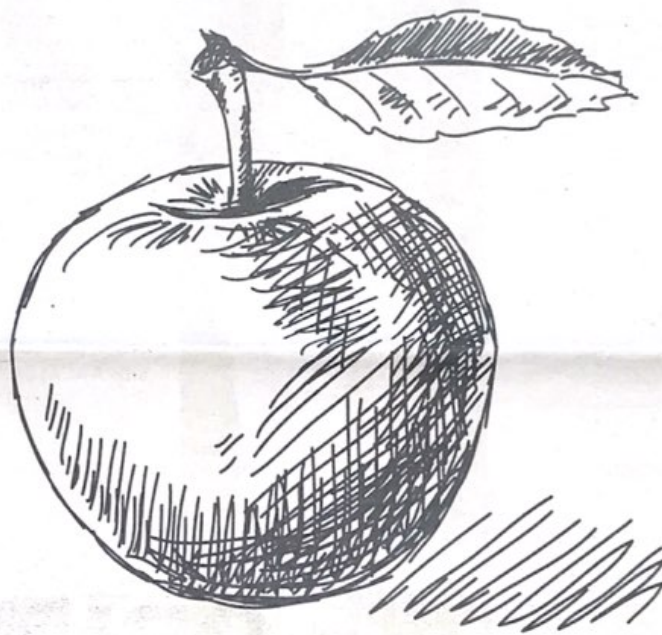


sidrerías

Suplemento especial publicitario
17 de enero de 2018



Fiel a sus orígenes

LAS SIDRERÍAS DE LA ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA HAN UTILIZADO UN 90% DE MANZANA AUTÓCTONA PARA UNA SAGARDOA CON MENOR GRADUACIÓN

Gipuzkoa ya tiene la cosecha de la manzana sidrera lista para ser degustada. 12,2 millones de litros son el resultado de una ardua colaboración de sidrerías y asociaciones de fruticultores que este año han apostado por dotar al líquido una abundante cantidad de manzana autóctona.

Según definen desde la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, la sidra de este año ha mejorado en "calidad y cantidad, siendo la más abundante de los últimos años". Siguiendo el programa de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, que reúne a productores de manzana y sidrerías de la Comunidad Autónoma Vasca (CAV), se están plantando nuevos manzanales en Gipuzkoa y se prevé que dentro de unos años el 100% de las botellas de sidra estén compuestas de fruta local.

NUEVOS MECANISMOS, NUEVO SABOR

En cuanto al sabor, la sidra de esta temporada cuenta con aromas florales y frutales que recuerdan a la manzana. Posee menos cuerpo pero está bien equilibrada y tiene menos porcentaje de alcohol (seis grados) que la de la cosecha del año anterior.

Una batería de nuevas sensaciones que desde el pasado 13 de enero puede deleitarse en Hernani tras estrenar



La temporada de txotx ya ha comenzado en Gipuzkoa.

el producto en la sidrería de Ategindegi. En Astigarraga la sidrería Gurutzeta hizo lo propio el lunes, mientras que en Goierri la apertura del txotx tendrá que esperar hasta el próximo 22 de enero en el Tximista de Ordizia, a partir de las 20.00 horas.

Este ha sido el primer año en el que siete sidrerías se han servido de la máquina para recoger manzanas. El proyecto piloto, que ha sido tildado de "exitoso" por parte de sus organizadores, ha funcionado en 18 terrenos del territorio guipuzcoano y "nos ha enseñado que debemos seguir trabajando en la adecuación de los manzanales para facilitar el mecanizado y la recogida", según comentan desde la Asociación de Sidra Natural. Al mismo tiempo, aseguran que se está trabajando en planes de mejora

SIDRA AL ALCANCE DE UN CLIC

Por otro lado, una de las grandes novedades de cara a este curso es la posibilidad de hacer reservas a través de la página web www.sagardoa.eus, en la que el usuario podrá elegir el tipo de experiencia sidrera que quiere disfrutar. Tanto en la temporada de txotx como fuera de ella, el amante sidrero tiene al alcance de un clic la opción de inscribirse en diferentes visitas guiadas, reservar autobuses que les acerque a su sidrería favorita o adquirir paquetes turísticos. Toda una variedad de opciones que no dan más opción que animarse y probar el nuevo caldo. ■



Euskal Sagardoa: la mayor cosecha de los últimos años

La D. O. Euskal Sagardoa vive un gran momento, con un aumento de la producción, más sidrerías adheridas (48, 13 más que el año pasado) y la mayor cosecha de los últimos años.

