 season done

[ver todos los comentarios](#)

---

Añade un comentario...

### Petritegi (<https://www.petritegi.com/>)

Petritegi Bidea, 8. Astigarraga. Teléfono: 943 45 71 88 (<https://www.google.com/search?q=petritegui&oq=petritegui&aqs=chrome..69i57j0l5.2022j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>)

Aunque sea un poco turística, es una de las sidrerías más bonitas de Guipúzcoa, en la que ¡por suerte! No hay que comer de pie, puedes sentarte. Sí, está bien, es la tradición, pero es una tradición muy incómoda, sobre todo si se trata también de disfrutar con la comida y no solo con la sidra. De lo que no se libra uno es de compartir mesa, pero así son las sidrerías. Es un espacio grande con muchos comedores, siempre animados y llenos de gente, tal vez por eso la calidad de la comida no esté a la altura de otras sidrerías más pequeñas. Para compensar, ofrecen visitas para conocer el proceso completo de elaboración, en un caserío precioso cuya historia se remonta al siglo XVI. Se puede tomar el menú sidrería o comer a la carta.



Imagen Petritegi (<https://www.facebook.com/Petritegi>)

### Sidrería Alorrenea (<https://alorrenea.com/>)

Alorrenea Bidea, 4. Astigarraga. Teléfono: 943 33 69 99 ([https://www.google.com/search?safe=active&sxsrf=ACYBGNRX-KDHYyLNftXDvqflvdwFlxLxiw%3A1570375172672&ei=BAaaXbrPKO6PlwSw-pv4BQ&q=sidreria+alorrenea&oq=sidreria+alorrenea&gs\\_l=psy-ab.3..0l4j0i22i30i6.3991.7783..7951...1.1..1.215.1576.18j0j1.....0....1..gws-wiz.....0i71j35i39j0i67j0i131j0i20i263j0i22i10i30.IWnl6oZjvcQ&ved=0ahUKEwi64dKy94fAhXux4UKHTD9BI8Q4dUDCAsuact=5](https://www.google.com/search?safe=active&sxsrf=ACYBGNRX-KDHYyLNftXDvqflvdwFlxLxiw%3A1570375172672&ei=BAaaXbrPKO6PlwSw-pv4BQ&q=sidreria+alorrenea&oq=sidreria+alorrenea&gs_l=psy-ab.3..0l4j0i22i30i6.3991.7783..7951...1.1..1.215.1576.18j0j1.....0....1..gws-wiz.....0i71j35i39j0i67j0i131j0i20i263j0i22i10i30.IWnl6oZjvcQ&ved=0ahUKEwi64dKy94fAhXux4UKHTD9BI8Q4dUDCAsuact=5))

Fundada en 2001 es el mix perfecto entre la sidrería y el restaurante. Elaboran su propia sidra, que tienen el certificado de calidad *Gorenak*, pero también están atentos a propiciar comodidad y atención a los clientes que frecuentan sus comedores donde las *kupelas* se alinean en los laterales junto a las largas mesas que comparten las cuadrillas. En la temporada de *txotx* no falta el menú sidrería, pero el resto del año disponen de una carta variada con platos, raciones y tapas. Son famosas sus chuletas de vaca a la parrilla.

Imagen Alorrenea (<https://alorrenea.com/>)

### Ipintza Sagardotegia (<http://www.ipintza.com/es>)

Santio Zeharra Kalea, 12. Astigarraga. 688 81 17 24 (<https://www.google.com/search?q=Ipintza+sagardotegia&oq=Ipintza+sagardotegia&aqs=chrome..69i57j0i4.999j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>)

En el centro de Astigarraga esta sidrería pequeña, coqueta y familiar abre durante todo el año. No es una sidrería histórica, arrancó en 2011 por una disgregación de la famosa sidrería Rezola de la que ha heredado su buen hacer. Bullciosa, como todas las sidrerías, dispone de comedores para comer sentado, además de la sala de *kupelas* donde durante la temporada se realiza el *txotx*.





