

Sidrerías





SAIZAR

Betiko Sagardoa



Kale-zahar Auzoa, 39 • U S U R B I L
Tel. Sidreria: 943 362 228
Tel. Bodega: 943 364 697
www.sidrassaiizar.com



2010: sidras con más alcohol y más amargas

LAS MANZANAS QUE SE HAN UTILIZADO ESTA TEMPORADA PROVIENEN, EN SU MAYORÍA, DE FRANCIA Y LA REPÚBLICA CHECA.



Si bien la sidra guipuzcoana se elabora en nuestras sidrerías, lo cierto es que este producto no siempre se puede realizar con manzanas de la tierra. Y es que uno de los problemas que aún tiene el colectivo de sidreros por resolver es el de la vecería (fenómeno de alternancia de un año respecto al siguiente en la cantidad de producción de frutos o flores de una planta, es decir, que tras un año de abundante fructificación o floración, le sigue un año de escasez en ese aspecto). "Hay manzanos que pueden tardar 5 años en dar fruto, incluso hasta 10, dependiendo del tipo de producto. Así que lo que se suele hacer es traer manzana de otros lugares, especialmente de Francia. Nos gustaría que la manzana siempre fuera autóctona, pero todavía no es posible", indica la presidenta de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, Arantxa Eguzkiza.

A las puertas de que los amantes de la sidra disfruten de las primeras comidas y cenas en sidrerías, Eguzkiza adelanta que el producto de este año, a diferencia del de el año, no estará elaborado con manzanas 100% guipuzcoanas. "La cosecha anterior fue extraordinaria y la mayoría elaboramos la sidra a base de manzana autóctona. Sin embargo, este año se ha tenido que traer bastante de fuera".

Las regiones de Normandía y Bretaña en Francia, así como República Checa, son los lugares desde donde se trae la manzana. Galicia es otro de los destinos de procedencia de la fruta. La cifra de manzana guipuzcoana oscila este año en torno a un 20%.

Esto supondrá, tal y como explica la sidrera de Iparragirre que "si la mayoría es francesa los sabores pueden ser más amargos, aunque depende de los casos. Nosotros en Iparragirre por ejemplo, vamos a tenerla más dulce. Habrá diferencia entre bodegas. Si la ela-

boración se ha adelantado es muy probable que sea más agradable a la hora de beber. Hay diferencias incluso dentro de una misma sidrería entre kupelas, por tanto, tampoco puedo asegurar que los sabores serán de un tipo o de otro, aunque según lo que me han comentado la mayoría será más amarga".

Si bien en el sabor de la sidra no hay homogeneidad, tampoco lo hay en los paladares de los que la prueban. Generalmente, por buena sidra se entiende aquella que ha perdido todo su sabor dulce, pero hay gente que prefiere los sabores más dulces puesto que el amargor de la sidra no es de su agrado. "Esto es representativo de un producto sin terminar de hacerse. Sin embargo, la gente mayor recomienda los sabores amargos que son mejores para la salud".

Para gustos... los sabores

La forma tradicional de degustar la sidra es hacerlo desde la propia kupela. Sin embargo, la botella está al alcance de todos los 365 días del año y el sabor también es exquisito.

La sidra es, al igual que otros alcoholes, un producto a degustar de forma tranquila y con cabeza. Por eso, desde la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa recomiendan seguir el siguiente itinerario:

- **Ver:** hay que fijarse en que la sidra esté limpia: el carbónico o 'txinparta' de la fermentación dará viveza y frescura a la sidra.

- **Oler:** detectar las diversas sustancias aromáticas de la sidra, olores balsámicos, florales, frutales o maduros.

- **Degustar:** detectar los 4 gustos elementales: dulce, ácido, salado y amargo.

AKELENEA ASADOR-SIDRERIA

OIALUME BIDEA, 57 - 20115 ASTIGARRAGA
Tel. 943 333 333

Abierto todo el año. Sidra al txotx en temporada.



Urte osoan zabalik

TOLARE
SAGARDOTEGIA

Tel. 943 55 66 37

Santio Zeharra
ASTIGARRAGA GIPUZKOA

Bakailao gezatu, gazi eta konjelatuaren
elaborazio eta banaketa



Alkorta
bakailuak

Albixuri Pol. 1A-1I Nabeak
20870 ELGOIBAR
Tel. 943 744581 / 943 744501
Fax. 943 740962

www.bacalaosalkorta.com
bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com



Petritegi
sagardoa * sidra natural

P/M (MENUA) 27-34€

Etveio berezitasuna
txuleto eta
arrainak parrilla

URTE OSOAN
TXOTX GARAIA!!

www.petritegi.com

Petritegi Bidea, 2/g - Astigarraga - T. 943 457 188



“El Plan Estratégico beneficia a todos, grandes y pequeños”

RAFAEL URIBARREN, DIPUTADO DE DESARROLLO DEL MEDIO RURAL, EXPLICA QUE EL ENTE FORAL “HA SUBVENCIONADO A 80 TITULARES, POR UN TOTAL DE 145.000 EUROS”

¿Cómo se presenta esta nueva temporada de sidra?

Parecida a la campaña anterior, que fue una temporada en la que se trabajó mejor de lo que se esperaba. En general podemos decir que cada año vamos mejorando los parámetros tanto de calidad como de cantidad.

¿Cuál es la situación de los productores sidreros?

Están sumidos en un periodo de reflexión para conseguir un mayor prestigio y como consecuencia, un mejor posicionamiento en el mercado. Desde la Diputación les estamos dando todo nuestro apoyo valorando muy positivamente el amplio consenso y nivel de compromiso con que cuenta.

Son conscientes de que a pesar de las diferencias que les separan, tanto en volumen de producción como en venta de botellas, el Plan Estratégico que se propone les beneficia a todos, a grandes y a pequeños.

¿Qué subvenciones existen por parte de la Diputación hacia los agricultores?

Hasta ahora ha habido dos tipos de subvenciones.

