

Sidrerías

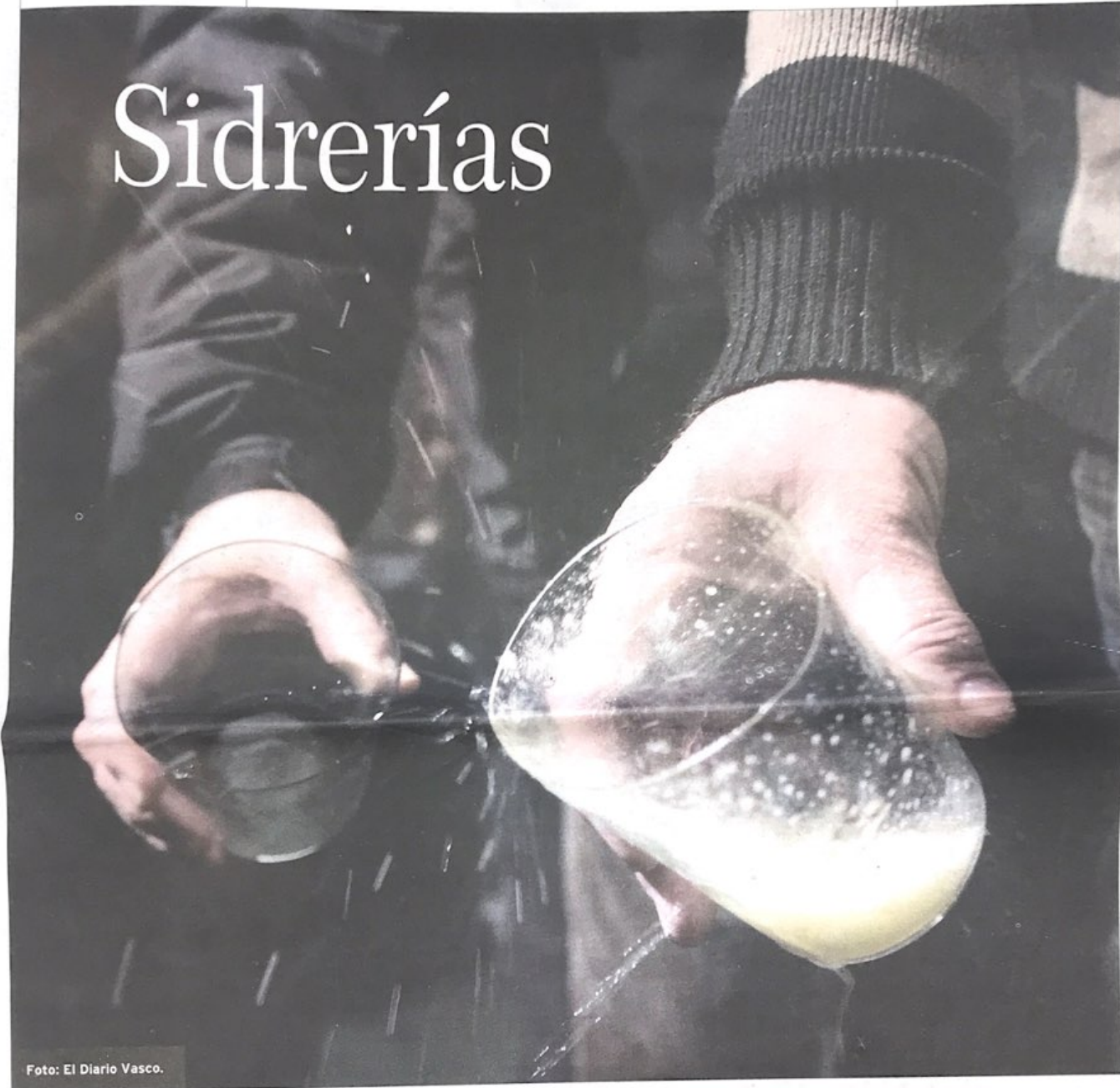


Foto: El Diario Vasco.



Seguridad Alimentaria


ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa

www.zapiainsagardoa.com



Sidra Natural
del País Vasco

SAGARDOA

SIDRA NATURAL

EUSKO Labela duen BAKARRA,

%100
BERTAKO
sagarrarekin
BAKARRIK
egina



La ÚNICA
con EUSKO
LABEL,
la
ÚNICA
elaborada
sólo con
MANZANA
autóctona
100%

2012

**Erregistratutako
SAGARDOTEGLAK
SIDRERIAS
registradas**

UXARTE
SAEZAR
REZOLA
LIVEAGA
AGINAGA

BEREZIARTUA
BALEIO
ABURUZA
ASTARBE
OLA

**LANEKO
PETRITEGI
EULA
ETXEBARRIA
MALGARAZAGA**

KANDI
ITXASBURU
AÑOTA
AXPE
IPARRAGIRRE

URBILARTE
CALONGE
LARRARTE
ITURRIETA
TXINDURRI-ITURRI



Una temporada cargada de proyectos

LA NUEVA TEMPORADA DE TXOTX TRAE CONSIGO NUMEROSAS NOVEDADES AL MUNDO DE LA SIDRA. TRAS MUCHOS AÑOS DE DEBATES, EL SECTOR HA LOGRADO ENCAUZAR NO UNA, SINO DOS APUESTAS POR LA CALIDAD Y LA COMERCIALIZACIÓN. LA APARICIÓN EN EL MERCADO DE LAS MARCAS EUSKO LABEL Y GORENAK, UNIDA AL IMPARABLE EMPUJE DEL TXOTX, HA REVITALIZADO A UN SECTOR NECESITADO DE BUENAS NOTICIAS.

La climatología ha marcado esta temporada, quizá no tan redonda como otras en cuanto a maduración, pese a que la floración fue prácticamente perfecta. Pero el calor extremo que hizo a principios de verano y las lluvias torrenciales de julio y septiembre han afectado al desarrollo de la manzana. En todo caso, el resultado ha sido, en términos generales, una sidra fácil de beber y con menos graduación alcohólica.

Los datos aportados por Sagardun cifran en 10 millones de litros la producción de sidra en Euskadi, una cantidad parecida a la del año pasado y el anterior. La complicada situación económica ha vuelto a aconsejar una cierta contención a la hora de producir sidra.

Sin embargo, el año pasado se percibieron varios datos que reflejan la pujanza del sector y el acierto de varias iniciativas. Así, por ejemplo, más de 10.000 personas visitaron la Sagardoetxea de Astigarraga, mientras que la apuesta por el enoturismo también ha comenzado a dar sus frutos. Y para este verano se están preparando dos nuevos productos, como

un itinerario que une el mar, a través de travesías en barco, con la sidra, o un recorrido por los 40 caseríos que disponen de lagar.

También desde la Diputación Foral de Gipuzkoa se han mantenido, pese a la crisis, los apoyos al sector. Sus objetivos están orientados hacia la homologación de la manzana y el desarrollo de los manzanales vascos, para lograr que la sidra elaborada en este territorio foral se elabore con un 100% de fruta autóctona. Una noticia que sería muy bien acogida por el sector agroalimentario, que en muchos casos está atravesando una situación muy complicada.

Un reclamo turístico

Y es que además, la capacidad de atracción de las sidrerías desde enero a mayo sigue siendo enorme. Visitantes llegados de todas partes se acercan durante estos meses a las sidrerías guipuzcoanas para participar en el ritual del txotx, disfrutar con



Las sidrerías aco- gen durante la tem- porada a miles de personas.

el ambiente y paladear un succulento menú. Esta impresionante afluencia, que sólo en el caso de Astigarraga se espera que supera las 100.000 personas, supone también un incentivo económico para la hostelería y el comercio de estas localidades, que se benefician de la llegada de clientes potenciales. Además, son muchos los sectores, como taxistas o compañías de autobuses, que también incre-

mentan su facturación durante estos meses.

Y es que las sidrerías son una expresión gastronómica única en el mundo, en la que los consumidores comparten con otros la experiencia del txotx, conversan mientras prueban las diferentes sidras de cada kupela y degustan además el menú tradicional que atrae a miles de adeptos.

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

Zelaia
SAGARDOA / SIDRA NATURAL

...Goza ezazu!!
¡¡Disfrútala...

Martindegi Auzoa, 29
20120 Hernani (Gipuzkoa)
Tel. 943 55 58 51 - zelaia@zelaia.es



Sagardoaren erromesei ongietorria egiteko prestakuntza anitz

TXOTX-AREN ERRITUAREKIKO INTERESA ARE-AGOTZEKO ASMOZ, EKIMEN UGARI BULTZATZEN ARI DIRA ZENBAIT SAGARDOGILEK AZKEN URTEOTAN. OHITURAK, ZAPORE TRADIZIONALEK ETA SEKTOREAREN DINAMISMOAK ERAKARRITA, MILAKA ZALE ETA TURISTA GERTURATUKO DIRA SAGARDOA ETA MENU BEREZIA DASTATZERA. BISITARIEN FLUXUAK SAGARDOTEGIEN INGURUETAKO UDALERRIETAN ASALDURARIK SOR EZ DEZAN, NEURRIAK HARTUKO DITUZTE UDALEK.