Imagen Ipintza (<https://www.facebook.com/lpintza-Sagardotegia-719049194919474/>)

### Iretza (<http://iretza.eus/es>)

Troia Ibilbidea, 25. Astigarraga. Teléfono: 943 33 00 30 (<https://www.google.com/search?q=iretza+sidreria&aq=iretza+sidreria&aq=chrome..69i57j0i5.4994j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>)

Pertenece a la nueva generación de sidrerías, que más que bodegas son restaurantes y que por tanto abren todo el año, sin prestar atención a la temporada de *txotx*. Lo divertido de esta es que se puede comer dentro de una *kupela*, tienen 14 habitaciones, algo que a los puristas sacará de quicio, pero que a los turistas -y a muchos vascos- les encanta. No falta un comedor donde poder hacer txotx en temporada. Aquí lo normal es comer sentado y no de pie como manda la tradición. Además del preceptivo menú de sidrería hay parrilla y carta.



Imagen Iretza (<https://www.facebook.com/Iretza/>)

## Abiertas solo en temporada de sidra

### Sidrería Zelaia (<http://zelaia.eus/>)

Barrio de Martindegi 29. Hernani. Teléfono:943.55.58.51

En 1906 José Antonio Gincerain comenzó a elaborar sidra para su consumo en el caserío familiar. Hoy sus bisnietas Oihana, Maialen y Jaione, se ocupan del negocio fieles al mandato familiar de cuidar la calidad y la pureza de la sidra, por eso solo ofrecen sidras de calidad certificada. Abren de enero a abril. Ofrecen menú de sidrería con una opción vegana que se come de pie, como manda la tradición. Karlos Arguiñano y Juan Mari Arzak suelen dejarse ver por la sidrería durante la temporada.



**sidreriazelaia**  
Hernani, Spain

[Ver perfil](#)



[\(https://www.gastroactitud.com/\)](https://www.gastroactitud.com/)



[Ver más en Instagram](#)

---

90 Me gusta  
sidreriazelaia

Kopan ere sagardoaz gozatu! #euskalsagardoa #sagardoa #sidra #zelaia #sagardotegi #cider

Añade un comentario...

### Sidrería Bereziartua (<http://www.bereziartuasagardoa.com/es/>)

Iparalde Bidea, 16. Astigarraga. Teléfono: 943 55 57 98 ([https://www.google.com/search?](https://www.google.com/search?safe=active&sxsrf=ACYBGNT_RzKAGCXLfen_V4MZR1SUXRNxw%3A1570375614325&ei=vgeaXfy6E4vMaK3HgJgD&q=Sidrer%C3%ADa+Bereziartua&oq=Sidrer%C3%ADa+Bereziartua&gs_l=psy-ab.3..0j0i22i30i6j0i22i10i30j0i22i30i2.114241.114241..115379...0.1..0.76.76.1.....0....2j1..gws-wiz.....0i71.vDDvtT4_MgM&ved=0ahUKEwj8kZ-F-YfiAhULJhoKHa0jADMQ4dUDCAs&uact=5)

[safe=active&sxsrf=ACYBGNT\\_RzKAGCXLfen\\_V4MZR1SUXRNxw%3A1570375614325&ei=vgeaXfy6E4vMaK3HgJgD&q=Sidrer%C3%ADa+Bereziartua&oq=Sidrer%C3%ADa+Bereziartua&gs\\_l=psy-ab.3..0j0i22i30i6j0i22i10i30j0i22i30i2.114241.114241..115379...0.1..0.76.76.1.....0....2j1..gws-wiz.....0i71.vDDvtT4\\_MgM&ved=0ahUKEwj8kZ-F-YfiAhULJhoKHa0jADMQ4dUDCAs&uact=5](https://www.google.com/search?safe=active&sxsrf=ACYBGNT_RzKAGCXLfen_V4MZR1SUXRNxw%3A1570375614325&ei=vgeaXfy6E4vMaK3HgJgD&q=Sidrer%C3%ADa+Bereziartua&oq=Sidrer%C3%ADa+Bereziartua&gs_l=psy-ab.3..0j0i22i30i6j0i22i10i30j0i22i30i2.114241.114241..115379...0.1..0.76.76.1.....0....2j1..gws-wiz.....0i71.vDDvtT4_MgM&ved=0ahUKEwj8kZ-F-YfiAhULJhoKHa0jADMQ4dUDCAs&uact=5))

Elaboran sidra desde 1870 y la calidad les ha convertido en un referente. Durante la temporada de Txotx es una de las sidrerías más concurridas de Astigarraga. Ofrecen visitas guiadas a las instalaciones en las que explican el proceso de producción de la sidra. El menú de sidrería se sirve por las noches de lunes a sábado y los medios días del sábado. Domingos y festivos la sidrería permanece cerrada.