1) A la plantación, mantenimiento y mejora del cultivo del manzano de sidra. Precisamente el año pasado estas ayudas se han ampliado. Además de subvencionar solamente la planta, se han incluido las siguientes líneas de ayuda: Para la implantación y cultivo del manzano de sidra de variedades del país:

- plantación de manzanales.
- compra de maquinaria.
- mejoras permanentes.

Para el mantenimiento y desarrollo del cultivo de variedades del país:

Este año pasado se han acogido a las ayudas descritas 35 titulares, a los

que se les ha abonado un total de 65.000 euros.

2) Otro tipo de ayudas han sido la Ayudas Agroambientales al Cultivo de Manzanos de Variedades Autóctonas. Se ha subvencionado a 45 titulares, a los que se les ha abonado un total de 80.767 euros.

¿Cómo se protege a la manzana autóctona?

Se debe proteger y así se hace, seleccionando las variedades que aportan calidad a la sidra, es decir, variedades que maduren en la época de elaboración de la sidra y que tengan altos contenidos ácidos y taninos.

Otra forma para protegerla viene del compromiso por parte de los sidreros de garantizar la compra de toda la manzana autóctona de calidad que se produzca y realizando contratos de compra con los propios baserritarras. Así se hace en el sector del txakoli y da excelentes resultados.

Tiene que llegar el momento en que se pague más por la calidad de la buena manzana para de esa manera estimular su producción, siempre y cuando ello redunde en el mejor precio de una buena sidra, es decir, que el consumidor pague más por una sidra de mayor calidad.

La Diputación, junto con el sector sidrero, realizó en su día una selección de variedades de manzana de sidra en función de su aptitud para la elaboración de sidra. Esas variedades son las que estamos fomentando.

¿Es una posibilidad

real a día de hoy la Denominación de Origen?

Hoy por hoy no. Aunque en Gipuzkoa no descartamos poder llegar a conseguirlo en el plazo de algunos años. De momento lo que perseguimos es la obtención de una marca de calidad amparada por la Fundación Kalitatea. Los altibajos típicos en las cosechas de manzana y el hecho de tener que destinar toda la bodega sola y exclusivamente para producir dentro de la denominación, de momento hace inviable esta forma de autorregulación.

Nuestra



El diputado de Desarrollo del Medio Rural, Rafael Uribarren.

apuesta hoy en día consiste en aumentar las superficies de manzano y duplicar los rendimientos de producción por hectárea, a través de las mejoras en el manejo del suelo y de la propia planta, hasta conseguir una producción de sidra en la que podamos garantizar un 100% de manzana autóctona.

En los últimos años se habla de la cultura de la sidra, y existen ya museos y proyectos de museo.

La cultura de la sidra se muestra a través de dos museos que están coordinados entre sí: son la SAGARDOE, TXEA de Astigarraga y el magnífico caserío IGARTUBEITI de Ezkio-Ibañeta. Ambos a pleno rendimiento. El primero sirve para promocionar al grupo de sidreros miembros de la sociedad y ubicados en los municipios de Astigarraga, Hernani y Usurbil.

El segundo es un centro de interpretación de un tolare del siglo XVI, XVII restaurado por el Departamento de Cultura y Euskera de la Diputación.

¿Se puede decir que se potencia desde el ente foral una cultura de la sidra?

Por supuesto. Llevamos organizando ocho ediciones del Concurso de Sidra. Premios Diputación de Gipuzkoa. En este concurso de sidra embotellada se prima tanto la calidad analítica como la organoléptica, esto es, la de los sentidos. Cuenta con un gran prestigio en el sector.

Además de la implicación del Departamento de Cultura en Igartubeiti, también el Departamento de Relaciones Externas y Turismo concede ayudas para la Sagardoetxea de Astigarraga.

ZUBIONDO

jatetxea sagardotegia jatetxea
sagardotegia jatetxea

Alaska Karrika s/n
(entrada por BERA)
Tel. 948 625 472
Lesaka (Navarra)



SIDRA NATURAL

SARASOLA

Oiarbide baserria, ASTIGARRAGA. TEL. 943 555 746

abierto
todo
el año



Cada vez mejor

CONVIVENCIA

Afortunadamente, tal y como concluyen desde los dos Ayuntamientos de Buruntzaldea y desde sus sidrerías, cada vez es mayor el número de personas que se toma muy en serio el mundo de la sidra y el respeto que eso conlleva tanto hacia el propio producto, como hacia las localidades.

Parte de este éxito se debe también a las campañas especiales que lanzan los ayuntamientos en esta época del año.

Las mismas se componen especialmente de un refuerzo de los servicios de limpieza, policía local y transporte, entre otros aspectos.

No sólo el comportamiento de los visitantes es cada vez más adecuado, sino que también los servicios de los hosteleros, tanto de las sidrerías como de los bares de la localidad aumentan en calidad, con el fin así de cuidar y mimar en todo lo posible a sus clientes.

Respeto, la clave para disfrutar todos

LOS AYUNTAMIENTOS DE HERNANI Y ASTIGARRAGA HAN PUESTO EN MARCHA UN PROGRAMA PARA FACILITAR LA CONVIVENCIA ENTRE VECINOS Y VISITANTES.

Un año más, las calles y recintos hosteleros de los dos principales pueblos sidreros de Gipuzkoa, Astigarraga y Hernani, se preparan para acoger a todos aquellos visitantes y amantes de la sidra que acudirán a su cita tradicional. Si bien esta es una época de auge para las localidades sidreras, desde las mismas también piden respeto tanto para sus vecinos como para los hosteleros y también para la propia sidra, la cual, tal y como aseguran desde el Ayuntamiento de Astigarraga, "hay que saber catarla. No hay que olvidar que son bodegas y que por tanto, se rigen por unas normas y el trabajo que realizan los sidreros a lo largo de todo el año se merece un gran respeto".