Así, la segunda cosecha de Euskal Sagardoa ha sido histórica en cuanto a cantidad, y adelantada, en cuanto a madurez.

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa, reúne a productores de manzana y sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Álava. En general, la cosecha ha sido muy abundante: se han elaborado cuatro millones de sidra encaminadas a ser sidras con D.O. Euskal Sagardoa y para ello se han utilizado alrededor de seis millones de kilos de manzanas, cosechadas en Gipuzkoa, Bizkaia y Álava, cuatro millones más que la cosecha anterior. Se han utilizado manzanas de más de 250 hectáreas y han participado más de 200 productores y productoras.

943 555 851 | zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus

Sagardo natural
Zelaia
Sidra natural

Tenemos
TODA LA CALIDAD
para ti

CORTXAR sagardoa

BARKAIZTEGI
SAGARDOTEGIA

EMPIEZA LA TEMPORADA DE BARKAIZTEGI SAGARDOTEGIA
A PARTIR DEL 22 DE ENERO

943 45 13 04 · barkaiztegi.com   

El manzano autóctono, esencial para nuestra sagardoa

EL DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN ECONÓMICA Y MEDIO RURAL DE LA DIPUTACIÓN HA INVERTIDO 473.458 EUROS PARA LA PLANTACIÓN DE 12.580 MANZANOS

El salto cualitativo que ha dado nuestra sagardoa en los últimos años está íntimamente relacionado con el buen hacer de los productores guipuzcoanos, pero también con la apuesta del Departamento de Promoción Económica y Medio Rural por la adecuación de nuevos terrenos y el apoyo a los productores para la plantación de manzanos.

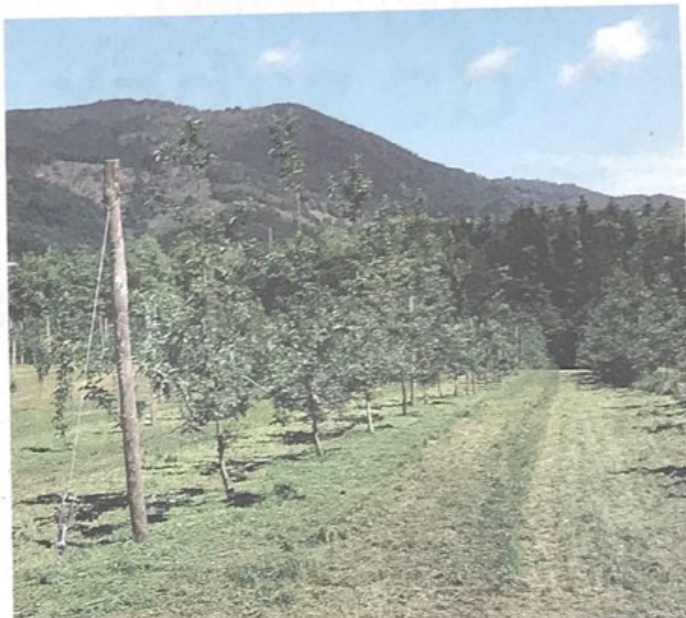
Hace ya año y medio se puso en marcha esta novedosa iniciativa, acordada con las dos asociaciones de productores de sidra del territorio, un detalle realmente significativo. En ella, la Diputación se comprometía, por un lado, a incentivar la expansión de los manzanales mediante subvenciones a nuevas plantaciones que realicen tanto los fruticultores como los propios sidreros del territorio. Por otro lado, el ente foral asumía también el compromiso de buscar tierras de propiedad pública aptas para la producción de manzana, cuya explotación



cedería a los productores.