Sagardotegien garaiak mugimendu handia dakar ohitura gastronomiko honen inguruan tradizio gehien duten udalerrietara. Sagardozaileen eta turistak etorrerak herrietako ondarea ezagutarazteko aukera bikaina eskaintzen du, bai eta tokiko dendak eta ostalari-establezimenduen salmentak dinamizatu zein ostatuen okupazio tasa areagotzeko ere.

Sagardoaren milaka erromesen joan-etorriak, baina, asaldurarik sor dezake, eta gerta litekeen edozein istu saihestu asmoz, hainbat neurri hartu ohi dituzte Udalek. Astigarragan, zehazki, sagardotegien kokagune nagusietakoa izanik, kaleetan segurtasuna bermatzeko neurriak indartu dituzte. Otsailaren 3tik apirilaren 8ra bitartean, bi udaltzain gehiago kontratatuko ditu Udalak, asteburuetan lan egiteko. Andoni Gartzia alkateak aditzera eman duenez, "ostiral eta larunbat gauetan

kaleetan ibiliko dira gerta daitezkeen arazoak ekidin ahal izateko".

Festarako parada ugari izango da herrian txotx denboraldian zehar eta kaleak garbi mantendu ahal izateko esfortzu berezia egingo dutela adierazi dute Udaletik. Zentzu horretan, gainera, komun publikoak guztien eskura daudela gogorazi dute.

Denboraldiak irauten duen bitartean, halaber, bisitariei zuzendutako informazio puntuan pertsona bat egongo da lanean, sortzen diren zalantzei, galderei, eta dena delakoei erantzuna emateko.

Bisitak datozen guztiei sagardo "denboraldi ona opa diegu, disfruta dezatela Astigarragan eta sagardotegietan, baina kontuan izan dezatela, beraiek festa giroan dauden bitartean, beste asko deskantsatzeko ahalaginetan egongo direla eta posible dela biak uztartzea, beti ere, errespetua oinarri badugu", adierazi du Andoni Gartzia.



Jarduera osagarriak

Bapo jan eta edan ez ezik, sagardoarekin loturiko ekintza anitzetan parte hartzeko aukera izango dute bisitariek Astigarragan bertan. Sagardun partzurgoko kide diren sagardotegiek turistak eta zaleak erakartzeko ekimen ugari bultzatzen dituzte duela urte batzuetatik hona. Esaterako, bazkari edo afari tematikoak antolatzen dituzte. Horietan txotx-aren historia ezagutu, horren inguruko DVD bat ikusi, txotx errituaren erakustaldi batean parte hartu eta sagardotegiko ohiko menua dastatzaren dira.

Bazkari eta afari horiek "neurri" ere egin daitezke, bestelako ekintza batzuekin girotzeko aukera baitago: sagarrizketak edo monologoak, txalaparta, trikitia, herri kirolen erakustaldia edota euskal dantzak. Sagardunetik aditzera eman dutenez, gainera, 2012rako jardunaldi berriak prestatzen ari dira; besteak beste, "sagardoaren eskualdeko ibilbidea eta itsasontzian bidaia barneratzen duen 'Sagar-

doa eta itsasoa' esperientzia". Bestalde, sagardoaren probaketa gidatuak ere eskainiko dituzte aurtun. "aurreko urteetan lortutako arrakasta" dela eta, 2011ko uztaren emaitza dastatu eta edariaren berezitasunak ezagutu nahi dituztenek, partzurgoko honetako sagardogileek gidatutako dastatze batean parte hartu ahal izango dute urtarrila, otsaila, martxo eta apirila bitartean. Edan ez ezik, sabela pintxo batzuekin betetzeko aukera ere izango dute partaideek ordu eta erdiko bisitaldian zehar. Izen-emateak Astigarragako Sagardotegia museoa egin behar dira eta hamar euro ordaindu beharko ditu partaide bakoitzak.

Sagardunek bultzatzen duen Sagardotegian, bertan, sagarra eta sagardoaren elaborazio prozesua eta edari honen historia eta errealitatea ezagutzeko aukera ere badago, bai eta berau dastatzeko ere. Museo honek ia 10.000 lagun erakarri zituela baieztatu dute ardura-dunek.



BARKAIZTEGI

TXOTX!!

VENTA DE SIDRA DIRECTA A:

- > Particulares
- > Restaurantes
- > Sociedades

SAGARDOTEGIA - JATETXEA

Pº. de Barkaiztegi, 42 Martutene (San Sebastián) Tel. 943 451 304 | www.barkaiztegi.com



Santio Zeharra 12 Astigarraga
TEL 688 81 17 24
www.ipintza.com

(EN EL CENTRO DE ASTIGARRAGA)



“Trabajamos para que la sidra tenga un lugar en la economía guipuzcoana”

JON URIGUEN, DIPUTADO FORAL DE INNOVACIÓN, DESARROLLO RURAL Y TURISMO

Jon Uriguen, diputado foral de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo, considera que la sidra es un sector estratégico para Gipuzkoa, tanto por los empleos directos que genera como porque sirve para hacer más rentables las explotaciones agrarias y para mantener un sector que está pasando por malos momentos. Y, además, para atraer visitantes al territorio. Uriguen explica también la política del Ejecutivo foral, que está intensificando las acciones para mejorar la calidad tanto de la sidra como de los manzanales con el objetivo de que toda la producción se pueda realizar con manzana del país.

¿Qué visión tiene la actual Diputación del sector sidrero?

Por primera vez, esta legislatura concentra en un solo departamento toda la economía del Territorio, tanto el sector primario como el sector transformador y el terciario. Eso permite que desde el departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo tengamos una visión global, y el sector sidrero es un ejemplo de cómo una actividad puede contribuir al desarrollo de Gipuzkoa desde distintas perspectivas.

En algunos municipios guipuzcoanos, la actividad de las sidrerías contribuye de forma importante a crear empleo y riqueza. Además, si logramos que la sidra guipuzcoana provenga en un 100% de manzana de Gipuzkoa, conseguiremos que los manzanales sean un complemento para nuestros baserritarras, que actualmente lo están pasando mal. Y no olvidemos que si nuestros caseríos desaparecieran no sólo iríamos a una alimentación peor, al quedarnos sin productos frescos, sino que incluso nuestro hábitat, nuestro paisaje y nuestra cultura no serían iguales.

Pero, además, una de las funciones del departamento es la promoción del Turismo. Y es evidente que las sidrerías tienen un gran potencial como polo de atracción de visitantes al Territorio. Por lo tanto, creemos que la sidra debe y puede tener un lugar en la economía de Gipuzkoa.

¿Cómo enfoca la Diputación esta relación de la sidra con la atracción de turistas?

Estamos trabajando con todos los sectores implicados, porque creemos que hay mucho por hacer en este terreno. Tenemos la sidra, un producto autóctono y natural. Y tenemos una expresión gastronómica única en el mundo, en la que el consumidor comparte con otros el txotx, una experien-



Jon Uriguen, diputado foral de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo.

cia singular que consiste en ir catando el caldo barrica por barrica acompañándolo con productos como el bacalao, la carne, etcétera. Todo ello, en un ambiente excepcional. Esos productos, por cierto, queremos que, en la medida de lo posible, sean también de aquí.

En un momento en que la gastronomía se ha convertido en un elemento clave a la hora de decidirnos por un destino u otro, esa oferta de calidad y diferenciada del resto tiene un enorme potencial. Hay estudios que señalan que para el 80% de los españoles, dato que probablemente sea extensible al resto de europeos, la comida del destino al que se viaja es importante o muy importante. Y la sidra, sin duda, puede ser un elemento de atracción de visitantes.

¿Cuál es el principal objetivo de la Diputación guipuzcoana en cuanto a lo que es estrictamente la sidra como producto?

Nuestro objetivo es lograr una sidra de calidad y que el 100% de la producción en Gipuzkoa se realice con manzana del país. Para ello, la tendencia es ir a una manzana homologada, bien de producción integral o bien ecológica que garantice un producto final de calidad. Creemos también que es necesario que el consumidor sepa cuál es el origen de la manzana con que está elaborada la sidra que está tomando.

Pero, para lograr ese objetivo del 100% de producción con manzana del país, la plantación de

manzanos tiene que ser rentable para el baserritarra y hoy día parece que los precios no ayudan.

Los productores han comenzado ya a pagar algo más por la manzana de calidad. Debemos trasladar al mercado un mensaje de calidad, de forma que se busque una manzana mejor y se pague más por ella.

La producción de manzana del país sigue siendo escasa para satisfacer la demanda de las sidrerías, pero desde Diputación creemos que estamos en un punto en el que la plantación de manzanos puede comenzar a ser interesante para los baserritarras.

¿Qué acciones tiene en marcha Diputación para mejorar la calidad y la producción de manzana autóctona?