Astigarraga

Esta localidad sigue conservando la belleza de sus parajes, que la hacen un lugar digno de visita. El número de habitantes como el de establecimientos hosteleros ha aumentado en los últimos años, lo cual ha supuesto que muchas personas que acuden a las sidrerías hagan su posterior 'juerga' en sus calles y bares. Algo que por supuesto, es muy positivo para la localidad, pero para lo que su alcalde, Bixente Arrizabalaga, pide respeto. "Invitamos a todas las personas que quieran disfrutar de nuestras sidrerías y de nuestro entorno a que vengan a Astigarraga y al mismo tiempo, nos gustaría

hacer un llamamiento para que la gente tenga un comportamiento cívico y respete tanto el descanso de los astigarragarras, como el mobiliario urbano".

Por otro lado, el Ayuntamiento ha preparado un folleto que se repartirá en las sidrerías en las que se informa sobre los horarios de los bares y con ello se recalca la necesidad de respetar el descanso de los vecinos. Además y cerca de los baños públicos, se habilitará un local municipal como punto de información.

Hernani

Al igual que en la localidad vecina, en Hernani también se reforzará de for-

ma considerable tanto los servicios de limpieza, como los de la policía local para que la fiesta transcurra de forma civilizada. Además, y siguiendo con el ejemplo de campañas anteriores, todos los bares ofrecerán vasos de plástico a aquellos clientes que salgan del establecimiento con un vaso de cristal, con el fin de evitar que estos se rompan y se esparzan por las calles de la localidad.

Continúa asimismo el aumento del número de autobuses entre la capital guipuzcoana y Hernani, así como los servicios de transporte desde la propia villa hasta las sidrerías. Por otro lado, y continuando con el transporte, se habilitará un parking para autobuses en los polígonos de Ibaiondo y Akarregi.

ESPECIALISTAS EN CARNE ROJA

Sagardotegi
hoberenetan
gustora gaude.
On egin.

HARAGI GORRIA

TXOGITXU

HARAGI GORRIA CARNE ROJA



Productores de sidra natural

Listado facilitado por la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa-Gipuzkoako Sagardo Naturalea

ABALTZISKETA

Zalbide Tlf. 943 45 21 76
Apertura: abierto de enero a octubre. Sidra al botto.
Servicio: comidas los lunes, viernes y domingos.
Cenas todos los días. Capacidad: 100 comensales.
Especialidades: pescado a la parrilla.
Dirección: Zalbide baserria.

ADUNA

Aburza Tlf. 943 69 24 52
Apertura: de enero a noviembre (diciembre cerrado).
Servicio: cenas todos los días y comidas los sábados.
Domingos y lunes cerrado. Capacidad: 350.
Dirección: Oñate baserria.

Zabala Tlf. 943 69 07 74
Apertura: abierto de mediados de enero a finales de abril.
Servicio: cenas todos los días. Comidas por encargo los viernes, sábados y domingos. Capacidad: 120 comensales.
Dirección: Garagartu baserria.

AIA

Izeta Tlf. 943 13 16 53
Apertura: abierto todo el año (excepto diciembre), con menú de sidrería y sidra al botto en temporada hasta mayo, luego en botella. Aparte carta.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Lunes todo el día y martes a la noche cerrado.
Capacidad: 150 comensales.
Especialidades: chuletta de buey.
Dirección: Ixeta baserria, Urteagutua bidea.
Satzola Tlf. 943 83 57 38
Apertura: abierto todo el año. Sidra al botto todo el año.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Lunes cerrado y domingos y festivos de tarde por encargo. Lunes cerrado. Capacidad: 150 comensales.

ANDOAIN

Gaztañaga Tlf. 943 59 19 68
Apertura: abierto de mediados de enero a finales de mayo. Restaurante abierto todo el año.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Lunes cerrado.
Capacidad: 120 comensales.
Especialidades: sako rebosado.
Dirección: Irujo baserria, Buntzarra auzoa.

ASTEASU

Sarasola Tlf. 943 69 02 83
Apertura: de mediados de enero a mediados de mayo.
Servicio: cenas todos los días. Comidas sábados, domingos y festivos.
Capacidad: 150 comensales.
Dirección: Sarasola sagardotegi, Behallara auzoa.

ASTIGARRACA

Aiorrenea Tlf. 943 33 69 99
Apertura: abierto todo el año. Sidra al botto todo el año.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Lunes cerrado.
Capacidad: 300 comensales.
Especialidades: chuletta de buey.
Dirección: Aiorrenea baserria, Petritegi bidea 4.

Astisurde Tlf. 943 55 15 27
Apertura: abierto de mediados de enero hasta finales de agosto.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Cerrado domingo noche y lunes mediodía. Capacidad: 200 comensales.
Especialidades: el bacalao frito con cebolla y pimientos.
Dirección: Mendizabal baserria, Tzortziola bidea, 13.

Bereziartua Tlf. 943 55 57 98
Apertura: abierto de mediados de enero hasta finales de mayo.
Servicio: domingos y festivos cerrado. Comidas los sábados a partir de febrero.
Capacidad: 120 comensales.
Dirección: Bereziartua, Irujo bidea, 16.

Buenaventura Tlf. 943 35 73 22
Apertura: abierto de mediados de enero a finales de abril.
Servicio: cenas todos los días, comidas de viernes a domingo.
Capacidad: 140 comensales.
Especialidades: caracoles como entrante.
Dirección: Buenaventura baserria, Aizta bidea.

Etxe Gorri Tlf. 943 55 56 97
Apertura: abierto de mediados de enero a primeros de mayo.
Servicio: cenas todos los días, comidas sábados y domingos. Domingos noche cerrado.
Capacidad: 200 comensales.
Especialidades: bacalao en salsa verde sólo por encargo.
Dirección: Santiago Urna baserria, Sagardotegi zeharra 5.

Gurutzeta Tlf. 943 55 22 42
Apertura: mediados de enero a mediados de abril.
Servicio: cenas de lunes a sábados y comidas viernes y sábados. Domingos y festivos cerrado.
Capacidad: 150 comensales.
Dirección: Gurutzeta bidea 63, Ergobia auzoa.

