

Sidrerías

Foto: Infotres



zapiain.eus



Gran cuerpo y buen aroma, características de la nueva sidra

12,5 MILLONES DE LITROS DE SIDRA NATURAL LISTOS PARA SER DEGUSTADOS, TANTO EN TXOTX COMO EN BOTELLA. ESTAS SON LAS CIFRAS DE LA COSECHA DE 2016 QUE, CON LA APERTURA DE LA TEMPORADA DEL TXOTX, SE PODRÁ SABOREAR EN LAS SIDRERÍAS VASCAS.

Según los datos de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa cerca de 12 millones se han elaborado en territorio guipuzcoano, y el medio millón restante en Bizkaia, Araba, Navarra e Iparralde. Una cosecha de manzana irregular en cantidad, pero "de buena calidad, sana y de gran carácter", con la que se han elaborado "sidras de gran cuerpo y buen aroma, con gran carga de taninos y gran recorrido".

En cuanto al origen de la manzana, se ha empleado alrededor de un 45% de fruta autóctona y un 55% de foránea para la producción de la bebida alcohólica. La cantidad de manzana, tan irregular dependiendo de la zona, ha arrojado datos desiguales: muchas sidrerías han elaborado el 100% de la sidra con producto autóctono, mientras que otras han tenido que comprar manzana de Francia y Galicia. La materia prima guipuzcoana ha sido, en general, "manzana muy sana, con una gran cantidad de azúcar, acidez y polifenoles".

Por otra parte, las altas temperaturas de octubre han provocado que las sidras se fermentaran rápido y que produjeran un caldo de gran aroma. En opinión de la asociación

Presentación de la cosecha con los miembros de las asociaciones de productores de sidra de Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa e Iparralde.



de sidreros, esto indica que "muchas sidras se podrán degustar terminadas y bien redondeadas al txotx". Un buen producto que año a año se va diversificando, y que en 2017 abrirá paso a las sidras espumosas, los zumos pasteurizados y las sidras sin alcohol.

La apertura del txotx en Gipuzkoa

La apertura del txotx da paso a una nueva temporada de la sidra que

espera llegar a los 800.000 visitantes alcanzados en 2016, medidos desde enero hasta mayo. Se realizarán tres aperturas de txotx en diferentes municipios: Astigarraga inauguró la temporada el pasado 11 de enero en la sidrería Zapiain. Hernani esperará hasta el 14 de enero, y abrirá el txotx en la plaza del pueblo, y las sidrerías del Goierri acudirán a la sidrería Aulia de Legorreta el 28 de este mes.

Apurua

Entre el 4 y el 8 de diciembre se celebró en el Boulevard donostiarra el III Sagardo Apurua. La Asociación Bizi Sagardoa, con la presencia de representantes de las instituciones y de las asociaciones de productores de sidra natural del País Vasco, presentó la cosecha de sidra de 2016. Por otra parte, quienes se acercaron al antiguo caserío lagar construido en el centro de la capital guipuzcoana pudieron degustar la nueva sidra antes del inicio de la temporada. Además de las catas del nuevo caldo, los asistentes disfrutaron del deporte rural, la romería, la elaboración de cocktails de sidra y los bertsolaris que ambientaron el evento.

Astigarraga,
Sagardoaren
Lurralde

Astigarragako Udala

Es
temporada
de

BARKAIZTEGI
SAGARDOTEGIA

Mucho más que una sidrería

943 45 13 04 - barkaiztegi.com



“Debemos ser ambiciosos a la hora de impulsar la plantación de manzanos para que *Euskal Sagardoa* sea un éxito”

AINHOA AIZPURU,
DIPUTADA DE
PROMOCIÓN ECONÓMICA,
MEDIO RURAL
Y EQUILIBRIO TERRITORIAL

La responsable del Departamento de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial, Ainhoa Aizpuru, augura una buena sidra para la nueva temporada y presenta dos de las mayores novedades de la nueva campaña: la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y el proyecto de plantación de manzanos puesto en marcha por la Diputación Foral de Gipuzkoa.

-La temporada del txotx se inauguró el pasado miércoles en Astigarraga. ¿Cómo definiría la nueva sidra y cómo se presenta la temporada en su opinión?

La campaña 2016-2017 va a ser fructífera y positiva. Nuestros técnicos nos dicen que se espera una sidra seca, terminada, con mucho cuerpo y largo recorrido. En definitiva, una sidra buena, aunque el veredicto final lo ofrecerá el consumidor. En cuanto a la cantidad de sidra producida y la procedencia de la manzana, cerca de 12 millones de litros se han elaborado en Gipuzkoa, y aproximadamente el 40% han sido elaborados con manzana guipuzcoana.

Las sidrerías y la sidra son parte fundamental de nuestra cultura, gastronomía y economía. Por ello, esperamos que se mantenga el éxito del txotx y que se consolide su tendencia ascendente. De todos modos, quisiera recordar que fuera de temporada también podemos y debemos seguir disfrutando de la sidra, ya que tenemos a nuestra disposición sidra embotellada de gran calidad.

-¿Se esperan novedades respecto a la temporada pasada?