Queremos profesionalizar el sector, avanzar en la homologación de la manzana y en esta línea, además de incrementar las ayudas para hacer más rentables los manzanales, hemos puesto en marcha en Otalarrea, en una finca cedida por el Ayuntamiento de Billabona, un centro en el que recogemos todas las variedades de manzana del país. Y empezaremos a ofertar a los viveros injertos libres de virus y de fitoplasma con aquellas variedades más interesantes para producir sidra. Vamos a realizar también plantaciones experimentales para probar distintas variantes y buscar el mayor rendimiento.



GIPUZKOAKO SAGARDOA
KULTURA EDANGARRIA
BERRIKTAN INBERTITU ETA
NEKAZARITZAREN ALDE EGITEN DUGU

SIDRA DE GIPUZKOA
LA CULTURA A SORBOS
INVERTIMOS EN INVESTIGACIÓN
Y APOYAMOS LA AGRICULTURA



GIPUZKOA
zurekin, aurrera

DEPARTAMENTO DE INNOVACIÓN,
DESARROLLO RURAL Y TURISMO
BERRIKUNTZAKO LANOA GARAPENKO
ETA TURISMOKO DEPARTAMENTUA



PUBLIRREPORTAJE

Sidra con Eusko Label: Elaborada 100% con manzana de Euskadi

LA SIDRA CON EUSKO LABEL ES UNA BEBIDA NATURAL PRODUCIDA 100% CON MANZANA DE EUSKADI Y CONTROLADA DE PRINCIPIO A FIN.

La elaboración de sidra con Eusko Label se somete a un riguroso control de todo el proceso. Se ha controlado la producción de manzanas de sidra, se ha inspeccionado a los productores y a sus manzanales, que han sido registrados en los listados de Kalitea.

El reglamento también recoge cómo tiene que transportarse la manzana a los centros de elaboración y por último se controla la elaboración, el envasado y el etiquetado. Kalitea es el organismo de control responsable de verificar que todos los extremos del reglamento se cumplen.

De hecho, Kalitea hace numerosos análisis de producto en múltiples laboratorios y universidades. En total, se analizan 15 determinaciones, desde la acidez, grado alcohólico, pH o el ácido málico hasta los azúcares, cenizas y fenoles.

Como todos los productos con Eusko Label, las cuestiones que se deben de cumplir para poder elaborar sidra natural con este sello están recogidas en un reglamento técnico de producto que ha sido elaborado por una mesa de trabajo formada por productores de manzana de sidra, elaboradores de sidra natural, técnicos, representantes de la Fundación Kalitea y administraciones. Y es a Kalitea a quien corresponde controlar y certificar este producto. En ese sentido, hay que reseñar que los sistemas de control de las marcas públicas y oficiales permiten garantizar que, si se comprueba que no se cumple algún extremo del reglamento, se actúa en consecuencia tomando las medidas necesarias ante esos incumplimientos.

Pero la prueba final viene del Comité de Calificación en Kalitea, que se encarga de la cata del producto y de la valoración de las características organolépticas desde el punto de vista visual, olfativo y gustativo de las sidras naturales.

La Sidra Natural del País Vasco con Eusko Label se envasa en una botella aprobada por Kalitea que asegura la fácil identificación del producto y la adecuada protección del deterioro del mismo por su exposición a la luz. La identificación y el etiquetado del producto certificado se realizará con etiquetas numeradas y controladas.



Cerca de 800.000 litros
de sidra con sello de calidad

Las sidrerías que van a elaborar sidra natural con Eusko Label son 25; 18 en Gipuzkoa, 6 en Bizkaia y 1 en Araba. Se estima que esta campaña elaboren 764.000 litros.

Desde Eusko Label se considera que la necesidad de continuar con la labor de distinción de los productos agroalimentarios y pesqueros de Euskadi a través de distintivos de calidad públicos y oficiales es cada vez mayor. En el entorno de economía de mercado cada vez más globalizado en el que nos encontramos, todos los productos agrarios y alimentarios propios y externos compiten por el mercado. En ese escenario, Eusko Label se presenta como una garantía de origen y calidad para el consumidor, y como una herramienta para que los productores valoricen su trabajo, logrando así mayor competitividad en el mercado.

En Euskadi se ha apostado por una política agroalimentaria de calidad total que, manteniendo los sistemas de producción tradicionales, dota a los productores y a la industria agroalimentaria de unas herramientas que permiten distinguir sus productos, aprovechando que están avalados por su excelencia ante el consumidor. Esta política de diferenciación de la calidad tiene dos objetivos principales: la generación de mayor valor añadido desde nuestra actividad productiva y extractiva y la sostenibilidad de los recursos y la vida rural. Como afirman desde Eusko Label, mantener la tradición es importante, pero también tiene que cobrar protagonismo la innovación. "Tradicición e innovación deben de ir unidas de la mano", concluyen.



PUBLIRREPORTAJE

La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa engloba al 80% del sector y al 70% de la producción

LA ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA / GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA, CELEBRÓ SU ASAMBLEA ANUAL EL PASADO 15 DE DICIEMBRE, Y ELIGIÓ A LA NUEVA JUNTA DIRECTIVA PARA LOS PRÓXIMOS 4 AÑOS.

La Junta Directiva de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa se mantendrá durante los próximos 4 años, salvo una nueva incorporación, ya que Pako Calone ha entrado en lugar de Patxi Azkonbiete, que pasará a quedar como reserva.

Objetivos de la Junta

A día de hoy, la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa la componen 51 sidrerías asociadas, agrupando a pequeñas y grandes productoras de



sagardoa con el objetivo principal de ofrecer un servicio lo más adecuado posible a las necesidades de cada asociado. Abarca al 80% del sector sidrero y al 70% de la producción de sagardoa, y para poder llevar a cabo su función ha diseñado un plan de innovación (Proyecto HiruB) dirigido al sector y a la asociación, que recoge 26 programas a realizar en los siguientes 4 años. El fin principal de este proyecto es orientar las sidrerías y la sagardoa a la demanda del mercado y convertir la asociación en un Centro Integral de Servicios.

Garantía de calidad

Otro de los principales objetivos que persigue el sector es la mejora de la calidad de la materia prima, la manzana. Hoy en día el 80% de la manzana para sidra que se produce en Gipuzkoa es utilizada por las sidrerías aso-

ciadas a la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, llegando a abastecer, en un año medio, el 50% de la producción de sidra de las 51 sidrerías. El mejor control de estos manzanales junto con la plantación de las mejores variedades para la elaboración de sidra, hacen que la manzana autóctona sea día de hoy, garantía de calidad.

Eusko Label, Gorenak y la sidra "de siempre"

Hoy en día existen dos nuevas marcas en el mundo de la sidra, Eusko Label y Gorenak. Las dos marcas no tienen nada que ver la una con la otra, pero viendo la confusión que ha creado en el consumidor, la asociación tratará de informar al respecto.

La sidra natural Euskal Sagardoa-Eusko Label está elaborada 100% con manzana autóctona y tiene que cum-

plir con las normas de producción, elaboración y control de calidad físico-química y organoléptica establecidas por su Reglamento, cuestiones que inspecciona, certifica y garantiza la Fundación Kalitatea, que está acreditada para ello. Estos requisitos son los que confieren a la Euskal Sagardoa-Euskolabel su condición de única marca de calidad de sidra natural en Euskadi.

Porque la otra sidra natural que está en el mercado, Gorenak, no es una marca de calidad en los términos que recoge la Ley 17/2008 de Política Agroalimentaria de Euskadi, porque su sidra no se certifica por tercera parte acreditada y no ha recibido el preceptivo informe favorable de la Dirección General de Calidad Alimentaria del Gobierno Vasco.

Y lo que quiere dejar claro la asociación es que la mayoría de la sidra no está ni en una marca ni en la otra, sino en las marcas de las diferentes sidrerías y que "lo bueno sigue siendo igual de bueno".



GIPUZKOAKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Betiko sagardoa



TOLARE
SAGARDOTEGIA

ELKARTEKO SAGARDOTEGIAK:

ABALTZISKETA

ZALBIDE: 943 65 21 76

ADUNA

ABURUZA: 943 69 24 52
ZABALA: 943 69 07 74

AIA

IZETA: 943 13 16 93
SATXOTA: 943 83 57 38

ALTZAGA

OLAGE: 943 88 77 26

ASTIGARRAGA

ARTOLA: 637 035 679
ASTARBE: 943 55 15 27
BEREZIARTUA: 943 55 57 98
BUENAVENTURA: 943 35 73 22
ETXEBERRIA: 943 55 56 97
IRIGOIEN-HERRERO: 943 55 03 33

LARRARTE: 943 55 56 47 / 679123892

LIZEAGA: 943 46 82 90

MENDIZABAL: 943 55 57 47

OIARBIDE: 943 55 31 99

PETRITTEGI: 943 45 71 88

REZOLA: 943 55 27 20

SARASOLA: 943 55 57 46

ATAUN

URBITARTE: 943 18 01 19

AZPEITIA

AÑOTA: 943 81 20 92

DONOSTIA

ARAETA: 943 36 20 49
ASTIAZARAN: 943 36 12 29
BARKAIZTEGI: 943 45 13 04
CALONGE: 943 21 32 51
URKIOLA: 943 21 01 68

HERNANI

AKARREGI: 943 33 07 13
ALBERRO: 943 55 00 19
ELORRABI: 943 33 69 90
IPARRAGIRRE: 943 55 03 28
ITXAS-BURU: 943 55 63 79
LARRE-GAIN: 943 55 58 46
OTSUA-ENE: 943 55 68 94
RUFINO: 943 55 27 39

IKAZTEGIA

BEGIRISTAIN: 943 65 28 37

IRUN

OLA: 943 62 31 30

LASARTE - ORIA

OTEGI: 943 36 50 29

LEGORRETA

AULIA: 943 80 60 66

OIARTZUN

BALEIO: 943 49 13 40
ORDO-ZELAI: 943 49 16 86

ORERETA

EGI-LUZE: 943 52 39 05

URNIETA

ALTUNA: 943 55 49 17
ELUTXETA: 943 55 69 81
EULA: 943 55 27 44
OIANUME: 943 55 66 83
SETIEN: 943 55 10 14

USURBIL

AGINAGA: 943 36 67 10
ARRATZAIN: 943 36 66 63
SAIZAR: 943 36 45 97
URDAIRA: 943 37 26 91

ZERAIN

OTATZA: 943 80 17 57



Productores de sidra natural

ABALTZISKETA

Zalvide Tlf: 943 65 21 76

Apertura: abierto de enero a octubre. Sidra al txotx.
Servicio: comidas los jueves, viernes y domingos.
Cenas todos los días.
Capacidad: 100 comensales.
Especialidades: pescado a la parrilla.
Dirección: Zalvide baserria.

ADUNA

Aburuza 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 comensales.
Dirección: Olatza baserria.

Zalaba

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: Garagertza baserria.

Ala

Izeta Tlf: 943 13 16 93

Apertura: abierto todo el año (excepto diciembre), con menú de sidrería y sidra al txotx 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: Izeta baserria, Urdaneta bidea.

Satzola

Tlf: 943 83 57 38

Apertura: abierto todo el año. Sidra al txotx todo el año.
Servicio: cenas todos los días. Comidas viernes, sábados y domingos y el resto de la semana por encargo. Lunes cerrado.
Capacidad: 150 comensales.

ALTZAOLA

Olagi Tlf: 943 88 77 26

Apertura: Todo el año.
Capacidad: 120 comensales.
Dirección: Carrefera Altzaga, 1.

ANDOAIN

Gastiaraga Tlf: 943 59 19 68

Apertura: abierto de mediados de enero a finales de mayo.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Lunes cerrado.
Capacidad: 120 comensales.
Especialidades: sapo rebozado.
Dirección: Irurain baserria, Buruntza 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. Beñalara auzoa.

ASTIGARRAGA

Aiorreñes Tlf: 943 33 69 99

Apertura: abierto todo el año. Sidra al txotx todo el año.
Servicio: comidas y cenas todos los días. Lunes cerrado.
Capacidad: 300 comensales.
Especialidades: chuletón de buey.
Dirección: Aiorreñes baserria, Petritegi bidea, 4.

Arteta

Tlf: 943 55 72 96

Apertura: Del 15 de enero al 1 de mayo. Además, se abre por encargo para grupos.
Capacidad: 180 comensales.
Servicios: De lunes a viernes: cerrado a las noches, y a mediodía por encargo. Sábados, abierto todo el día. Domingos, abierto sólo a mediodía.

Astarbe

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: Mendiola baserria, Txortokietla 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 Etxea, Iparralde 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, Aliza bidea.

Etxebarria

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 Enea baserria, Sagardotegi zeharra 5.

Gartzategi

Tlf: 943 46 96 74

Apertura: abierto de mediados de enero a finales de abril.
Para grupos de más de 20 personas, abierto todo el año.
Servicio: cenas todos los días. Comidas sábados, domingos y festivos. Domingo noche cerrado.
Capacidad: 110 comensales.
Dirección: Gartzategi baserria, Donostia-Astigarraga bidea 5 km.

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: Olatza bidea 63, Ergola auzoa.

Iñitza

Tlf: 680 81 17 24

Apertura: Todo el año. Sidra al txotx durante todo el año.
Servicio: Comidas y cenas. Cerrado domingo noche y lunes mediodía.
Capacidad: 150 comensales.
Especialidades: Menú sidrería y carta (sólo entre semana).
Dirección: Santo Zeharra, 12.

Irigolén - 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: Iparralde Bidea 12.

Lerrante

Tlf: 943 55 56 47

Apertura: abierto del 22 de enero al 2 de mayo.
Servicio: cenas todos los días. Comidas sábados y domingos.
Capacidad: 100 comensales.
Dirección: Muñagorri Enea baserria, Sagardotegi Zeharra 11.

Lizeaga

Tlf: 943 46 82 90

Apertura: temporada del txotx (enero-abril) y temporada de verano, menú de sidrería con sidra en botella.
Servicio: cenas todos los días. Comidas los sábados en temporada.
Capacidad: 100 comensales.
Dirección: Gartzategi Baserria, esk.

Mendizabal

Tlf: 943 55 57 47

Apertura: Abierto todo el año. Sidra al txotx 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, aparte del menú típico del txotx.
Dirección: Oiarbide Txiki Baserria, Sagardotegi Zeharra 2.

Mina

Tlf: 943 55 52 20

Apertura: Temporada de txotx (enero a abril).
Capacidad: 110 comensales.
Especialidades: Bacalao en salsa verde.
Dirección: Txortokietla bidea, 50.

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 txotx todo el año.
Servicio: cenas todos los días. Comidas sábado y domingo.
Capacidad: 400 comensales.
Especialidades: opción de menús especiales de sidrería.
Dirección: Petritegi bidea, Petritegi baserria.

Rezola

Tlf: 608 14 33 32

Apertura: abierto todo el año. Sidra al txotx 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, Santo zeharra.

Sarasola

Tlf: 943 55 57 46

Apertura: abierto todo el año. Sidra al txotx 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.

Zapieln

Tlf: 943 33 00 33

Apertura: Temporada de txotx (enero a abril).
Servicio: De lunes a viernes de 20:00 a 23:30 horas.
Capacidad: 130 comensales.
Especialidades: Txotx tradicional de pie, menú tradicional.
Dirección: Kale Nagusia, 96.

ATAUN

Urbartarte 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: Urbartarte baserria, Ergola auzoa.

AZPEITIA

Añeta Tlf: 943 81 20 92

Apertura: de enero a septiembre. Sidra al txotx todo el año.
Servicio: comidas y cenas todos los días.
Capacidad: 250 comensales.
Especialidades: tortilla de recina, cecina rebozada y chuletta de viejo.
Dirección: Elosaga auzoa, 434 ctra. Urrak.

DONOSTIA

Arzeta 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: Arditza bidea z/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.
Especialidades: menú de sidrería todo el año.
Dirección: Petritza bidea, Zubietta auzoa.

Barkaitzei

Apertura: abierto del 21 de enero

Restaurante abierto todo el año.
Servicio: cenas todos los días.
Capacidad: 100 comensales.
Especialidades: tacos de brasa, espárragos rellenos y chuletón.
Dirección: Barkaitzei baserria.

Calonge

Apertura: abierto todo el año. Fuera

botella.
Servicio: en temporada de txotx y viernes cenas; sábados comidas y fuera de temporada de txotx, comidas (lunes todo el día y domingos a la noche).
Capacidad: 120 comensales.
Especialidades: menú a la carta y del menú típico del txotx.
Dirección: Gurutzeta baserria, Oñate.

Urkola

Apertura: abierto todo el año. Sidra

al txotx.
Servicio: comidas y cenas todos los días festivos cerrado.
Capacidad: 130 comensales.
Especialidades: menú sidrería toda temporada.
Dirección: Igaru bidea 37, Irujo auzoa.

Zonas de localización





de Gipuzkoa

Tlf. 943 45 13 04
a finales de abril.

menaje y festivos cerrado.

g. bacalao en salsa verde.

42. Martuteno. Donostia

Tlf. 943 21 32 51

era de temporada sidra en

(enero-abril) de lunes a

casas; domingos cerrado.

das y cenas todos los días

noche cerrado.

ente todo el año, aparte

plaga, 8. Igeldo

Tlf. 943 21 01 68

al txotx todo el año.

edies. Domingos y

el año y plato de

zooa

HERNANI

Akarregi

Tlf. 943 33 07 13

Apertura: temporada del txotx, desde finales de enero hasta

servicio: cenas de martes a sábado. Comidas los sábados y

Capacidad: 150 comensales

Dirección: Akarregi auzoa 5.