Ingoien - Herrero Tlf. 943 55 03 33
Apertura: abierto desde mediados de enero a finales de abril.
Servicio: cenas todos los días. Comidas los sábados.
Domingos y festivos cerrado.
Capacidad: 150 comensales.
Dirección: Irujo bidea 12.

Lisaga Tlf. 943 46 82 90
Apertura: temporada del botto (enero-abril) y temporadas de verano, menú de sidrería con sidra en botella.
Servicio: cenas todos los días. Comidas los sábados en temporada.
Capacidad: 100 comensales.
Dirección: Gurutzetegi Baserria, esk.

Larrarte Tlf. 943 55 56 47
Apertura: abierto del 27 de enero al 2 de mayo.
Servicio: cenas todos los días. Comidas sábados y domingos.
Capacidad: 100 comensales.
Dirección: Mufargui Enea baserria, Sagardotegi zeharra 11.

Mendizabal Tlf. 943 55 57 47
Apertura: Abierto todo el año. Sidra al botto todo el año.
Servicio: Comidas y cenas todos los días. Domingo noche y lunes cerrado.
Capacidad: 250 comensales.
Especialidades: menú a la carta durante todo el año.
Dirección: Mendizabal baserria, Tzortziola bidea, 13.

Oiarbide Tlf. 943 55 31 99
Apertura: abierto desde mediados de enero hasta finales de abril.
Servicio: cenas todos los días. Comidas sábados.
Domingo cerrado.
Capacidad: 100 comensales.
Especialidades: bacalao en salsa.
Dirección: Oiarbide baserria.

Petritegi Tlf. 943 45 71 88
Apertura: abierto todo el año. Sidra al botto todo el año.
Servicio: cenas todos los días. Comidas sábado y domingo.
Capacidad: 400 comensales.
Especialidades: opción de menú especiales de sidrería.
Dirección: Petritegi bidea, Petritegi baserria.

Rezola Tlf. 943 55 27 20
Apertura: abierto todo el año. Sidra al botto todo el año.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Domingos noche y lunes mediodía cerrado.
Capacidad: 300 comensales.
Especialidades: cochinito y cordero a la brasa por encargo.
Dirección: Rezola sagardotegi, Santio zeharra.

Sarasola Tlf. 943 55 57 46
Apertura: abierto todo el año. Sidra al botto todo el año.
Servicio: comidas y cenas todos los días.
Capacidad: 250 comensales.
Especialidades: menú a la carta durante todo el año, aparte del menú típico del txotx.
Dirección: Oiarbide baserria, Sagardotegi zeharra.

ATAUN

Urbilarte Tlf. 943 18 01 19
Apertura: abierto todo el año.
Servicio: cenas todos los días. Comidas sábado y domingo.
Capacidad: 100 comensales.
Especialidades: pescado a la parrilla fuera de temporada.
Dirección: Urbilarte baserria, Ergobia auzoa.

AZPEITIA

Añota Tlf. 943 81 20 92
Apertura: de enero a septiembre. Sidra al botto todo el año.
Servicio: comidas y cenas todos los días.
Capacidad: 250 comensales.
Especialidades: tortilla de cocina, teca rebosada y chuletta de vaca.
Dirección: Elosaga auzoa, 434 ctra. Urraki.

DONOSTIA

Araeta Tlf. 943 36 20 49
Apertura: abierto todo el año, menú a la carta aparte del menú de sidrería.
Servicio: comidas y cenas todos los días, lunes noche y martes cerrado.
Capacidad: 120 comensales.
Especialidades: diferentes menús de sidrería todo el año.
Dirección: Arbizta bidea 2/g, Zubietta auzoa, Donostia.

Astiazaran Tlf. 943 36 12 29
Apertura: abierto todo el año. Fuera de temporada sidra en botella y al txotx.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Domingo noche

cerrado.
Capacidad: 150 comensales.
Especialidad: menú de sidrería todo el año.
Dirección: Petritegi bidea, Zubietta auzoa.
Barkaitzegi Tlf. 943 45 13 04
Apertura: abierto del 27 de enero a finales de abril.
Restaurante abierto todo el año.
Servicio: cenas todos los días. Domingo y festivos cerrado.
Capacidad: 100 comensales.
Especialidades: tacos de bacalao, bacalao en salsa verde, espárragos, rellenos y chuletón.
Dirección: Barkaitzegi pasealekua 42, Martutena, Donostia.
Colonge Tlf. 943 21 32 51
Apertura: abierto todo el año. Fuera de temporada sidra en botella.
Servicio: en temporada de txotx (enero-abril) de lunes a viernes cenas, sábados comidas y cenas; domingos cerrado. Fuera de temporada de txotx, comidas y cenas todos los días (lunes todo el día y domingos a la noche cerrado).
Capacidad: 120 comensales.

Especialidades: menú a la carta y aparte del menú típico de txotx.
Dirección: Gurutzeta bidea 63, Ergobia auzoa.
Urkila
Apertura: abierto todo el año.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Domingos y festivos cerrado.
Capacidad: 130 comensales.
Especialidades: menús variados en temporada.
Dirección: Irujo bidea 27, Irujo auzoa.

HERNANI

Aharregi
Apertura: temporada de txotx (enero-abril) de lunes a viernes cenas, sábados comidas y cenas; domingos cerrado. Fuera de temporada de txotx, comidas y cenas todos los días (lunes todo el día y domingos a la noche cerrado).
Capacidad: 150 comensales.
Dirección: Aharregi auzoa 5.

Zonas de localización





de Gipuzkoa

durante todo el año,
Tf. 615 786 494
Sida al txotx todo el año.
Domingos y

todo el año y plato de
la auzoa

Tf. 943 33 07 13
Sida al txotx todo el año.
Domingos y

Alberro Tf. 943 55 00 19
Apertura: abierto de primeros de febrero hasta finales de marzo.
Servicio: cenas todos los días. Abierto de martes a sábado.
Capacidad: 60 comensales.
Dirección: Santa Barbara auzoa, 61.