Sin lugar a dudas, la principal novedad de esta campaña es que será la primera en la que se comercializará sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa, una denominación que marca un antes y un después en la historia de la sidra. Pero, también quisiera recordar que la sidra es el resultado de un proceso y trabajo anterior, sin olvidar que proviene de la manzana. Para garantizar que la sidra sea autóctona es indispensable que esté hecha con manzana de aquí y, en ese sentido, la Diputación Foral de Gipuzkoa lleva muchos años trabajando con ese objetivo en mente. Debemos ser ambiciosos a la hora de impulsar la plantación de manzanos para que Euskal Sagardoa tenga éxito.

-¿Qué acciones se han llevado a cabo desde la Diputación Foral de Gipuzkoa para apoyar al sector de la sidra?



La Diputación lleva una larga trayectoria en el apoyo al sector de la manzana y la sidra. En agosto de 2016 se cumplieron cien años desde que empezamos a trabajar en el mundo de la pomología y, justamente, se ha publicado un libro que recoge todo el apoyo de nuestra institución a la industria de la manzana y la sidra. También están los Premios Diputación Foral de Gipuzkoa que, este año por decimosexta vez, premiarán a las sidras de mejor calidad.

Por otra parte, estamos realizando una importante labor en la localización y gestión de terrenos aptos para la plantación de manzanos. Tenemos un déficit de unos 7 millones de kilos de manzana, lo que supone comprar fuera 1.800.000 euros de fruta. Con el proyecto de plantación de manzanos que puso en marcha la Diputación en el 2016, buscamos mejorar y garantizar la calidad de la sidra, pero también que esos 1.8 millones de euros se queden en Gipuzkoa.

A su vez, disponemos de una línea de apoyo a inversiones para la modernización de maquinaria y tecnología. Y sin olvidarnos del Laboratorio de Frisoro, donde se trabaja codo con codo con el sector en la mejora de la calidad de la sidra.

-¿Cómo han acogido los sidreros el plan para la plantación de manzanos?

Muy bien, porque precisamente ha sido la respuesta a una necesidad y una demanda que

nos había llegado del propio sector. Nuestro trabajo ha consistido en dirigir los recursos económicos, atender a las distintas peticiones del sector, coordinarnos con el Gobierno Vasco y ajustarnos a la normativa.

Es de mencionar la altura de miras y el esfuerzo aglutinador que está realizando el propio sector. Es un paso muy importante que las distintas administraciones y la industria de la sidra, a través de sus asociaciones, sean capaces de aunar esfuerzos en torno a un mismo objetivo.

-¿Cuáles serían los retos a futuro en el sector?

Existe un amplio consenso en que el reto principal para los próximos años es conseguir que la sidra producida en Gipuzkoa sea elaborada con manzanas autóctonas. Sin embargo, nuestra orografía y la dimensión de nuestras explotaciones, entre otras variables, dificultan enormemente la obtención de manzana a precios competitivos. Por ello, estamos trabajando para que la tecnificación permita hacer más competitiva la producción de manzana, y para mejorar la calidad y valorizar el producto. La creación de una Denominación de Origen Euskal Sagardoa permitirá la diferenciación, la valorización y el reconocimiento en el mercado. Pero el resultado dependerá de la capacidad de acertar con todas las iniciativas.



Una temporada cargada de novedades

ESTA PRIMAVERA SALDRÁN A LA VENTA LAS PRIMERAS BOTELLAS DE SIDRA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN; UNA DISTINCIÓN RESERVADA A LAS SIDRAS ELABORADAS AL 100% CON MANZANA AUTÓCTONA Y QUE OBTENGAN EL CERTIFICADO DE CALIDAD.

El pasado 9 de enero, se presentó en Donostia la nueva marca Denominación de Origen Euskal Sagardoa, que recoge el testigo de la sidra Eusko Label. Las sidras, que a partir de primavera se embotellarán con la nueva denominación, podrán ser degustadas durante la recién inaugurada temporada del txotx. Estos caldos tendrán dos características esenciales: estar elaborados al 100% con manzanas locales y superar los controles de calidad. En total, 1.320.000 litros de sidra, el 12% de la producción total, obtendrán el nuevo sello en 2017.

Los participantes en la rueda de prensa quisieron destacar que la Denominación de Origen es fruto de muchos años de trabajo y una apuesta de futuro. Fomentar la plantación de manzana autóctona es el objetivo de los sidreros y de las instituciones implicadas en el proyecto.

Además de crear la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, la industria y las instituciones han colaborado para hacer pública la marca Gorenak, antes privada y empleada por cerca de una docena de sidrerías. Ahora podrá ser adoptada por cualquier sidra que obtenga la garantía de calidad. Lo que diferenciará a una sidra con Denominación de Origen de una sidra con el sello Gorenak se limitará a la procedencia de la manzana con la que se elabora la sidra. En el caso de la Denominación de Origen, la sidra se elaborará con cualquiera de las 115 variedades de manzana autóctona, mientras que el sello Gorenak utilizará materia prima de distinta procedencia. Ambas marcas públicas y oficiales identificarán a los productos de la mejor calidad. El Laboratorio Fraisoro se encargarán de certificar todo el proceso y garantizar la máxima calidad de ambos sellos.