Alberro

Tlf. 943 55 00 19

Apertura: abierto de primeros de febrero hasta finales de

servicio: cenas todos los días. Abierto de martes a sábado

Capacidad: 60 comensales

Dirección: Santa Barbara auzoa, 61.

Altzueta

Tlf. 943 55 15 02

Apertura: abierto en temporada de txotx (enero-abril)

servicio: cenas de martes a domingo. Comidas sábados

Capacidad: 120 comensales

Dirección: Altzueta baserria. Oñifaga auzoa 7

Elorriabi

Tlf. 943 33 69 90

Apertura: abierto de enero a septiembre

servicio: comidas y cenas todos los días

Capacidad: 280 comensales

Dirección: Elorriabi baserria. Oñifaga auzoa

Iparragirre

Tlf. 943 55 03 28

Apertura: abierto de finales de enero hasta 2 semanas

servicio: cenas todos los días. Comidas sábados y domingo.

Resto de días: confirmar grupos.

Capacidad: 200 comensales

Dirección: Oñifaga auzoa 10.

Itxasburu

Tlf. 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, Oñifaga Auzoa 54.

Larre gain

Tlf. 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: bukaloa en salsa o con tomate por encargo

Dirección: Larre-gain baserria, Erriñozu auzoa

Oñizola

Tlf. 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: Oñizola auzoa 36

Oñizola Enea

Tlf. 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: Oñizola-Enea baserria. Oñifaga auzoa, 36

Ruñino

Tlf. 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 Akarregi

Zerain

Tlf. 943 55 58 51

Apertura: Temporada de txotx (enero a abril)

servicio: De 20:00 a 00:00 horas

Capacidad: 150 comensales

Especialidades: Txotx tradicional de pie, menú tradicional

de sidrería. Martindegi Auzoa, 29

IKAZTEGIETA

Beigistain

Tlf. 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: Iturriotz baserria

IRUN

Ola

Tlf. 943 62 31 30

Apertura: Abierto todo el año. Sidra 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

Tlf. 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

Aulia

Tlf. 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: Aulia etxea

OIARTZUN

Baleio

Tlf. 943 49 13 40

No abre al público en temporada del txotx, solamente vende

sidra en botella.

Dirección: Baleio baserria. Aran eder auzoa 16

Ordo Zelai

Tlf. 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

Egilluze

Tlf. 943 52 39 05

Apertura: abierto de mediados de enero a finales de

mayo. Restaurante abierto todo el año. Sidra al txotx

y en botella todo el año

Servicio: comidas y cenas todos los días, domingo comida

con reserva. Cerrado: domingos 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: Egilluze Mendikoa baserria. Zamatxide auzoa

TOLOSA

Isastegi

Tlf. 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 parrillero

Dirección: Isastegi Gorkoa baserria. Aldabaxiki auzoa 15

URNIETA

Altuna

Tlf. 943 55 42 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: Galaraga Baserria, Lategi Auzoa.

(a 100 metros de la estación del tren)

Elutxeta

Tlf. 943 55 69 81

Apertura: abierto todo el año. Sidra 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: señado y de pie, parking coches.

Dirección: Elutxeta Baserria, Oztaran Baserria.

Eula

Tlf. 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

Tlf. 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

Tlf. 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 bailara

USURBIL

Aguinaga

Tlf. 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. Aguinaga auzoa

Arratzain

Tlf. 943 36 66 63

Apertura: abierto todo el año, sidra al txotx todo el año

Servicio: comidas y cenas todos los días

Capacidad: 120 comensales

Dirección: Arratzain Sagardotegia

Salzar

Tlf. 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: Kaie-zahar auzoa 39

Urdalra

Tlf. 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: Urdalra baserria, Aguinaga auzoa

ZARAUTZ

Arizia

Tlf. 943 10 04 89

Apertura: Todo el año

Servicio: Comidas y cenas, todos los días

Capacidad: 100 comensales

Especialidades: Comida tradicional vasca y menú de sidrería

Dirección: Frantsesbidea s/n

ZERAIN

Olatza

Tlf. 943 80 17 57

Apertura: abierto de mediados de enero a finales de mayo.

Servicio: cenas todos los días. Comidas sábados y domingos.

Domingos noche y lunes todo el día cerrado

Capacidad: 150 comensales

Dirección



La cata de los expertos

EN EUSKADI SON MUCHOS LOS AMANTES DE LA SIDRA QUE, ADEMÁS DE DISFRUTAR DE SU SABOR, CONOCEN CON DETALLE EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y SABEN APRECIAR UNA BUENA SAGARDOA. PERO NADIE MEJOR QUE LOS PROPIOS PRODUCTORES PARA EXPLICARNOS LAS CARACTERÍSTICAS DE ESTA TEMPORADA.

La climatología ha tenido un gran peso en la cosecha del pasado año, como confirman todos los sidreros consultados. El calor extremo del mes de junio y las fortísimas lluvias de julio y septiembre provocaron que la maduración de la manzana no fuera perfecta. Aunque todos coinciden al apuntar que este año la sidra es "agradable y fácil de beber".

Saizar

"Comenzamos la recolección de manzana de cosecha propia a principios de septiembre y finalizamos la campaña con la manzana francesa en torno a finales de noviembre. Debido a las características climatológicas de este final de verano y otoño, se adelantó la recolección de manzana.

Destacamos la sequedad y las temperaturas altas que provocaron que las manzanas de variedades tempranas se adelantasen en su maduración, mientras que poco después, las lluvias hicieron que las variedades tardías cogiesen peso y tardasen en alcanzar su maduración. Digamos que la floración fue perfecta y abundante, pero no ha sido un año de maduración perfecta.

En cuanto a la cosecha 2011, debido a estas incidencias climáticas, la graduación de la sagardoa ha estado de 1 a 1'5 grados por debajo del año anterior, y la acidez total también es inferior.

Hemos empleado aproximadamente 30 variedades diferentes de manzana, todas ellas de menor intensidad de color, con colores más abiertos, es decir, menos rojizas. Consiguientemente, la carga polifenólica es menor y esto hace que las sidras sean más fáciles de beber y más afrutadas.

En cuanto al cultivo, nuestros manzanos son jóvenes pero ya este año hemos pasado de los 100.000 kilos de cosecha, que hemos utilizado para la elaboración de nuestra sagardoa Eusko label. Si todo evoluciona favorablemente, duplicaremos la producción propia de manzana en los próximos años".

Petritegi

"La sagardoa Petritegi cosecha 2011 es afrutada y fácil de beber, con un sabor muy agradable en boca y color amarillo pajizo. La climatología ha adelantado la maduración de la manzana y la sagardoa, y por ello podemos decir que en general se podrán degustar al txotx sidras redondas.

Este año 2012 también hemos producido sidra con el sello de calidad Eusko Label y el nombre de

Petri. Es una apuesta firme por un producto de calidad, elaborado 100% con manzana autóctona, y certificado por la Fundación Kalitatea. La cosecha 2010 fue la primera en salir al mercado con dicha marca, y estamos muy satisfechos con la aceptación que ha recibido en el mercado.

La tendencia de Petritegi en los últimos años es repetir nuestra fuerte apuesta por la manzana autóctona; por la mejora en la calidad, con un control estricto en los manzanales propios y de nuestros proveedores, e impulsar el trabajo que realizan los baserritarras de nuestro entorno. Hoy en día, alrededor del 60% de nuestra sagardoa es elaborada con manzana producida en Gipuzkoa.

En el caserío Petritegi se viene elaborando sidra desde antes del año 1558, y en concreto, la familia Otaño-Goikoetxea llevamos más de 100 años al frente de la sidrería.

Además, para satisfacer y ampliar el servicio a nuestros clientes, esta temporada estamos acondicionando el acceso y alrededores de la sidrería".

Barkaiztegi

"La cosecha 2011 se adelantó respecto a otros años, por lo que ha sido determinante acertar con el estado de maduración de la manzana. En



Napoleón Lertxundi.



Joaquín Otaño y su hija Aina Otaño.



Pelo Irizar.

HEMOS PASADO DE LOS 100.000 KILOS DE COSECHA PROPIA, CON LOS QUE HEMOS ELABORADO NUESTRA SAGARDOA EUSKO LABEL.

ESTAMOS MUY SATISFECHOS CON LA ACEPTACIÓN QUE HA RECIBIDO NUESTRA SIDRA CON EUSKO LABEL.

HEMOS AUMENTADO LA FACTURACIÓN Y NOS HEMOS ABIERTO A NUEVOS MERCADOS TAN EXIGENTES COMO EL CHINO.



Gipuzkoa ha sido escasa por el exceso de sol y la sequía, junto con la mariposa (carpocapsa). En definitiva, han mermado los kilos de manzana finales, sobre todo en los manzanales no homólogos.

Esta temporada la sagardoa se presenta limpia, de color alegre, aromas a fruta, compensada en boca y madura a la vez que tierna. La verdad es que estamos muy satisfechos con el resultado, solo hace falta mirar a la cara del aita, de Jose Mari Irizar, después de las catas de bodega.