A su vez, los sidreros asumen el compromiso de destinar la cosecha de estas parcelas a la elaboración de sidra con manzana autóctona, así como de adaptarse a la normativa de las marcas públicas de calidad.

Uno de los objetivos de este plan era reducir el que era un problema endémico en el sector: la escasez de abastecimiento de una manzana de calidad. En los años anteriores a 2016, la implantación de nuevos manzanales por baserriarraz y fruticultores se había ralentizado



En la finca Otalarrea de Villabona se plantaron manzanos.

■ El ente foral asumió en 2016 el compromiso de buscar tierras de propiedad pública aptas para la producción de manzana

■ La actuación está sirviendo para dinamizar la plantación de manzanos para poder elaborar sidra con manzana autóctona

notablemente, como consecuencia, entre otras razones, de la baja rentabilidad del manzano de sidra.

De hecho, en Gipuzkoa se generaba un déficit anual de manzana de sidra de aproximadamente 7,75 millones de kilos, por lo que había que recurrir a la importación de esta manzana de otros países o autonomías. Por ello, todos los años sale de Gipuzkoa un montante aproximado de 1.860.000€ para hacer frente a la adquisición de la manzana necesaria.

Gracias al plan para la plantación de manzanos y de impulso a la manzana autóctona, en estos dos últimos años se han plantado en Gipuzkoa un total de 47,39 hectáreas de nuevos manzanales. En 2016, fueron 24,35 las hectáreas en las que se plantaron estos árboles, mientras que en 2017 la superficie fue de 23,04.

Para ello se han invertido un total de 473.458 euros, que ha posibilitado la plantación de 12.580 manzanos en estos dos años. Esta actuación está sin duda sirviendo para dinamizar la plantación de manzanos para poder elaborar sidra con manzana autóctona. ■



ORAINBERTAKOAK

Egiteko ordua da.
Lehenengo sektorea, baserriarraz jarduera
eta bertako produktuak sustatzeko ordua.

Un territorio de sabor



ALTZUETA GANA EL CONCURSO DE SIDRA DE LA DIPUTACIÓN

■ La sidrería Altzuetza se proclamó en junio ganadora del XVI Concurso de Sidra de la Diputación de Gipuzkoa. Fue el premio a la regularidad, ya que Altzuetza ha estado en ocho finales de las 16 ediciones, en las cuales habían logrado cinco segundos premios y un tercero, además de esta txapela.

El concurso contó en esta edición con la participación de 29 elaboradores y los catadores diplomados en el Laboratorio Agroambiental de Frainor fueron quienes eligieron la mejor sidra guipuzcoana del 2017.

Para Ibon Alkorta, de Altzuetza, "ganar este premio con la Euskal Sagardo recién nacida era una motivación añadida". Al celebrarse el concurso en junio, la regularidad de la sidra tiene mucho peso, así como los aromas afrutados y el cuerpo de la sagardo.

LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y EL SABER HACER DE UNA LARGA TRADICIÓN SON ALGUNOS DE LOS SECRETOS DE SU ÉXITO



EL AUTÉNTICO SABOR DE UNA MATERIA QUE PRIMA

■ Desde Bacalao Alkorta aseguran que una de las características fundamentales del buen bacalao es que se lamine con facilidad. Además de ello, 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 uno de los secretos de Alkorta, el agua de Elgoibar, un agua pura, limpia y viva, que no transmite sabores, procedente de manantiales del monte Arno.

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.

Bacalao 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.

Bacalao Alkorta
943 74 45 81 / 01
web: www.bacalaoalkorta.com



LA BURBUJA MÁS ALEGRE

■ En Petritegi han decidido recuperar una bebida centenaria olvidada: la sidra natural espumosa, obtenida mediante el método tradicional de segunda fermentación en botella. Por ejemplo, José Lasa elaboraba esta bebida en Ergobia en 1924.