Todas las asociaciones de sidra natural y manzana sidrera de Gipuzkoa, Bizkaia y Álava han colaborado con el proceso de creación de la Denominación de Origen, representando al 100% del sector. En total, 400 hectáreas de manzanales y 35 sidrerías que esta temporada producirán sidra con distinción Euskal Sagardoa.

Nuevos manzanales en Gipuzkoa

La apuesta de la Denominación de Origen conlleva una apuesta por la manzana autóctona. Para ello, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha puesto en marcha un plan para plantar nuevos manzanales en territorio guipuzcoano durante los próximos años. Como



Fotos: Sagardoaren Lurraldea.

apunta la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, "el objetivo es elaborar el 100% de la sidra con manzana local y de calidad", para lo cual resulta necesario destinar nuevas tierras al cultivo de manzana.

De hecho, uno de los principales retos consiste en profesionalizar el sector productor para poder conseguir manzana de calidad, combatir la alternancia y lograr producciones más equilibradas en cantidad. Otro de los objetivos es conocer más a fondo todas las variedades de manzana autóctona, para lo cual se están realizando diversos estudios a nivel sectorial.

La Ruta de la Sidra Vasca

De otra parte, la Asociación Bizi Sagardoa está creando la Ruta de la Sidra Vasca, un proyecto que engloba varias ofertas turísticas, culturales y gastronómicas relacionadas con la sidra para el público local y extranjero. Un plan que incluye a las 60 sidrerías de los territorios históricos y colabora con agen-

tes turísticos para poder abarcar los recursos en torno a la sidra y la manzana. Además del Apurua de Donostia, donde se presenta la nueva cosecha antes de la apertura de la temporada del txotx, esta asociación trabaja en la creación y promoción de ofertas y paquetes turísticos, visitas a museos y 'parketxes' o centros de interpretación.



Petritegi

Donde nace la sidra.

petritegi.eus

SOLUCIÓN INTEGRAL EN DESTRUCCIÓN DE DOCUMENTOS

(NORMA DIN 2275 - Nivel 3)

SEGI HIRU S.L.

Centro Especial Empleo

Centro de Estudios Pedagógicos (CEPE) y de Pedagogía (CEPEP)

> P.º Usarrieta, 32 - Pab.3 (Pol. 27) - 20014 Donostia

> Tel. 943 460 977 - Fax 943 453 870

> segihiru@segihiru.com

IC.E.E. 20240



“Esperamos que DSS2016 anime a los turistas a hacer una parada en Astigarraga”

ZORIONE ETXEZARRAGA, TENIENTE DE ALCALDE DE ASTIGARRAGA



Zorione Etxezarraga, que ha asumido las funciones de alcalde tras la reciente dimisión de Jesús Mari Santos por problemas de salud, anuncia que la principal apuesta de la localidad va a ser la mejora del transporte público.

¿Cómo se prepara el pueblo para esta nueva temporada de sidrerías?

El objetivo de Astigarraga es ser el mejor anfitrión posible y dar acogida a todos aquellos que quieran conocer la cultura de la sidra. Como cada año, desde la apertura del

txotx los astigarras tenemos el compromiso de hacer que todos aquellos que se acerquen a Astigarraga se lleven la mejor impresión posible de nuestro pueblo.

¿Qué expectativas tienen respecto al número de visitantes que tendrá Astigarraga durante la temporada?

Esperamos que, del mismo modo que la producción de sidra ha subido, también el número de visitantes se vea influido por esta circunstancia. También confiamos en que la capitalidad europea de Donostia 2016 anime a los turistas a hacer una parada

en nuestro municipio. Además, las expectativas de consumo son mejores que el año anterior.

Los miles de personas que se acercarán a Astigarraga obligarán a tomar medidas en varios ámbitos. ¿Qué plan de actuación tiene previsto el ayuntamiento?

Se va a ampliar el servicio de limpieza de las calles, así como el de orientación, con el objetivo de que la acogida y estancia de los visitantes sea lo más agradable posible. Además, la guardia municipal también va a aumentar su horario y el número de integrantes de la plantilla.

No obstante, la novedad por excelencia del 2016 va a ser la fuerte apuesta que el Ayuntamiento va a hacer por incrementar el transporte público. Gracias a la colaboración de la Diputación Foral de Gipuzkoa, el Ayuntamiento de Astigarraga ha conseguido alargar el servicio de autobuses nocturnos entre semana hasta las 00:30 de la noche, a partir del día 25 de enero. Se pretende dar la opción a todos aquellos

que residan en Donostia de que puedan volver a sus casas de la forma más segura posible.

Por otra parte, Behemendi ofrece el transporte en furgoneta desde un punto céntrico del pueblo para facilitar el desplazamiento a las sagardotegis. Y Radio Taxi también reforzará la flota de taxis en la temporada de txotx.

El turismo guipuzcoano ha alcanzado durante 2016 unas cifras formidables. ¿Se ha aprovechado Astigarraga de este fenómeno?

Conocemos el 'tirón' turístico de Donostia, y es por eso que estamos trabajando para que sean cada vez más turistas los que se animen a acercarse a Astigarraga. El pilar fundamental de nuestro pueblo es, sin duda, la cultura de la sidra; no obstante, queremos hacer una apuesta integral por hacer más atractivos los diversos servicios y espacios que los visitantes pueden encontrar en Astigarraga.