El mercado ha respondido muy bien en 2011. De hecho, hemos aumentado la facturación y nos hemos abierto a nuevos mercados tan exigentes como el chino. También hemos realizado importantes inversiones en la línea de embotellado para adecuarnos a las exigencias de la marca colectiva Gorenak, así como en manzanales, con un nuevo manzanal homologado con 300 árboles y un vivero de reserva con 250 plantas.

En cuanto al txotx, además del típico menú de sidrería, seguimos ofreciendo, bajo petición, las exitosas cazuelas de bacalao con huevo escalfado. Quienes se acerquen a Barkaiztegi tendrán la posibilidad de cenar de pie o sentados, siempre con su plato, y les ofrecemos comodidad además de calidad.

A reseñar la apuesta colectiva que supone la creación de la marca Gorenak: 13 sidrerías hemos apostado por la dedicación y el compromiso, con un esfuerzo económico muy importante. Esto marca un antes y un después, y la verdad es que veo con mucha ilusión el prometedor futuro que nos depara esta apuesta.

visto obligados a comenzar las labores de producción de sagardoa a mediados de septiembre.

La sagardoa resultante, con la que comenzamos esta nueva temporada de txotx, la podemos calificar de seca en general, afrutada, con una fina "txinparta" que se prolonga en boca y ligeramente aromática y fresca. Podríamos decir que el abundante sol otoñal también ha influido notablemente en este resultado.

En cuanto a los planes de futuro, Sagardun, la fundación a través de la que se gestiona el día de Sagardo Berriaren Eguna y otras tantas actividades que se desarrollan en la Sagardoetxea, intentará llevar a la práctica el Plan Estratégico presentado a principios del 2011. Este plan nos anima a incidir en una perspectiva y una realidad distinta, ajena hasta ahora a las sidrerías, que es la vía del enoturismo. Las 14 sidrerías involucradas en el proyecto Sagardun y las que se unan en el futuro serán las encargadas de liderar este ilusionante proyecto.

Zapiain

"La manzana que recogimos el otoño pasado estuvo muy marcada por las condiciones climatológicas. A finales de junio hizo dos días de calor sofocantes y a mediados de verano una semana de bochorno, accidentes que alteraron totalmente el proceso de maduración de la fruta. Cuando iniciamos la elaboración, los análisis realizados confirmaron el desequilibrio entre los elementos que componen el mosto. Los dos meses de elaboración han sido complicados, buscando variedades de manzana ácidas y amargas para corregir las carencias y poder elaborar una sagardoa equilibrada que, además de disponer de sus cualidades organolépticas, sea capaz de evolucionar correctamente durante un año, puesto que nuestra marca no lleva conservantes.

La cata realizada recientemente de las diversas kupelas nos señala que la cosecha 2011 es de una sagardoa de un color amarillo alegre, con aromas que van desde florales a fruta más madura, y agradables en boca, de fácil beber.

La mejora continua es una obsesión en Zapiain. El pasado año hemos instalado un nuevo equipo de frío, mucho más potente que el anterior, para poder controlar los procesos de elaboración y maduración de la sagardoa y actualmente estamos estudiando las nuevas actuaciones.

Cabe destacar que todo el proceso, desde que entra la manzana hasta que la sagardoa sale embotellada, se realiza bajo la norma IFS (International Food Standard) nivel superior, centrada en la seguridad alimentaria, de modo que el nivel de exigencia es elevado.

Zapiain pertenece a la marca Gorenak, un proyecto ilusionante, realizado ya en parte, en el que 13 sagardogiles vinculados por un reglamento nacido del propio sector realizamos una apuesta de calidad de producto a corto plazo y por la autosuficiencia en manzana autóctona de calidad a medio plazo.

En la actualidad contamos con 80 hectáreas de manzanal homologado en producción y cada vez son más los proveedores de manzana animados a hacer nuevas plantaciones, de modo que continuando por este camino llegaremos dentro de no muchos años a cubrir el 100% de nuestras necesidades con manzana de primera calidad producida en Euskal Herria.

Zelaia

"Este año la cantidad de manzana ha sido similar al año pasado; hemos tenido buena manzana, fruto de los cuidados realizados en las plantaciones. En Zelaia las fermentaciones han sido adecuadas y tenemos sidras afrutadas, secas en boca, finas y refrescantes.

En el sector apostamos firmemente por la calidad, desde Sagardo Mahaia, con la marca Gorenak trabajamos para ofrecer al consumidor sidras de calidad cuidando desde la manzana hasta la botella, todo el proceso. Desde sagardoetxea hemos seguido trabajando en el ámbito del enoturismo a través de una nueva perspectiva turística para el sector sidrero.

Gurutzeta

"La cantidad de manzana producida este año ha sido parecida al anterior. Hay dos situaciones climáticas que han caracterizado el proceso de producción de manzana: una primavera cálida y seca y un mes de julio muy húmedo. También ha habido una floración temprana, con lo que nos hemos



José Angel Goñi con Patxi Larrañaga.

APOSTAREMOS POR LA VÍA DEL ENOTURISMO DE LA MANO DE SAGARDUN.



Miguel Zapiain.

GORENAK LLEGARÁ A PRODUCIR SIDRA CON MANZANA 100% AUTÓCTONA DENTRO DE NO MUCHO TIEMPO.



Oihana Gincerain Sancho.

CON LA MARCA GORENAK OFRECEMOS AL CONSUMIDOR SIDRA DE CALIDAD, CUIDANDO TODO EL PROCESO.



Objetivo: impulsar el consumo de botellas

ESTE ES EL PRIMER INICIO DE TEMPORADA QUE CONVIVE CON LAS DOS NUEVAS MARCAS DE SIDRAS QUE HAN VENIDO A IMPULSAR EL CONSUMO DE BOTELLAS. Y ES QUE NO CONVIENE OLVIDAR QUE EN LA BEBIDA CONSUMIDA EN EL TXOTX SUPONE ÚNICAMENTE UNA PEQUEÑA PARTE DEL TOTAL DE LA PRODUCCIÓN. PARA POTENCIAR ESTE CONSUMO, LAS NUEVAS APUESTAS COMERCIALES OFRECEN CALIDAD Y GARANTÍA.

Olagi

Legorreta, Alzaga, Olagi, Iratxe, Ondiz, Zaldibia, Berrueta

JATETXEA
SAGARDOTEGIA

Altzaga (Gipuzkoa)
Tel. 943 88 77 26

Nos encargamos de tu traslado seguro

Eibarbus

Isasi, 20 - 20600 EIBAR
Tel. 943 201 733 - eibarbus@eibarbus.com

Arizia
SAGARDOTEGIA

Karta - Carta
Sagardotegi menua - Menú sidrería
Sagardo ekolojia - Elaboración de sidra
Jangela erosoa - Comedor acogedor
Urte osoan irekita - Abierto todo el año
Frantsesbidea, Aitzte auzoa (Zarautz)
943 10 04 89
www.arizia.net

OTEGI
SAGARDOTEGIA

SABADO 28 ENERO. APERTURA
DE LA TEMPORADA DE SIDRA AL TXOTX

LARUNBAT ETA IGANDETAN
EGURDITAN IREKITA

IGANDE GAUAK ETA ASTELEHENAK ITXITA

ZABALETA ALZADA - ILARRALZUELA BIDEA, 2
TEL. 943 365 029 • LASARTE-ORIA

Astigarragako Udala

EGIN EZAZU TXOTX!

DISFRUTA!
QUE NOSOTROS CONDUCCIMOS POR TI!

David

www.autocaresdavid.com
e-mail: info@autocaresdavid.com
Telf: 943 49 33 44

El proceso para la aparición de estas dos marcas arranca en 2007, cuando comenzó su andadura la Sagardo Mahaia, que inicialmente agrupaba a la práctica totalidad de los sidreros de Gipuzkoa. Desde sus inicios trabajó para unificar criterios en torno a tres ejes: la manzana, la transformación con criterios de calidad y la comercialización. Sin embargo, en 2010 19 sidreros se desmarcaron y optaron por la normativa Eusko Label para certificar la calidad de sus productos.

En febrero del pasado año, la fundación Kalitatea dio a conocer la lista de productores que comercializan sidra con el sello Eusko Label, con la garantía de utilización exclusiva de técnicas naturales y un 100% de manzana autóctona.

la Sagardo Mahaia presentaron Gorenak, su distintivo de calidad. Las botellas de estas sagardotegis mantienen su etiqueta original pero lucen en la parte superior de la botella un capuchón negro con un árbol de color dorado, su logotipo, en el que se puede leer Euskal Herriko Sagardo Gorenak (Sidras supremas de País Vasco).

Las trece sidrerías incluidas en la etiqueta Gorenak son: Alorrene, Gartziategi, Gurutzeta y Zapiain, de Astigarraga; Altzeta, Olaiola y Zelaia, de Hernani; Barkaiztegi, de Martutene; Begiristain, de Ikaztegieta; Egi-luze, de Errenteria; Gaztañaga, de Andoain; Isastegi, de Tolosa; y Sarasola, de Asteasu.