### Zabala ([https://www.sagardoa.eus/16\\_sidreria-zabala-zabala-sagardotegia-aduna](https://www.sagardoa.eus/16_sidreria-zabala-zabala-sagardotegia-aduna))

Goiburu Auzoa, 5. Aduna. Teléfono ([https://www.google.com/search?](https://www.google.com/search?safe=active&sxsrf=ACYBGNT0UQ-p3b-PpnGw_q5ZmiOlijYWPnQ%3A1570377457628&ei=8Q6aXbOMJsaJlwTuyargCA&q=zabala+sidreria&oq=zabala+sidreria&gs_l=psy-ab.3..0j0i22i30i8.8902.11601..11805...0.0..104.1162.14j1.....0....1..gws-wiz.....35i39j0i131j0i20i263j0i19j0i22i30i19j0i22i10i30.gbGGGIACsn8&ved=0ahUKEwjzyJn0_4fiAhXGxIUkHe6kCowQ4dUDCAs&uact=5)

[safe=active&sxsrf=ACYBGNT0UQ-p3b-PpnGw\\_q5ZmiOlijYWPnQ%3A1570377457628&ei=8Q6aXbOMJsaJlwTuyargCA&q=zabala+sidreria&oq=zabala+sidreria&gs\\_l=psy-ab.3..0j0i22i30i8.8902.11601..11805...0.0..104.1162.14j1.....0....1..gws-wiz.....35i39j0i131j0i20i263j0i19j0i22i30i19j0i22i10i30.gbGGGIACsn8&ved=0ahUKEwjzyJn0\\_4fiAhXGxIUkHe6kCowQ4dUDCAs&uact=5](https://www.google.com/search?safe=active&sxsrf=ACYBGNT0UQ-p3b-PpnGw_q5ZmiOlijYWPnQ%3A1570377457628&ei=8Q6aXbOMJsaJlwTuyargCA&q=zabala+sidreria&oq=zabala+sidreria&gs_l=psy-ab.3..0j0i22i30i8.8902.11601..11805...0.0..104.1162.14j1.....0....1..gws-wiz.....35i39j0i131j0i20i263j0i19j0i22i30i19j0i22i10i30.gbGGGIACsn8&ved=0ahUKEwjzyJn0_4fiAhXGxIUkHe6kCowQ4dUDCAs&uact=5)): 943 69 07 74 ([https://www.google.com/search?](https://www.google.com/search?safe=active&sxsrf=ACYBGNT0UQ-p3b-PpnGw_q5ZmiOlijYWPnQ%3A1570377457628&ei=8Q6aXbOMJsaJlwTuyargCA&q=zabala+sidreria&oq=zabala+sidreria&gs_l=psy-ab.3..0j0i22i30i8.8902.11601..11805...0.0..104.1162.14j1.....0....1..gws-wiz.....35i39j0i131j0i20i263j0i19j0i22i30i19j0i22i10i30.gbGGGIACsn8&ved=0ahUKEwjzyJn0_4fiAhXGxIUkHe6kCowQ4dUDCAs&uact=5)

[safe=active&sxsrf=ACYBGNT0UQ-p3b-](https://www.google.com/search?safe=active&sxsrf=ACYBGNT0UQ-p3b-PpnGw_q5ZmiOlijYWPnQ%3A1570377457628&ei=8Q6aXbOMJsaJlwTuyargCA&q=zabala+sidreria&oq=zabala+sidreria&gs_l=psy-ab.3..0j0i22i30i8.8902.11601..11805...0.0..104.1162.14j1.....0....1..gws-wiz.....35i39j0i131j0i20i263j0i19j0i22i30i19j0i22i10i30.gbGGGIACsn8&ved=0ahUKEwjzyJn0_4fiAhXGxIUkHe6kCowQ4dUDCAs&uact=5)

[PpnGw\\_q5ZmiOlijYWPnQ%3A1570377457628&ei=8Q6aXbOMJsaJlwTuyargCA&q=zabala+sidreria&oq=zabala+sidreria&gs\\_l=psy-ab.3..0j0i22i30i8.8902.11601..11805...0.0..104.1162.14j1.....0....1..gws-wiz.....35i39j0i131j0i20i263j0i19j0i22i30i19j0i22i10i30.gbGGGIACsn8&ved=0ahUKEwjzyJn0\\_4fiAhXGxIUkHe6kCowQ4dUDCAs&uact=5](https://www.google.com/search?safe=active&sxsrf=ACYBGNT0UQ-p3b-PpnGw_q5ZmiOlijYWPnQ%3A1570377457628&ei=8Q6aXbOMJsaJlwTuyargCA&q=zabala+sidreria&oq=zabala+sidreria&gs_l=psy-ab.3..0j0i22i30i8.8902.11601..11805...0.0..104.1162.14j1.....0....1..gws-wiz.....35i39j0i131j0i20i263j0i19j0i22i30i19j0i22i10i30.gbGGGIACsn8&ved=0ahUKEwjzyJn0_4fiAhXGxIUkHe6kCowQ4dUDCAs&uact=5)