¿Se apuesta suficientemente por potenciar el turismo de la sidra?

El Ayuntamiento de Astigarraga colabora con diversas entidades, como Sagardoaren Lurraldea, otros ayuntamientos, o Basquetour, entre otros agentes, a fin de que el turismo de la sidra se fortalezca y se diversifique año a año. Sabemos de la importancia de buscar sinergias y sumar cada vez más actores al objetivo de enriquecer la cultura sidrera y hacérsela llegar a la gente a través de diversas vías y actividades.

¿Qué les diría a los visitantes que van a disfrutar de las sagardotegis astigarragarras en los próximos meses?

Les desearía, en primer lugar, que su estancia en nuestro pueblo sea lo más cómoda y agradable posible. Sobre todo, que disfruten, pero que lo hagan respetando las normas de convivencia, así como los horarios de sueño de los vecinos de nuestro pueblo. Esperamos también, por supuesto, que sea una temporada de txotx libre de agresiones sexistas. Generemos espacios de diversión y reunión, respetando los derechos de todos y todas.

Nuevos productos en el mercado

Los sidreros no dejan de crear nuevos productos aprovechando las muchas posibilidades de la manzana, en muchos casos impulsados por los jóvenes que se abren paso en muchos caseiros.

Uno de los últimos proyectos es Bizi-Goxo, elaborado por Zapiain, una bebida polivalente que puede

ser tanto de postre como de aperitivo. Está elaborada exclusivamente con la variedad Errezil, y tras años de pruebas, está ya en el mercado para ser degustada. Se recomienda servirla fría, en torno a los 7-8 grados, ya que al tener 10,5 grados de alcohol no es necesaria una temperatura menor. Y si se sirve en una copa grande, podremos disfrutar aún mejor del aroma.



Egiteko ordua. Lehenengo sektorea, baserriarren jarduera eta bertako produktuak sustatzeko ordua.

ORAINBERTAKOAK

gipuzkoa.eus

Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

ORAIN GIPUZKOA



Los expertos opinan

- 1.- *¿Qué tal ha ido la temporada de sidra?*
- 2.- *¿Cómo valora la sidra de este año?*
- 3.- *¿Qué novedades tendremos esta temporada?*



Napoleón Lertxundi.

SAIZAR

1.- Las incidencias climáticas acaecidas en los distintos estados fenológicos del manzano en la campaña 2016 han marcado la producción de manzana y la maduración del fruto, llegando a producir grandes mermas en el cuajado, dejando zonas prácticamente sin manzana. En los sitios donde quedó manzana, la sequía y los calores mermaron el calibre del fruto. Luego llegaron las lluvias tardías de otoño y la manzana cogió peso y pudo llegar con tiempo a una gran madurez polifenólica, con una pérdida importante de acidez total. Con todo, hemos podido recoger las manzanas de distintas variedades y procedencia geográfica en el estado perfecto de madurez, y hemos completado el abanico de compra con adquisiciones en Galicia, Francia, República Checa y Alemania, debido a la escasez de manzana autóctona.

2.- Las sidras que tenemos este año en Saizar presentan un perfil aromático de frutas maduras, con balsámicos y cítricos. El color es un amarillo pajizo. En boca son sidras con cuerpo, alto grado, y final seco. Todo esto es por el grado de madurez de las manzanas. Son sidras serias parecidas a las antiguas, con carácter.

3.- La apuesta clara del sector es la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, una garantía de calidad de la sidra producida con manzanas autóctonas. Además, tenemos un proyecto para ampliar el número manzanales propios durante los próximos tres años. Como novedad, en la cuarta edición de la Sagarraren Danborrada, un acto que organizamos para unir sidra y cultura, estrenamos una canción compuesta por Kepa Junkera que de ahora en adelante irá asociada a la marca Saizar.



Peio Irizar.

BARKAIZTEGI

1.- La cosecha ha sido de calidad pero no abundante. Además, ha venido con quince días de retraso respecto a años anteriores, por lo que la campaña ha sido corta y el estado de maduración de la manzana, breve. De todos modos, los productores que hace unos años apostaron por homologar los manzanales están ahora viendo los resultados, ya que son los que notan mayor producción año tras año en cuanto a calidad y cantidad se refiere.

2.- La sagardoa se presenta tierna, pero a su vez con carácter, cuerpo, con un punto más de color, con una tendencia hacia el oro y con unos olores a fruta francos y limpios. Son caldos redondos, equilibrados así como con un pequeño toque de amargor al final que nos invitan a repetir un vaso tras otro. En cuanto a la cosecha, ha sido un verano seco, aunque tuvimos la fortuna de que a última hora, en otoño, llegaron las lluvias, por lo que esto hizo que la fruta pudiera crecer. Asimismo, como la manzana ha madurado más tarde, la sidra también es más tardía.

3.- En Barkaiztegi seguimos apostando por la manzana de aquí y la sidra de calidad. Y por ello, este año ofrecemos dos marcas de garantía; por un lado, 'Gorenak', que siempre ha apostado por la calidad y, por otro lado, tenemos otra nueva marca: 'Euskal Sagardoa', con un 100% de manzana autóctona, procedente de nuestros manzanales homologados.