La familia Otaño-Golkoetxea, dedicada al oficio sidrero desde comienzos del siglo XX, apuesta por elaborar diversos productos de calidad con las manzanas que cultiva en sus dominios. Y en su afán por recuperar esta bebida centenaria guipuzcoana, la familia

presenta Petritegi Apariduna: una sidra natural espumosa elaborada de manera artesanal tras una cuidada selección de variedades autóctonas de manzana sidrera. El buen hacer y la experiencia de los miembros de la quinta generación de la familia, encabezada por Ainara Otaño, hacen de esta sidra un producto único, con el inconfundible carácter de Petritegi. Una sidra seca con delicados reflejos dorados, burbuja fina y destacado frescor.

Petritegi
943 457 188
www.petritegi.eus

ZAPIAIN, "MEJOR SIDRA NATURAL VASCA"

■ El pasado 24 de noviembre se celebró en Hernani el Concurso de Sidra Internacional, en el cual Zapiain de Astigarraga obtuvo varios reconocimientos, entre los que destaca el de Mejor Sidra Natural Vasca, gracias a su Bereizitakoa, alzándose así con la Txapela de honor.

Un jurado conformado por 35 prestigiosos catadores procedentes de todo el mundo fue el encargado de degustar hasta 170 sidras diferentes, entre las que despuntó sobremanera la firma vasca.

Además de ser considerada la mejor sidra natural vasca, se llevó también una plata con su sidra natural Do Premium y el bronce, en la categoría de sidra de hielo, con su sidra 'Bizi Gozo', lanzada en 2016.

Zapiain
zapiain.eus
943 330 033



"La cultura de la sidra forma parte del ADN de Astigarraga"

EL AYUNTAMIENTO DE ASTIGARRAGA SE PREPARA PARA DAR COMIENZO A LA TEMPORADA DE TXOTX, CON MUCHAS GANAS PERO DE FORMA ORGANIZADA

La alcaldesa de Astigarraga, Zorione Etxezarraga, pone la vista en la temporada 2018 repasando algunos de los aspectos claves.



Zorione Etxezarraga, alcaldesa de Astigarraga.

¿Cómo se presenta la temporada?

Ilusionante, como cada año. Además, al igual que el año pasado, el equipo de gobierno ha optado por darle una acogida cálida y popular al inicio de la temporada de txotx. Aparte de la comida oficial, se organizó el mismo lunes 15 un taller en el Palacio de Murguía para elaborar tortilla de bacalao en familia y una degustación de sidra y pintxos abierta a los/las astigarraras. Es importante que todos y cada uno de los/las integrantes de nuestro pueblo nos sumemos a la cultura de la sidra, que no a la borrachera y al desmadre, para poder transmitirse a todos aquellos que visiten Astigarraga, territorio de la sidra, esta nueva temporada de txotx.

¿Qué expectativas tienen en cuanto a visitantes?

La tendencia ha ido en aumento en los últimos años, sobre todo en lo que respecta al fin de semana. Durante el 2016, por ejemplo, se incrementó en un 30% tanto el número de visitas a la Sagardoetxea como la cantidad de reservas para comer o cenar en

las sidrerías realizadas a través de la plataforma de reservas online que ofrece 'Sagardoaren Lurraldea'.

¿Qué perfil presenta el visitante habitual?

Además de vecinos/as de los diferentes pueblos de Gipuzkoa, cada vez son más las personas que se acercan de Bizkaia y Araba, así como de Navarra o La Rioja y, por supuesto, el visitante francés también ocupa un lugar destacado. Cada año se intentan dar nuevas facilidades, como por ejemplo con el transporte, pero al mismo tiempo el equipo de gobierno también quiere compartir esta tradición con todos/as los/as astigarraras, de ahí que este año se haya apostado por actividades populares el mismo día de la apertura del txotx.

¿Qué medidas tomarán de cara a asegurar una buena convivencia?