Apuesta por la calidad

Las trece sidrerías de Gorenak elaboran toda su producción con este sello de calidad, y admiten manzana de fuera de Euskadi, pero no mosto. Además, envían todos sus lotes a analizar al laboratorio de la Diputación Foral de Gipuzkoa en Frisoro (Zizurkil), para garantizar la calidad de todos los lotes que se comercializan. Su reglamento exige que se establezcan controles de calidad en todas las fases del proceso de elaboración de la sidra.

Por su parte, la sidra con Eusko Label es una sidra natural producida 100% con manzana de Euskadi y controlado de principio a fin. Por un lado, se controla la producción de manzanas de sidra, con inspecciones a los productores. El reglamento recoge también cómo tiene que transportarse la manzana a los centros de elaboración y, por último, se controla la elaboración, el envasado y el etiquetado. Kalitatea es el organismo de control responsable de verificar que todos los extremos del reglamento se cumplen.



Las sidrerías que han incluido en sus etiquetas la K de Kalitatea son 26, de las que 19 son guipuzcoanas: Aburuza (Aduna), Aginaga, Saizar (Usurbil), Añota (Azpeitia), Astarbe, Bereziartua, Petri, Iturrin, Etxeberria, Larrarte (Astigarraga), Baleio (Oartzun), Eula (Umieta), Iparragirre, Itxas Buru, (Hernani), Lizeaga (Martutene), Ola (Irun), Calonge, Urkiola (Donostia) y Urbitarte (Ataun). Además de ellas, también se han sumado a esta iniciativa la alavesa Iturrieta y las vizcaínas Axpe (Markina), Etxebarria y Malgarrazaga (Gatika), Laneko (Gizaburua), Kandi (Muxika) y Uxarte (Zornotza).

Y apenas un mes después, en marzo del pasado año, las sidrerías que habían seguido trabajando en su nuevo sello bajo la tutela de





El bacalao, imprescindible en el menú

LA RENOVACIÓN QUE HA EXPERIMENTADO EL SECTOR DE LA SIDRA EN EUSKADI EN LOS ÚLTIMOS AÑOS TAMBIÉN HA LLEGADO A LA MESA. SI HACE UNOS AÑOS ERA COMPLICADO ENCONTRAR VARIANTES AL MENÚ TRADICIONAL, CADA VEZ ES MÁS FRECUENTE QUE LAS SIDRERÍAS OFREZCAN UNA CARTA MÁS ABIERTA.

La mayor parte de los visitantes de las sidrerías durante la temporada de txotx demandan el menú tradicional. De hecho, los comensales llegados desde fuera de Euskadi valoran especialmente el chuletón, todo un manjar muy apreciado tanto por habituales como por foráneos. La carne, junto a la tortilla de bacalao, el bacalao frito con pimientos y el postre a base de queso, nueces y membrillo, son los pla-

tos que se han consagrado por méritos propios.

Así como la calidad de la chuleta es muchas veces uno de los principales motivos para decantarse por una sidrería, un buen bacalao es también muy apreciado por los comensales. Bacalaos Alkorta provee desde hace años de bacalao a numerosas sidrerías de Gipuzkoa. "Nos gusta el bacalao de los caladeros de las islas Faroe y de Islandia, porque son aguas muy frías y movidas, lo que hace que

el bacalao de estas zonas sea fuerte y musculoso", explica Edorta Aizkorreta, responsable de la empresa.

Las láminas son una de las características más importantes para determinar si un bacalao es de calidad. "Tiene que laminarse fácilmente", indica Aizkorreta. En Bacalaos Alkorta apuestan por el método tradicional de salazón, porque la gente cada vez busca más calidad en las sidrerías y hay mucha diferencia entre el bacalao desalado tradicionalmente y el congelado al punto de sal.

Los sidreros, señala Edorta Aizkorreta, "son también muy exigentes

porque buscan diferenciarse del resto". Por ello, Bacalaos Alkorta da servicio diario a las sidrerías durante el txotx, para garantizar que dispongan de productos absolutamente frescos para la elaboración de sus platos.

Otra tendencia en alza es pedir el bacalao desalado listo para cocinar, limpio de espinas, y en piezas que oscilan entre 125 y 150 gramos para la preparación del bacalao frito con pimientos y un desmigado especialmente jugoso para la tortilla de bacalao. Según el responsable de Bacalaos Alkorta, la base para un buen desalado es utilizar agua fría. El resto, secreto profesional.



Menú vegetariano

Los nuevos tiempos están llegando ya a muchas sidrerías, que quieren ir más allá de estos platos tan arraigados. Aún hay muchas sidrerías en las que la comida y la sidra se degustan de pie, en un ambiente algo frío, lo que conforma un ambiente muy especial pero también incómodo. Sin embargo, existe un tipo de clientes que demanda poder apreciar la sidra con mayores comodidades, sentados, calientes y con una carta en la que quepan, por ejemplo, las ensaladas, los fritos, el pescado a la parrilla o los chipirones a la plancha.

Esta filosofía la comparten en la sidrería Petritegi, que ofrece

varias alternativas. Por ejemplo, es posible paladear un bacalao en salsa si se encarga previamente, así como cogote y cola de merluza a la parrilla. Y para atender a su clientela de fin de semana, más familiar, los niños pueden pedir croquetas.

Pero si por algo se distingue Petritegi es por ser una de las poquísimas sidrerías que prepara, si se avisa con antelación, menús vegetarianos o veganos. Quiénes no comen carne ni pescado no tienen por qué dejar de disfrutar del txotx, y de hecho pueden encontrar otros apetitosos platos que encajen con sus hábitos alimenticios.



GURUTZETA SAGARDOTEGIA

**Abierto todos los días de lunes a sábado. Mediodía y noche.
Domingos cerrado.**

Lunes, martes y jueves noche: menú 20€

Miércoles: Otxote

Cazuelas, Bacalao, Carne de guayu, costilla por encargo.

Oialume Bidea, 63 - Astigarraga (entrada por el Bº de Ergobia) T. 943 55 22 42 www.gurutzeta.com



“Los técnicos hacemos ajustes, pero no milagros”

FERNANDO VADILLO ES DIRECTOR TÉCNICO DE ENQFER, UNA ASESORÍA ENOLÓGICA QUE COLABORA CON SAIZAR DESDE HACE OCHO AÑOS. CON 30 AÑOS DE EXPERIENCIA A SUS ESPALDAS, ESTE APASIONADO DE LA SIDRA AFIRMA QUE EL SECRETO ESTÁ EN LA MANZANA, Y SE SIENTE ORGULLOSO DE HABER CONSEGUIDO HOMOGENEIZAR EL SABOR DE LA SAGARDOA QUE AYUDA A PRODUCIR.



FERNANDO VADILLO. ENÓLOGO DE SAIZAR

¿Cuáles son las claves que debe manejar un enólogo para hacer bien su trabajo?

La clave es la manzana. Con manzana buena, puedes hacer sidra buena y mala. Con manzana mala, sólo sidra mala.

Yo tengo que intervenir en el proceso de producción. El técnico sale

al campo e indica dónde hay que plantar, con qué orientación, en qué suelo, con qué variedades, cómo se va a controlar el árbol... Todo eso va a influir en la manzana. Dirigimos también los procesos de poda, los tratamientos fitosanitarios, seguimos el ciclo de maduración y comenzamos el ciclo de recogida. Y después empezamos el trabajo en bodega.

Cuando entra la manzana realizamos análisis químicos y catas, y a partir de ahí, nuestro trabajo es el de notario. Si la labor en el campo está bien hecha, y la climatología no es muy adversa, dejamos que el proceso siga su curso. Si hay algo que corregir dentro de la normativa vigente, se hace, pero si no intervenimos, mejor, porque eso quiere decir que el proceso viene de cara.

¿Cómo ha sido la climatología para esta cosecha?

La climatología influye en la manzana como en cualquier otra fruta y, por tanto, también en la futura sidra. Los técnicos proponemos, pero la

climatología nos coloca donde quiere. Y así ha ocurrido con esta cosecha. La floración de los manzanos fue importante el pasado año en Euskadi, sobre todo en la zona de Usurbil, que es donde están nuestros manzanales. Pero luego llegó una sequía impresionante y vientos fuertes, hasta el punto de que se perdió mucha fruta y nos quedamos muy justos.

Esa sequedad y las altas temperaturas provocaron que se adelantara la maduración de las variedades tempranas de manzana, y hubo que adelantar su recolección a finales de agosto, cuando lo normal es que se haga pasado el 15 de septiembre. Pero justo después, hubo fuertes lluvias, y el árbol, que estaba seco, absorbió agua y la guardó en el fruto, que es lo suyo. Y entonces teníamos manzanas hinchadas que tampoco maduraron al ritmo habitual. En consecuencia, las manzanas de variedades tardías las hemos recogido a mediados de octubre, y las de Francia, el 20 de noviembre. Un ciclo de recogida demasiado largo, pero este año ha sido así.