Alnara Otaño.



PETRITEGI

1.- La cosecha del 2016 fue irregular en cantidad pero buena en calidad. La manzana maduró algo más tarde y las últimas lluvias favorecieron mucho al fruto. Este año disfrutaremos con unas sidras menos cargadas de color, con gran aroma, txinparta fina y mayor cuerpo.

2.- Desde hace 500 años la sagardogintza o elaboración tradicional de sidra está presente en Petritegi. La familia Otaño-Goikoetxea heredamos esa tradición hace 100 años, de la mano de mi tatarabuelo Agapito Goikoetxea. Hoy, la quinta generación familiar seguimos apostando por la innovación manteniendo los métodos tradicionales de elaboración en el caserío: cultivo de manzanas propias; colaboración con los y las baserritarras; selección, triturado y prensado de las manzanas; fermentaciones en bodega y embotellado en origen. Así conseguimos sidras plenas de carácter y sabor.

3.- Creemos también necesario garantizar el origen y la calidad del producto, por eso participamos, desde 2010, en el proyecto Eusko Label y ahora en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco. Este año verá la luz la sidra Petritegi DOP Euskal Sagardoa, elaborada únicamente con nueve variedades de manzana autóctona seleccionadas.

Petritegi continuará comprometida con la tradición, la innovación y la difusión de la cultura sidrera vasca, pues a través de la divulgación de nuestro oficio conseguiremos que la sidra sea valorada en un mercado cada vez más global y competitivo. Nuestra sidra es única, disfrutemos de ella. Txotx!

Miguel Zapiain Goñi.



ZAPIAIN

1.- En general, tras una cosecha abundante, suele venir otra de menor cantidad, que es lo que le ocurrió a la cosecha 2016. Después de un invierno poco frío, vino una floración aparentemente correcta, pero con un cuajado deficiente que se manifestó a lo largo del desarrollo de la manzana.

Otro condicionante de la cosecha 2016 fue la sequía. La falta de lluvia durante el verano y otoño ocasionaron una maduración muy irregular, dificultando las tareas de elaboración.

Lógicamente, el sagardogile debe estar capacitado para elaborar una buena sagardoa a pesar de las dificultades. El saber hacer, los medios disponibles y la dedicación deben ser suficientes para ello.

2.- Se da la circunstancia de que 2016 es la cosecha que tendrá por primera vez la calificación de "Euskal Sagardoa", por lo que ha merecido la pena esmerarse. En Zapiain, las jóvenes sagardoas que en este momento están en las kupelas apuntan buenas maneras. Lejos de su plenitud, observamos aromas limpios de manzana, color amarillo no excesivamente claro y muy buen sabor en boca. A destacar, su cuerpo.

3.- Pienso que el consumidor está de enhorabuena, con dos marcas de calidad tuteladas por la administración, "Gorenak" y "Euskal Sagardoa". Esta oferta le garantiza la calidad de la sagardoa que va a consumir.

Maialen Gainerain.



ZELAIA

1.- Tras un verano especialmente seco y cálido, hemos tenido una cosecha irregular, aunque hemos podido mantener el volumen de producción. De esta forma, contamos con unas sagardoas aromáticas y equilibradas que conquistarán a un amplio segmento de amantes de esta bebida.

2.- Mantenemos la esencia tradicional del txotx, siguiendo la filosofía que nos caracteriza: cuidando cada detalle, por pequeño que sea, por efímero que pueda resultar, con el único fin de deleitar a todo el que visite nuestra bodega, nuestra casa.

3.- Como novedad, tendremos Euskal Sagardoa (DO) de la cosecha 2016. Como hemos hecho siempre, apostamos por la manzana local y por la calidad. De esta forma, Zelaia estará en el mercado bajo los dos sellos de calidad, Gorenak y Euskal Sagardoa.



Sidrerías con encanto



AGINAGA

Este año Aginaga Sagardotegia celebra su 25 aniversario. La sidrería cuenta con la experiencia de un cuarto de siglo elaborando sidra de calidad, que se puede degustar junto a la excelente oferta culinaria que ofrece durante todo el año, siempre con sidra al txotx. Su especialidad es el menú de sidrería, completada con pescados a la parrilla y cocina tradicional vasca. Su ubicación es perfecta si se quiere prescindir de coche, ya que cuenta con una parada de autobús de línea a 50 metros. En 2012 apostó por ampliar su servicio con el Hotel ** Aginaga, donde se puede disfrutar de la sidra, el buen comer y un entorno inmejorable, a tan sólo 10 minutos de San Sebastián.

www.aginagasagardotegia.com



ARAETA

El restaurante Araeta es un nuevo concepto de sidrería a 10 minutos del centro de San Sebastián. Su gastronomía es una mezcla entre tradición e innovación, siempre con productos locales y de alta calidad. Dispone de un cuidado menú del día, organiza reuniones de empresa, románticas bodas y cualquier tipo de acto social y cultural que se precie.