Altzueta Tf. 943 55 15 02
Apertura: abierto en temporada de txotx (enero-abril).
Servicio: comidas y cenas todos los días.
Comidas sábados.
Capacidad: 120 comensales.
Dirección: Altzueta baserria, Oslaga auzoa 7.

Elorriabi Tf. 943 33 69 90
Apertura: abierto de enero a septiembre.
Servicio: comidas y cenas todos los días.
Capacidad: 280 comensales.
Dirección: Elorriabi baserria, Oslaga auzoa.

Iparragirre Tf. 943 55 03 20
Apertura: abierto de finales de enero hasta 2 semanas después de Semana Santa.
Servicio: cenas todos los días. Comidas sábados y domingo. Resto de días: confirmar grupos.
Capacidad: 200 comensales.
Dirección: Oslaga auzoa 10.

Itsasburu Tf. 943 55 68 79
Apertura: temporada del txotx (enero-finales abril).
Servicio: abierto de miércoles a domingo mediodía.
Capacidad: 110 comensales.
Dirección: Itxas-Buru Baserria, Oslaga auzoa 54.

Larre gain Tf. 943 55 58 46
Apertura: abierto de mediados de enero a finales de abril.
Servicio: cenas todos los días. Comidas de viernes a domingo. Domingo noche y lunes cerrado.
Capacidad: 140 comensales.
Especialidades: bakalao en salsa o con tomate por encargo.
Dirección: Larre gain baserria, Ereño auzoa.

Olaizola Tf. 943 33 67 31
Apertura: de mediados de enero a primeros de mayo.
Servicio: cenas de martes a sábado. Comidas sábados y domingos.
Capacidad: 150 comensales.
Dirección: Oslaga auzoa 38.

Otsua Enea Tf. 943 55 68 94
Apertura: de mediados de enero a primeros de mayo.
Servicio: Cenas todos los días. Comidas viernes, sábados y domingos (los demás días por encargo).
Domingo noche y lunes cerrado.
Capacidad: 110 comensales.
Dirección: Otsua-Enea baserria, Oslaga auzoa, 36.

Rufino Tf. 943 55 27 39
Apertura: abierto del 2 de febrero al 27 de marzo.
Servicio: cenas todos los días. Domingo y lunes cerrado.
Capacidad: 70 comensales.
Dirección: Caserio Alarregi.

IKAZTEGIETA

Begiristain Tf. 943 65 28 37
Apertura: de enero a finales de junio.
Servicio: Cenas todos los días. Comidas de jueves a sábado. Domingo cerrado.
Capacidad: 150 comensales.
Dirección: Iturrioz baserria.

IRUN

Ola Tf. 943 62 31 30
Apertura: Abierto todo el año. Sida en botella fuera de temporada del txotx. Cerrado Navidad.
Servicio: en temporada, cenas todos los días y comidas sábados y domingos. El restaurante, abierto todo el año menos lunes. Cerrado en Navidad.
Capacidad: 250 comensales.
Especialidades: menú del día, a parte del menú típico de sidrería.
Dirección: Ola Sagardotegia, Meaka auzoa 102.

LASARTE - ORIA

Otegi Tf. 943 36 50 29
Apertura: del 30 de enero a finales de abril.
Servicio: comidas y cenas de martes a sábado. Domingos y lunes noches cerrado y comidas por encargo.
Capacidad: 150 comensales.
Dirección: Solia-enea baserria.

LEGORRETA

Aulla Tf. 943 80 60 66
Apertura: de diciembre a finales de mayo.
Servicio: cenas todos los días. Comidas los sábados.
Domingos cerrado.
Capacidad: 112 comensales.
Dirección: Aulla etxea.

OIARTZUN

Balelo Tf. 943 49 13 40
No abre al público en temporada del txotx, solamente vende sida en botella.
Dirección: Balelo baserria, Aran eder auzoa 16.
Ordo Zelai Tf. 943 49 16 86
Apertura: abierto en temporada del txotx de enero hasta mayo.
Servicio: cenas todos los días. Comidas los viernes, sábados y domingos.
Capacidad: 100 comensales.
Dirección: Ordo-zelai baserria, Ordo-zelai bidea 3, Ergoien auzoa.

ORERETA

Eglluze Tf. 943 52 39 05
Apertura: abierto de mediados de enero a finales de mayo. Restaurante abierto todo el año. Sida al txotx y en botella todo el año.
Servicio: comidas y cenas todos los días, domingo comida

con reserva. Cerrado: domingo noches, lunes todo el día, martes noche.
Capacidad: 250 comensales.
Especialidades: menú a la carta durante todo el año, además del menú típico del txotx.
Dirección: Egi-luze Mendikoa baserria, Zamalbide auzoa.

TOLOSA

Isastegi Tf. 943 65 29 64
Apertura: de mediados de enero a principios de mayo.
Servicio: cenas todos los días, sábados también comidas.
Domingo cerrado.
Capacidad: 150 comensales.
Especialidad: Avisando con antelación se puede sustituir la chuleta por cordero al burduntzi.
Dirección: Isastegi Goikoa baserria, Aldabatxiki auzoa 15.

URNIETA

Altuna Tf. 943 55 49 17
Apertura: abierto de mediados de enero hasta finales de abril.
Servicio: Comidas y cenas todos los días. Domingos noche, cerrado.
Capacidad: 90 comensales.
Dirección: Galarra Baserria, Lategi Auzoa, (a 100 metros de la estación del tren).

Elutxeta Tf. 943 55 69 81
Apertura: abierto todo el año. Sida al txotx hasta el 1 de mayo, cerrado última semana de agosto, primera de septiembre y Navidades.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Lunes cerrado.
Capacidad: 200 comensales.
Otros: sendido y de pie, parking coches.
Dirección: Elutxeta Baserria, Oslaga auzoa.