¿Y qué consecuencias ha tenido para la manzana recogida?

Pese a que la floración fue muy buena, no ha sido una cosecha de maduraciones perfectas, y por eso la sidra es diferente a la del año pasado. Y esto se nota, por ejemplo, en el perfil aromático; tiene menos color, menos estructura, menos cuerpo... Por eso este año son más fáciles de beber, mientras que el año pasado salió una sidra excepcional. Todo esto nos lo da la climatología. Los técnicos podemos hacer ajustes, pero no milagros, afortunadamente.

Además, estas incidencias climáticas han provocado que la graduación de la sagardoa haya estado de 1 a 1'5 grados por debajo del año anterior, porque la manzana dulce, la que aporta grados a la bebida, no estaba totalmente desarrollada. La acidez total fija también es menor, entre 4,8 y 5,2 gramos de ácido tartárico por litro. Y en consecuencia, el pH también ha sido más alto, 3,7 de media.

¿Cuántas variedades de manzana utiliza Saizar para hacer sidra?

Hemos empleado aproximadamente 30 variedades diferentes de man-

zana. Yo siempre digo que los pucherros de nuestras abuelas sabían tan bien porque les ponían cariño y echaban de todo. Esa variedad daba complejidad al guiso. Precisamente, en Saizar hacemos lo mismo; tenemos preparada sidra de muchas variedades para luego hacer la combinación que veamos más idónea. Con un solo tipo de manzana igual haces una sidra excepcional, pero será plana.

En nuestros manzanales los árboles están separados según de qué variedad sean, para poder hacer un control y seguimiento mejor organizado. Por ejemplo, cada variedad tiene un momento diferente para la recogida.

Este año hemos empleado el 50% de manzanas polifenólicas, que nos dan cuerpo y color; 30% de manzana ácida, que proporciona acidez y frescura a la sidra, y un 20% de manzana dulce, que aporta grado y el componente alcohólico.

¿Cuántos kilos de manzana son de producción propia?

Hemos utilizado 250.000 kilos de manzanas del País Vasco, de los que más de 110.000 kilos son de nuestros manzanos, que se han utilizado para la elaboración de sidra Eusko Label. Si todo evoluciona favorablemente, duplicaremos la producción propia de manzana en los próximos años, porque aún son manzanos en formación.

De Francia hemos traído millón y medio de kilos, y del resto de zonas de España, 150.000 kilos, sobre todo de Cantabria, Galicia y Asturias.

¿Cuáles son las señas de identidad de la sidra Saizar?

Saizar ha hecho una inversión tecnológica tremenda, lo que ha permitido, por ejemplo, que hayamos reducido los tiempos de triturado para que la oxidación del mosto sea la menor posible. Además de un control exhaustivo de todo el proceso, una de nuestras características principales es que agrupamos las sidras en los depósitos por variedades, y así luego podemos mezclarlas como veamos mejor. Esto nos permite hacer tiradas de 150.000 litros, manteniendo una sidra uniforme todo el año. Hemos conseguido que el cliente que bebe Saizar, sepa que es Saizar.



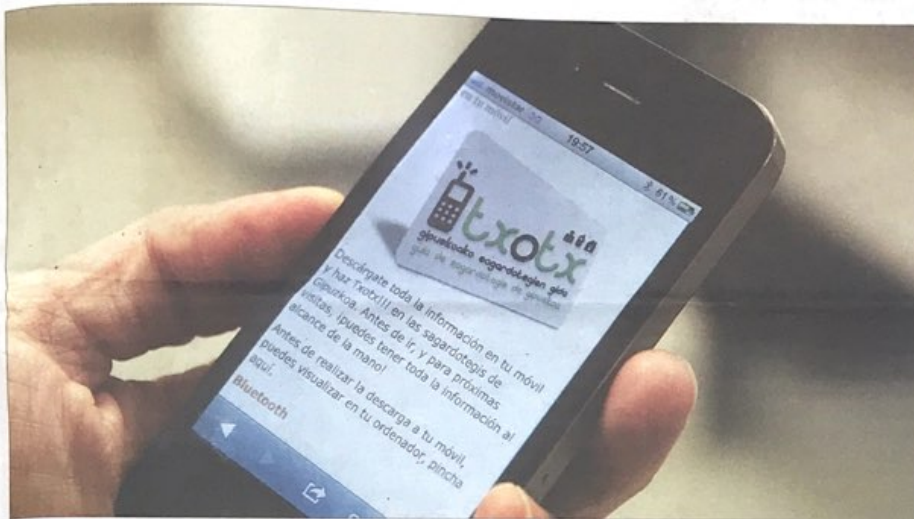
Autocares
Alustiza

Pol. Industrial Huegun, 4
20809 AIA-ORIO
Teléfono y fax: 943 890 562
alustiza@autocaresalustiza.com



Sagardotegia aukeratzeko eta sagardoa Internet bidez erosteko aplikazio anitz

TXOTX EGITERA NORA JOAN EZ DAKITENEK GIPUZKOAKO ETA EUSKAL HERRIKO ESKAINTZA ERRAZ KONTSULTA DEZAKETE ORDENAGAILUKO PANTAILAN EDO SAKELAKO TELEFONOAN. ETA ETXETIK MUGITU GABE ERE, SAGARDO BOTILAK ETXEAN JASOTZEKO AUKERA BADAGO.



Botilak online erosi

Txotx garaian ez ezik urte osoan zehar sagardoa edan nahi dutenek, gero eta erraztasun gehiago dituzte etxetik mugitu gabe nahi adina botila eskuratzeko. Internet bidezko salmentak gero eta pisu gehiago dauka gure gizartearen eta kontsumo joera horien errotura egokitzten ari dira sagardo ekoizleak. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, esaterako, urtarilaren amaieran online denda bat estreinatuko du. Hasiera batean hogeitik gora sagardogilek parte hartuko dute ekimenean, eta denborarekin, elkarkide guztiak proiektuan sartzea espero dute arduradunek.

Aditza eman dutenez, webgune horren bitartez, Estatuko edozein puntutatik erosi ahal izango dira sagardo botilak, eta 24 eta 48 ordu artean entregatuko dira eskaera guztiak. Online dendaraz sartzeko, nabigatzailean www.sagardo.com edo www.sidranatural.com helbideak idatzi behar dira. Etorkizunera begira, webgune honen bitartez, sagardoa-rekin loturiko beste produktu batzuk saltzeko asmoa dute.

Sagardotegia museoa berak ere badauka bere online denda: www.sagardodenda.com. Bertan, sagardoa erostez gain, sagarrarekin egindako beste edari batzuk, delicatessen produktuak, produktu-sortak, sagarrean inspiratutako bitxiak, argitalpenak, edalontziak, katiluak, zestoak, kamisetak eta opari bonoak ere eskura daitezke, beste hainbat produkturen artean.

Euskal Herri osoko sagardotegien bilatzaile berria plazaratu du Sagardotegia. Sagardoa ekoizten duten sagardotegi guztiak biltzen ditu www.txotx.info webguneak eta honako datuak kontsulta daitezke bertan: sagardotegien menuak, ordutegiak, prezioak, kontakturako informazioa, geokapena eta enoturismo zerbitzuak (bisitak, dastatzeak, denda...), besteak beste.

Webgune horrek, gainera, sagardoaren munduko informazioa erabiltzailearen esku jartzen du: bate-

tik, SagardoPedia delakoa sortu dute, hau da, Wikipedian oinarritutako sagardoaren entziklopedia, eta sektore honen albisteak biltzen dituen blog bat ere martxan dago, Sagardomundua izenekoa.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, lurralde honetako 51 sagardotegi dituen entitateak, berriz, duela zenbait urte argitaratu zuen, lehenengo aldiz, sakelako telefonora deskargatzeko 'Txotx Gida' eta, orduz geroztik, urtero eskaintzen du elkarteak sagardotegi gehienek buruzko informazioa biltzen duen zerrenda eguneratua. Horrez gain, sagardotegien mapa

interaktiboa, sagardo naturalaren jatorria eta ezaugarriak, errezetak, elkartearen buruzko informazioa, etab. biltzen ditu aplikazioak.

Txotx Gida telefonoan eskura izan nahi duenak, sms bat bidal dezake 215800 edo 659175522 zenbakietara batera mezuaren testuan "txotx" hitza ipiniz. Eragiketa horren prezioa 0,18 eurokoa da (BEZa barne) Estatuan, eta kantzitate horri norberak duen Interneteko konexio kostua erantsi behar zaio. Bestalde, eskuko telefonoarekin <http://txotx.batuin.mobi> helbidera sartuz ere deskarga daiteke.

SAGARDOTEGIA / SIDRERIA

ARAETA
RESTAURANTE

Berridi bidea 22, 20160 ZUBIETA
Telf: 943 36 20 49 y 943 36 66 04
www.araeta.com

Petritegi

Astigarraga www.petritegi.com Tel: 943457188



SAIZAR

Betiko Sagardoa