[ab.3..0j0i22i30i8.8902.11601..11805...0.0..104.1162.14j1.....0....1..gws-wiz.....35i39j0i131j0i20i263j0i19j0i22i30i19j0i22i10i30.gbGGGIACsn8&ved=0ahUKEwjzyJn0\\_4fiAhXGxIUkHe6kCowQ4dUDCAs&uact=5](https://www.google.com/search?safe=active&sxsrf=ACYBGNT0UQ-p3b-PpnGw_q5ZmiOlijYWPnQ%3A1570377457628&ei=8Q6aXbOMJsaJlwTuyargCA&q=zabala+sidreria&oq=zabala+sidreria&gs_l=psy-ab.3..0j0i22i30i8.8902.11601..11805...0.0..104.1162.14j1.....0....1..gws-wiz.....35i39j0i131j0i20i263j0i19j0i22i30i19j0i22i10i30.gbGGGIACsn8&ved=0ahUKEwjzyJn0_4fiAhXGxIUkHe6kCowQ4dUDCAs&uact=5)

Con más de doscientos años de historia, sus sidras han recibido muchísimos premios, las elaboran con manzanas de cosecha propia, lo que es un valor añadido. El comedor que solo abre para la temporada de sidra o txotx, está en la parte baja del caserío, una zona de paredes de piedra y viejas vigas de madera, con las kupelas al fondo. Se puede ir a cenar todos los días en temporada (de enero a mayo). Las comidas los fines de semana son solo por encargo. Menú de sidrería con tortilla de bacalao, merluza frita, chuleta y queso con membrillo y nueces.



## Deja un comentario

Comentar

Nombre (obligatorio)

Email (no será publicado) (obligatorio)

Sitio Web

Guardar mi nombre, correo electrónico y sitio web en este navegador para la próxima vez que haga un comentario.

Suscríbete a nuestra newsletter

Enviar Comentario

Equipo GastroActitud (<https://www.gastroactitud.com/el-equipo/>)

Contacto (<https://www.gastroactitud.com/contacto/>)

Formación bonificable ([/wp-content/uploads/2017/07/NP\\_Gastroactitud\\_FORMACION\\_BONIFICABLE.pdf](/wp-content/uploads/2017/07/NP_Gastroactitud_FORMACION_BONIFICABLE.pdf))

Escuela (<http://www.formacionengastronomia.com>)



(<https://www.facebook.com/GASTROactitud/>)

### Últimos tweets

GASTROactitud (<https://twitter.com/intent/user?>

(<https://twitter.com/intent/user?>

screen\_name=GASTROactitud)

screen\_name=GASTROactitud)

@GASTROactitud (<https://twitter.com/intent/user?>

screen\_name=GASTROactitud)

Restaurantes saludables para comer en Madrid

[gastroactitud.com/pista/resta...](https://t.co/xA3gAtI80W) (<https://t.co/xA3gAtI80W>)

Seguir a @GASTROactitud 28,1 mil seguidores

[Aviso legal](https://www.gastroactitud.com/aviso-legal/) (<https://www.gastroactitud.com/aviso-legal/>)

[Condiciones de Uso](https://www.gastroactitud.com/condiciones-de-uso/) (<https://www.gastroactitud.com/condiciones-de-uso/>)



[:/ww](https://www.facebook.com/GASTROactitud/) [:/twit](https://twitter.com/GASTROactitud/) [:/pint](https://www.youtube.com/channel/UC...) [:/ww](https://www.instagram.com/GASTROactitud/) [:/ww](https://www.linkedin.com/company/GASTROactitud/)  
w.fac ter.co erest. w.yo w.inst  
eboo m/G com/ utub agra  
k.co AST gastr e.co m.co  
m/G ROa oactit m/us m/ga  
AST ctitud ud/) er/Ga stroa  
ROa ) stroA ctitud  
ctitud ctitud /)  
) Gastr  
o)