La sidrería Araeta cuenta en su interior con tres nuevos ambientes decorados en un estilo moderno, pero a su vez con complementos antiguos que le dan un toque tradicional para disfrutar de una agradable velada entre familiares y amigos. La zona de sidrería donde se alojan las "kupelas" está disponible todo el año y también dispone de un bar-cafetería con terraza exterior para poder alargar tranquilamente la sobremesa o la fiesta.

El equipo de producción está especializado en la coordinación y personalización de todo tipo de eventos. En el establecimiento también se organizan catas de sidras y vinos, visitas guiadas, show cooking, cocktails y talleres de cocina, entre otros eventos.

www.araeta.com



CALONGE

La sidrería Calonge, ubicada en el barrio donostiarra de Igeldo, se dedica a la elaboración de sidra natural desde principios del siglo XX. Actualmente, dispone de un comedor para aproximadamente 150 comensales donde sirve comida tradicional vasca. Con espectaculares vistas al mar y terraza durante el verano, también cuenta con un parque infantil en las inmediaciones, con columpios para los más pequeños.

Esta sagardotegi ofrece menú de sidrería y menú infantil durante la temporada del txotx. De viernes a domingo sirve comidas y de lunes a sábado, cenas. También se pueden realizar reservas para comidas de lunes a jueves si el grupo es superior a las 20 personas. Abre todo el año y ofrece sidra embotellada fuera de temporada.

Para aquellos que no deseen conducir, tiene fácil acceso en transporte público. Desde el centro de Donostia se puede coger la línea 16 de CTSS que conecta con la sidrería en menos de 15 minutos.

www.calongesagardotegia.es



GOIKO LASTOLA

Goiko Lastola es una pequeña y acogedora sidrería situada en el barrio Ereñotzu de Hernani, en la ribera del Urumea. Dispone de un comedor rústico y tradicional con capacidad para unas 100 personas. Elabora sidra al 100% con manzana autóctona, por lo que permite disfrutar de una interesante variedad de sidras en un ambiente agradable y familiar. Todos los productos que ofrece son de primera calidad. Goiko Lastola abre sus puertas durante la temporada del txotx, del 20 de enero a final de abril, ofreciendo cenas de jueves a sábado y comidas durante el fin de semana y festivos. Además, dispone de servicio de autobús durante la temporada.

Su teléfono de reservas es el 943 55 32 72.



OIHARTE

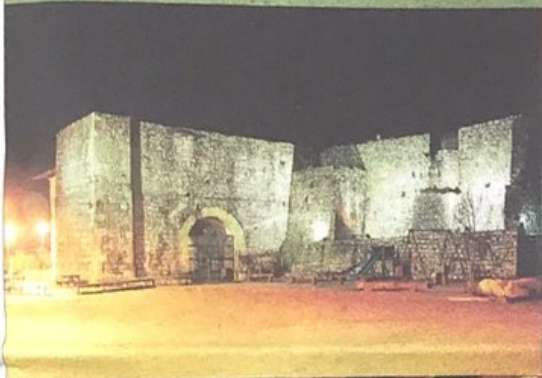
La sidrería Oiharte está situada en Zerain, en pleno Goierrri, entre los parques naturales de Aralar y Aitzgorri. Oiharte es un precioso caserío del siglo XVIII habilitado como casa rural que, desde 2010, cuenta con una sidrería con espacio para 100 comensales.

A pesar de tener una producción pequeña, la sidrería dispone de una gama de productos variada. Aparte de la sidra natural convencional, también producen variedad ecológica y Eusko Label. A estos productos se suman la sidra natural espumosa Ama Oiharte y el zumo de manzana natural ecológico.

En cuanto a su carta, el precio aproximado del menú es de 30 euros y consta de txistorra, tortilla de bacalao, taco de bacalao con tomate, chuletón y quesos Idiazabal de los propios pastores de Zerain, acompañados con membrillo y nueces.

Hasta finales de abril ofrece cenas de martes a sábado y comidas los fines de semana. Fuera de temporada se sirven cenas los viernes y sábados. De igual forma, se abre bajo reserva para grupos a partir de 15 personas y se organizan visitas guiadas a la bodega.

www.oiharte.com



OLA

Ola sagardotegia ofrece una sidra elaborada con manzana 100% autóctona y ostenta también el certificado de Eusko Label. Su carta incluye productos gastronómicos de gran calidad, ya que disfruta de la opción de utilizar materia prima propia: el queso de oveja, el pollo de caserío, la miel y otros productos son criados o elaborados por ellos mismos. Ofertan menú infantil y menú de sidrería tradicional acompañado de trikitixa los fines de semana, así como visitas guiadas a la bodega y alrededores. La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños. Además, el aparcamiento no es un problema, gracias al amplio parking del que disponen.

www.olasagardotegia.eus



OLAGI

La mayor parte de la sidra Olagi se realiza con manzana de casa, lo que le permite ostentar la garantía del certificado de Eusko Label. La zona de parrillas está a la vista para poder elegir la chuleta que se desee. Además del habitual menú de sidrería, cuentan con una carta de cocina con base tradicional en la que destaca el pollo de caserío Eusko Label. Olagi se encuentra en el corazón del Goierrri, donde desde 2010 embotellan y comercializan su propia sidra. Como muestra de su calidad, el pasado año se situaron entre las seis mejores sidrerías en el campeonato de Gipuzkoa. El local tiene dos comedores y es un lugar ideal para comuniones y todo tipo de celebraciones. Además, es también una casa rural y dispone de cuatro habitaciones dobles.