Eula Tf. 943 55 27 44
Apertura: Abierto durante la temporada de txotx (finales de enero-abril).
Servicio: cenas de martes a sábado, comidas los sábados y domingos.
Capacidad: 100 comensales.
Dirección: Eula Baserria.

Olanume Tf. 943 55 66 83
Apertura: abierto todo el año. Cerrado de octubre a diciembre (temporada de producción). Vacaciones en Navidad.
Servicio: Comidas y cenas todos los días. Domingos noche cerrado.
Capacidad: 350 comensales.
Especialidades: diferentes menús de sidrería a elegir.
Dirección: Olanume Baserria, Ergoien Auzoa 18.

Setien Tf. 943 55 10 14
Apertura: abierto de finales de enero a mediados de abril.
Servicio: cenas todos los días. Comidas viernes, sábados y domingos. Domingo noche y lunes todo el día cerrado.
Capacidad: 90 comensales.
Dirección: Gurutzeta berri baserria, Oztaran balara.

USURBIL

Aginaga Tf. 943 36 67 10
Apertura: abierto todo el año al txotx. Diciembre cerrado.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Lunes cerrado.
Capacidad: 300 comensales.
Especialidades: menú a la carta durante todo el año, aparte del menú típico del txotx.
Dirección: Errasti etxea, Aginaga auzoa.

Arratzain Tf. 943 36 66 63
Apertura: abierto todo el año. Sida al txotx todo el año.
Servicio: comidas y cenas todos los días.
Capacidad: 120 comensales.
Dirección: Arratzain Sagardotegia.

Salzar Tf. 943 36 45 97
Apertura: abierto de enero a finales de mayo.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Domingos noche y lunes todo el día cerrado.
Capacidad: 240 comensales.
Especialidad: menú típico del txotx. Carnes y pescados a la brasa.
Dirección: Kale zahar auzoa 39.

Urdaira Tf. 943 37 26 91
Apertura: abierto de mediados de enero a principios de mayo.
Servicio: cenas todos los días. Comidas sábados y domingos. Domingo noche y lunes todo el día cerrado.
Capacidad: 80 comensales.
Dirección: Urdaira baserria, Aginaga auzoa.

ZERAIN

Otatza Tf. 943 80 17 57
Apertura: abierto de mediados de enero a finales de mayo.
Servicio: cenas todos los días. Comidas sábados y domingos. Domingo noche y lunes todo el día cerrado.
Capacidad: 150 comensales.
Dirección: Otatza baserria.





Geroz eta kalitate gehiago

'GURE SAGARDO BERRIA' OIHUAREKIN BATERA TXOTXAREN DENBORALDI BERRIA
MARTXAN JARRI ZEN ASTEAZKENEAN, APIRILA ARTE LUZATUKO DEN TXOTXA.

Denboraldiaren lehenengo kupela irekitzeko leku moduan Petritegi sagardotegia aukeratu zen eta Erreala izan zen estreinaldiaren gonbidatu berezia.

Sagardogileek, benetako protagonista eta mundu guztiak pure ohiko produktuak bat dastatzeko aukera eskaintzen dutenak, sagarraren urritasuna nabarmentzen dute aurtengo uztaren inguruan.

Zelaia

Urtero bezala, Zelaia sagardotegian ilusio handiarekin prestatu dute denboraldi berria. Horrela azaltzen du Oihana Gincerainek: "Kupeletako sagardoak dastatzeko aurtengo biesta gaitzazuen espero dugu txotxa irekitzen duen denboran hauek nola garatu diren ikus dezazuten. Sagarraren uztu urria balia kalitate onekoa izan da. Kanpotik, Breña inguruetatik, sagarra eka-ri da ere eta emaitza kalitate eta izaera handikoa da".

Hori dela eta, kanpainiaren hasieran, Oihanaren aburuz "Sagar-

do aromatikoak dastatu ahal izango dira, usain onekoa eta orekatua, txotxa aurrera doan ahala gorputza hartzen joango da".

Salzar

Napoleon Lertxundi Salzar sagardotegikoa da. Bere iritziz, aurtengo uztu sagardoaren urritasuna du ezaugarri "Euskal Herriko sagarrondoaren produkzioa urria izan da, horrek 'veceria' eta klimatologia ondorioak jasan ez dituzten lekue-tatik sagarra inportatzera behartu gaitu".

Baina horrek ez du aurtengo sagardo dastaren kalitatea ekidin. "Eguzkiak gogor jo du eta erdi lehortua egon da, sagardoa kalitatekoa bihurtuz, 2009 uztu sagardo trinkoa, ahoran sendoa eta amale-ra lehorra eta mingotsa duena".

Elaborazio honek sagardoaren ezaugarri zehatz batzuen ondorio dira: "berde kolorekoa, tonu horixekin urre zaharrea iritsiz, koloreduna eta kolpearekin. Sagardo sendoa, aparra eta koroa edalontzian jaten dutenak. Sagardoa fruitu oso onduen usaina izango du, loreen eta zitrikoen kutsuarekin".

Barkaitzegi

Pozik. Horrela sentitzen da Peio Irizar aurtengo produktuari-kin. "Aurtengo ere, Barkaitegin sagardoaren garapenarekin pozik gaude, izan ere irakina ondo ater da eta, beraz, gorputzez borobilak eta frutausainekoak izango dira, beste baso bat hartzerat bultzatuko gaituen amale-ra lehorrekin".

Zerbitzua eta produkzioa hobetzeko ideiarekin, Barkaitegin inbertsio ekonomiko indartsua egingo da aurtengo. "Sagarraren lanketa eta miztioaren hartzea hobetu nahi dugu, gure bezeroak eta merkatuaren eskakizun berriak asetzeko helburuarekin. Jose Mari Irizarrek, nire aitak, duen lan onaz eta tradizioaz ahaztu gabe, azkeneko 50 urtetan hartutako esperientziarekin eta azkeneko urte hauetan marka ospetsua izatera bultzatu gaituen bideari jarraituz".