Su teléfono de reservas es el 943 88 77 26.



SARASOLA

Sarasola Sagardotegia es una de las sidrerías más antiguas de Astigarraga. Fue fundada en la primera mitad del pasado siglo por la familia Sarasola y obtuvo licencia para elaborar y comercializar sidra en 1960. La sidrería ha mantenido, a través de los años, el mismo método y la misma maquinaria para elaborar sidra. Por ello, cuenta con el 'tolare' más antiguo de los que actualmente hay en activo.

Sarasola está situada en Oiarbide bidea, en pleno corazón del país de la sidra, rodeada de manzanos autóctonos de los que recolecta las manzanas para su propia producción. Tiene capacidad para aproximadamente 300 comensales, que se distribuyen entre la sidrería y el comedor con chimenea. Dispone de parking propio y acceso adaptado a minusválidos.

La sagardotegi ofrece menú de sidrería con txuleta de gran calidad y, fuera de temporada, también ofrece carta. Esta sidrería destaca por su parrilla doble, donde se asan txuletas espectaculares que se cortan delante de los clientes y pescados a la brasa. El cocinero Jabi Zabalegi "los borda", especialmente el lomo y kokotxas de bacalao a la parrilla, el xapo (rape), la merluza y el "Txitxarro marikon".

En cuanto a la cosecha de 2016, la sidra de Sarasola ha sido abundante y de gran calidad. La mezcla de las distintas variedades de sidra ha dado una sidra sabrosa, olorosa, con cuerpo y con menos graduación alcohólica que la cosecha de 2015.

www.sarasolasagardotegi.com



La sidra como motor económico

LA SIDRA HA JUGADO UN PAPEL IMPORTANTE EN EL DESARROLLO ECONÓMICO DE EUSKAL HERRIA A LO LARGO DE LOS SIGLOS. Y TODAVÍA HOY EN DÍA LA SIDRA VASCA SIGUE SIENDO EL MOTOR DE LA ECONOMÍA DE DIVERSAS COMARCAS GUIPUZCOANAS, NO SOLO A TRAVÉS DE SU PRODUCCIÓN, SINO MEDIANTE LA PROMOCIÓN TURÍSTICA DE TODO LO RELACIONADO CON EL MUNDO DE LA SIDRA, CUYA ESENCIA SE RECOGE EN LA CELEBRACIÓN DEL RITO DEL TXOTX EN LAS SIDRERÍAS.

A nadie se le escapa que la sidra es una de las señas de identidad de la cultura gastronómica vasca. Sin embargo, se desconoce hace cuántos siglos comenzó a ser elaborada en los caseríos. Si está confirmado que en el siglo XVI fue un producto muy preciado que, incluso, era utilizado como moneda en las transacciones económicas. Después llegaron tres siglos de dificultades en los que esta bebida se convirtió en un producto básicamente para el autoconsumo.

En esta coyuntura, el valle del Urumea fue uno de los pocos lugares en los que la sidra continuó teniendo importancia económica para los habitantes de la zona. Tanto es así, que a comienzos del siglo XX las sidrerías se pusieron de moda hasta que en la década de 1950 entraron nuevamente en crisis y estuvieron a punto de desaparecer. Pero afortunadamente, el rito del txotx pudo renacer hasta convertirse en todo un activo para la economía guipuzcoana.

Experiencias turísticas

El turismo gastronómico es uno de los sectores al alza. La marca Sagardoaren Lurraldea, creada en 2015 por los Ayuntamientos de Astigarraga, Hernani y Usurbil, se encarga de diseñar, promover y comercializar actividades que aportan valor añadido a la experiencia tradicional del txotx, con visitas guiadas, eventos y talleres. Estas tres localidades cuentan con una tradición sidrera muy arraigada y suman un total de

34 sidrerías. Tras la firma de un acuerdo de colaboración, trabajan de forma conjunta para promocionar su oferta turística bajo la marca Sagardoaren Lurraldea.

El corazón de este 'Territorio de la Sidra' se encuentra en Sagardoetxea, el museo de la sidra vasca ubicado en Astigarraga, que recibe anualmente más de 12.000 visitantes y que pertenece a la Red de Centros y Museos Enogastronómicos de Euskadi, Gastronomy Museums. El territorio de la sidra ofrece variedad de opciones y espacios singulares para la vivencia de experiencias enoturísticas que combinan la gastronomía, el deporte, el ocio y la cultura.