Urtero bezala, urtarrilaren 21ean irekiko ditu ateak sagardotegiak, "gure



Gincerain familia.



Napoleon Lertxundi.



Peio Irizar.



Jose Angel Goñi.

Zelaia
SAGARDOA
Sidra Natural

Martindag: Auzoa, 28 HERNANI
Tel: 943 55 58 51

ABRIMOS TAMBIEN
DOMINGOS AL MEDIODIA
IGANDE EGUARDITAN
IREKITA ERE

IPARRAGIRRE
TOLARE SAGARDOTEGIA

WWW.IPARRAGIRRE.COM
osinaga auzoa 10, HERNANI 943 550328



lagunen, bezeroen eta gurekin bat disfrutatu nahi duen ororen bisitaren esperon, denok elkarrekin 2009 uztia probatzeko. Bezero gehienak gipuzkoarrak dira, sagardoa ezagutzen dutenak eta euren iritzia ematen digutenak, horrek urtez urte hobetuz garamatza".

Gurutzeta

Jose Angel Goñi, Gurutzetako sagardotegikoa, aurtengo uztaren inguruan bere lankideen iritziarekin bat dator. "Oso urria izan da, iazkoekin konparatuta, produktuak %30 behera egin du".

Zaporearen inguruan, sagardogileak sagardoak edateko prest daudela dio. "Iaz egun hauetan zeuden baino hobeto daude. Gure etxean edateko errazak izango dira edozein kupeletan. Eguraldiak sagardoaren onketa azkarragoa izaten lagundu du".

Menuaren inguruan, Gurutzetan, berrikuntza bat dago. Aurtun haragi mota berri bat gehitu da. "Wayuaren haragia eskainiko dugu, Burgosetik ekarria Patxi Larrañagaren laguntzaz. Haragi hau probatu ahal izateko bezeroek lehenetik deitu beharko dute, enkarguz baino ez baitugu jarriko."

Haragi honen ezaugarria kolpea oso zabaldua duela da eta pastelaren antzera jaten da".

Zapiain

Veceria'ren fenomenoak ere hatzeman du Zapiainek, honek ordea ez du ilusioarekin lan egitera joatea ekidin ezta kalitateko sagardoa eskaintzea ere. Miguelxo Zapiain gutxiago produzitu dutela azaltzen du, "baina kalitatea ona izaten jarraituko du. Produktua edateko prest dago. Aurtun lan handia egitea espero dut".

Txotxa sagardotegi honen %9a suposatzen du, baina enpresarentzat funtzio garrantzitsua dela uste dute. Sagardo botilak dira beste diruiturria. "Krisia dela eta, iaz sagardo botilaren salmentak behera egin du, zorionez saltzen jarraitzen da, batez ere Euskadin".

Zapiainen kalitatearen alde egiten dute, hori dela eta ISO 9000 ziurtagiria eskuratu zuten duela hiru urte, eta aurtun 10 S ziurtagiria lortzeko lanean dabilta tradiziozko sagardotegi honen lan ona gehiago azpimarratuko duena. "Lan itzela egiten duen lantaldeak eta instalazio egokiak ditugu".

Petrítegi

Joaquín Otaño, Petrítegi sagardotegikoa, bere lankideak bezala, veceria'ren fenomenoak nabarmentzen du: "2009an Euskal Herriko sagarra nahiko urria izan da eta produktua kanpotik ekarritako produktuekin bete da". Honek aurtun gipuzkoako kupeletan dastatuko den sagardoa kolore onekoa eta edateko prest egotea ekarri du. "Aurtengo irekiera Petrítegin ospatu da, lan gehiago izatea ekarri duena, baina dena ondo atera zen lantalde osoari esker".



Pertsona berezi bat

JOKIN OTAÑO

Sagardo munduak sektorean ezagunenetako gazte bat galdu zuen joan den abenduaren 19an, ezaguna ez soilik bere lan onagatik, baita bere bizitasunagatik, sengodatuagatik eta lankidetzagatik ere. Horrek guztiak datorren urtarrilaren 31an, Donostiako Atano III. Frontoian, omenaldi bat antolatzea bultzatu dute. Horrela azaltzen du Jesus de Miguel, Jokinen laguna. "Lagunen eta senideen arteko topaketa izatea nahi dugu. Agur esateko eta merezi duen omenaldia egiteko era eder bat, bere senideek gertu gaituztela senti dezaten. Beti haien ondoan izango gaituztela esan nahi diegu, behar duten guztirako. Euskal kulturaren inguruko jendea egongo da, baita sagardo mundukoa, txakolikoa eta kiroltakoa, besteak beste. Jokin herri kirol mundura oso lotua zegoen".

Familiak biziki eskertzen du dolumin momentu hauetan horrelako ekitaldia antolatzea. Arreba Ainarak azaltzen duen moduan, Jokin Otaño, "persona sana zen, bizitasun handikoa eta sendoa. Jendearekin adeitsu, beti irribarrearekin eta adar-jotzailea". Sagardogillen seme eta iloba, Astigarragako Petrítegi sagardotegian jaio zen eta sagarrari eta sagardoari eskaini zion bizitza. "13 urte zituenetik dio Ainarak- sagardotegian lan egiten hasi zen, aitaren sagardogile ogibidea jarraituz. Sagardotegiaren upel-

tegiaren bezeroei eta lagunei edaten ematen zien, sagardoaren munduaren eta bere lanbidearen berri emanez, tragoen artean jendarekin txantxetan ibiltzea gustatzen zitzaion". Bere lanbidea baina ez zen sagardotegian amaitzen kanpoan ere lanbidearen berri eman baitzuen. "Sagardo egunak, gastronomía feriak, herri ekintzak eta lur zein produktu naturalaren inguruko ekitaldiak non bera han, sagardoa ezagutzera emateko beti prest".

Bestalde, Jokin Otaño Gipuzkoako Sargo Naturalaren elkartearen presidenteordea zen eta sagardo munduaren inguruko elkarteekin elkarlanean zebilen.

Jesús de Miguel eta bere arreba zioten moduan, kirola zen bere zaletasun handienetako bat. "Zuen lan esker-garekin ere, beti leku bat egiten zion bizikletari, korrika egiteari edo herri kiroltan prestatzeari, haietan parte hartzea gustoko zuen. Inguetako taldeetan lan egiten zuen ere kirola gazteen artean bultzatuz. Bere bi semeak, Ioritz eta Argoitx, kirolariak dira. Bestalde Quebrantahuesos bizikleta proban eta Behobia-Donostia lasterketan ere parte hartzen zuen".

Futbola bere pasioetako bat zen eta gipuzkorra izatez, Errealaren jarraitzailea zen. "Emaztearekin eta semeekin Anoetara joaten zen partiduetaz gozatzera, familiarra zen, gauza bera egiten zuen pilota partiduetan".



Miguelxo Zapiain.

Joaquín Otaño.



GURUTZETA SAGARDOTEGIA
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURALEAN

Tel. 943 55 22 42

Oialume Bidea, 63 Astigarraga (entrada por el bº de Ergobia)

www.gurutzeta.com
gurutzeta@gurutzeta.com



'Sagardoa': ver, oler y degustar

LEJOS DE LA IDEA QUE MUCHOS PUEDAN TENER, LA SIDRA O 'SAGARDOA' ES UN PRODUCTO QUE SE DEBE RESPETAR POR EL TRABAJO QUE CONLLEVA Y POR SER UN BIEN DE NUESTRA TRADICIÓN.

Son muchas los grupos de amigos y familiares que desde enero hasta abril recorren las sidrerías de Gipuzkoa con el fin de poder disfrutar del encanto, ambiente y productos que se ofrecen en las mismas.

Las personas que trabajan en el gremio de la sidra piden respeto por un producto que se elabora de forma totalmente artesanal e invitan a todas las personas que lo deseen a degustar su producto estrella, la sidra, pero de forma moderada.

La Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa nace en el año 1977 con el objetivo de dignificar el producto y la profesión de sidrero. Es decir, darle el valor que se merecen. "Somos un sector pequeño pero fuerte, porque hay mucha gente implicada de forma más o menos directa a nuestro sector, como pueden ser los carniceros, los productores de manzana...", explica Arantxa Eguzkiza, presidenta de la asociación y sidrera de la sidrería Iparragirre de Hernani.

La asociación, que está compuesta por 57 sidreros de toda Gipuzkoa, pretende ser un punto de referencia

tanto para las personas del sector de la sidra, como para el resto de la sociedad y siempre con el objetivo de dignificar a los sidreros y a su producto. Algo que se pretende ver reflejado, por ejemplo, en los 'Sagardo Eguna' que organización desde la asociación, como es el caso del de Donostia, el primer fin de semana de septiembre.

Un llamamiento que también se realiza a lo largo de la temporada del txotx. "El objetivo del txotx es que la gente pueda disfrutar de esa cena o comida en nuestras sidrerías, pero también del momento de cata. El txotx tiene un sentido, no es una barra libre, sino que se trata de catar la sidra en las kupelas", indica Arantxa.

Entre algunas de las misiones que llevan a cabo a lo largo del año, cabe señalar las siguientes actividades: organización de 'sagardo egunas'; un plan de formación anual, representar al sector ante la administración, los productores de manzana; reunirse con centros de investigación o con la Universidad para poder llevar a cabo estudios que mejoren el producto por un lado y aprender a utilizar los recur-

Fuera de nuestras fronteras

FERIAS GASTRONÓMICAS

La sidra guipuzcoana gusta y mucho. Si bien es cierto que fuera de nuestras fronteras pueda todavía tener más nombre el producto asturiano, también es verdad que cada vez es mayor el protagonismo que está adquiriendo el sabor de nuestras sidrerías y parte de ello se debe a la asistencia de los sidreros a ferias gastronómicas.

"Nuestra sidra sorprende, gusta y como huele a manzana porque es natural y es un producto refres-

cante y de baja graduación alcohólica está teniendo muy acogida. Consideramos que una proyección de futuro que te y que hay que lanzar", asegura Arantxa Eguzkiza. Otro punto positivo de la sidra guipuzcoana es que la gente sabe distinguir el producto vasco y asturiano. "Cuando vas a ferias gastronómicas, la gente te mira con una buena acogida que tiene tu misma que merece la pena el esfuerzo que se está haciendo



sos. "Hay mucha necesidad de hacer estudios con la manzana, pero no hay recursos para ello", asegura Arantxa.

Uno de los objetivos de cara al futuro es el de desarrollar todo un plan de enoturismo entorno al mundo de la

sidra. "Es un proyecto a medio plazo y que estamos organizando con Basque Tour. Queremos que la gente conozca cómo son las sidrerías y que sepan cómo elaborar, las características..."

2010KO TXOTX GARAIA
HERNANIN ONDO PASA

EZ PASA HERNANIREKIN

HERNANIN ONDO ZAITZEN ZAITUGU, ZAINDU HERNANI



BARKAIZTEGI

www.barkaiztegi.com

VENTA DE SIDRA DIRECTA A:

- Particulares
- Restaurantes
- Sociedades

MENU SIDRERIA



SAGARDOTEGIA - JATETXEA

Pº. de Barkaiztegi, 42 Martutene 20014 (San Sebastián) Tel. 943 451 304 - Tel. 943 455 111

sagardotegia erretegia

www.laiaerretegia.com



Asador Sidrería Laia

Bº Arkollu 33 (20.280)

HONDARRIBIA

Tel: 943 64 63 09

Sidra al txotx de nuestras propias bodegas. Banquetes, reuniones de empresa. Preparamos menús a su medida.