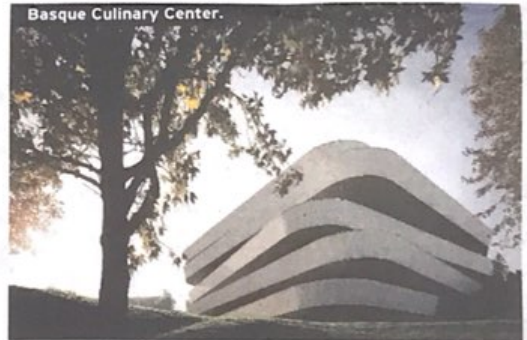
La sidra entra en la universidad

El Basque Culinary Center imparte un máster sobre turismo gastronómico, en el que la sidra tendrá un especial protagonismo. Los expertos del sector, entre los que habrá varios representantes de Sagardoaren Lurraldea, ofrecerán a los alumnos su punto de vista profesional sobre la creación, promoción y comercialización de las experiencias turísticas desarrolladas en torno al universo de la sidra.

Este máster, que se imparte en la prestigiosa universidad culinaria vasca de octubre a marzo, cuenta entre sus ponentes con antropólogos, historiadores, tecnólogos de los alimentos, consultores especializados en turismo gastronómico y enoturismo, así como con empresarios y expertos en marketing y comunicación, entre otros.



Basque Culinary Center.



*Konturik txikiak ere
KONTU HANDIZ LANDUTA
LA PERFECCIÓN EMPIEZA
en el cuidado de los detalles*

Zelaia
Sidra natural

MARTINEGAL 28
20150 HERNANI - GUIPUZUA
943 555 831
www.zelaia.com

ALKORTA BAKAILUAK
BAKAILAO GEZATU, GAZI ETA KONJELATUAREN
ELABORAZIO ETA BANAKETA

Albitzuri Poligonoa 1A-11 Nabask - 20870 Elgoibar - Gipuzkoa
Tel. 943 744 581 - 943 744 501 - Fax 943 740 962
www.bacalaosalkorta.com



Buen menú, buena sidra

LA CHULETA Y EL BACALAO, ACOMPAÑADOS POR LA SIDRA, SE CONVIERTEN EN LOS PRINCIPALES INGREDIENTE DE LA TEMPORADA DEL TXOTX. PERO CADA VEZ HAY MÁS OPCIONES DE MENÚ, DE FORMA QUE TANTO LOS PURISTAS COMO QUIENES QUIEREN PROBAR OTROS PLATOS PUEDEN ENCONTRAR LO QUE BUSCAN.



de responsabilidad de las sidrerías ha facilitado un cambio de enfoque, rompiendo en algunos casos algunos tabúes. Por ejemplo, hoy es posible disfrutar de un menú completamente vegano en algunas sidrerías, como Saizar, para acompañar a la sidra.

De igual forma, en algunas sidrerías se opta por carnes tiernas y fácilmente digeribles, valores que entran en contradicción con la carne de vaca vieja. Los entendidos aseguran que es un error pretender que todas las carnes sean como el solomillo, ya que aunque la chuleta no es tan tierna, gastronómicamente tiene mucho más valor, por la profundidad de su sabor. De hecho, su consumo se mantiene alto entre nosotros. Euskadi es uno de los pocos puntos de Europa en los que se consume vaca vieja gracias a la sensibilidad de las sidrerías y al aprecio de los clientes.

aguas muy frías y movidas que provocan que el pescado sea fuerte y musculoso".

También apuntan que una de las características fundamentales del buen bacalao es que se lamine con facilidad. Desde Alkorta comentan que las dos cosas más importantes en el bacalao desalado son la calidad de la materia prima y la calidad del agua con el que se desala. Y es este precisamente otro de los secretos de los bacalaos de Alkorta; el agua de Elgoibar, un agua pura, limpia y viva, procedente de manantiales del monte Arno y no de aguas de presa, las cuales aportan olores y sabores al bacalao.

Si lo que buscamos en el bacalao es la máxima calidad, el método tradicional

del salazón para su conservación es el idóneo, ya que la sal cura el bacalao, aportándole mayor fibrosidad y textura al producto.

Y para despejar dudas, los expertos consideran que comparar un bacalao desalado con un bacalao congelado al punto de sal es algo así como equiparar un jamón serrano a un jamón cocido. La diferencia está en la curación del producto, según apuntan desde Alkorta.

Bacalaos Alkorta, que provee desde hace años a muchas sidrerías, tiene en cuenta las necesidades concretas del sector, y atiende a sus clientes con servicio diario durante el txotx para garantizar que dispongan de productos frescos para la preparación del menú."

La chuleta es una de las protagonistas del menú de sidrería. Junto a la sidra y el bacalao, es uno de los platos que con más ganas esperan degustar los miles de visitantes de las sidrerías. Los expertos aseguran que la carne más adecuada para la parrilla pro-

viene de "vacas de leche viejas, porque su carne es más grasa". En cuanto a la procedencia más habitual, mucha carne llega desde el País Vasco, pero también desde Galicia, Navarra, Portugal, Alemania, Polonia y Austria.

La llegada de las nuevas generaciones a los puestos

La importancia de un buen bacalao

Tanto en el caso de la chuleta como del bacalao, la calidad de la materia prima es fundamental. Desde Bacalaos Alkorta aseguran que el bacalao que procede de los caladeros de las Islas Feroe y de Islandia es especialmente apreciado, "porque son





Abierta la temporada de **TXOTX** 2017









SAIZAR

Sagardotegia

VANGUARDIA
& TRADICIÓN

Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) ·  943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com

     
www.sidrassaizar.com