Como cada año, se reforzarán los servicios de limpieza y de la guardia

municipal, que aumentará su horario e integrantes de plantilla. Además, cada año se apela desde el Ayuntamiento a que sea una temporada de txotx libre de agresiones sexistas y a que se respeten las normas de convivencia, sobre todo los horarios de sueño de los vecinos/as.

Para aquellos que apuesten por el transporte público, ¿qué opciones encontrarán?

En los últimos dos años se ha ofrecido un servicio de transporte en furgoneta desde el centro del pueblo a las sidrerías que solicitaran este servicio, con el que se quería solucionar el problema de accesibilidad a las sidrerías situadas en terreno rural y, a su vez, ofrecer un transporte tanto a los/as astigarraras como a los/las visitantes de nuestro pueblo.

Este año el Ayuntamiento también hará lo posible para poder seguir ofreciendo este servicio que tan buena acogida ha tenido desde su implantación y que creemos constituye una buena

práctica de cara a no coger el coche cuando se consume alcohol. Además, el equipo de gobierno ya ha establecido contactos con el Departamento de Movilidad de la Diputación de Gipuzkoa para garantizar los refuerzos nocturnos de autobús en época de sidrerías y que todos/as los/as usuarios/as tengan un servicio sin contratiempos.

Además de disfrutar del txotx, ¿qué actividades propone a aquellos que decidan visitar Astigarraga?

La Sagardoetxea sirve de punto turístico de información para quienes, además de comer o cenar en una sagardotegi, quieran conocer más a fondo la cultura de la sidra y de nuestro pueblo. Se ofrecen diferentes tours por el territorio, rutas, senderismo, catas y, por supuesto, la visita al Museo de la Sidra, con diferentes ofertas. Además, cabe recordar que Astigarraga tiene otros atractivos turísticos, como por ejemplo el Palacio de Murguía o la Ermita de Santiagomendi, zona de paso del Camino de Santiago.

El turismo gastronómico es uno de los grandes atractivos de nuestro territorio. ¿Cómo trabajan para fomentar la cultura de sidrería?

El Ayuntamiento trabaja conjuntamente con otras entidades para que la cultura de la sidra se fortalezca y diversifique. Tal y como he mencionado, la 'Sagardoaren Lurraldea' realiza una labor muy importante para dar a conocer el mundo de la sidra y hacérsela llegar a la gente a través de diversas vías.

Hace menos de dos meses, por ejemplo, Astigarraga organizó el II Sagardo Forum en el edificio Orona, unas jornadas técnicas dedicadas a la manzana, a los derivados de la manzana y a la cultura y el turismo de la sidra. Las charlas se acompañaron de un Concurso de Sidra Internacional, en el que catadores procedentes de todo el mundo de gran prestigio probaron diferentes tipos de sidra. Esta fue una excelente oportunidad para que se diera a conocer nuestra sagardoa. ■

Astigarraga, el Territorio de la Sidra



Astigarragako Udala

Histórica, única, de calidad... son algunos de los adjetivos con los que los expertos coinciden en bautizar la cosecha de este año. El saber hacer de las firmas sidreras de nuestro territorio, por excelencia, atrae cada año a cientos de visitantes que apuestan por la mejor opción cuando se trata de disfrutar del txotx. Los que más saben del tema hacen sus predicciones y desvelan algunos secretos. ■

Peio Irizar: "Tradición e innovación para enamorar"



En Barkaiztegi destacan que "la cosecha 2017 ha sido histórica, tanto por cantidad como por lo adelantada que se presentó. Por

ello, "comenzamos a elaborar los mostos a mediados de septiembre, para así, obtenerlos en el momento óptimo de maduración de la manzana y extraer todo su potencial". De este modo, "conseguimos una buena base para que la sagardo supere con creces las exigencias del mercado actual. Este año, el 75% de la totalidad de nuestra producción procede de manzana de Asteasu, Mutiloa, Cortaberri, Donostialdea y nuestros manzanales de Barkaiztegi".

En cuanto a la sidras, "como la cosecha se presentó adelantada respecto a años anteriores, ya tenemos sidras definidas en diciembre. En boca, destaca por su cuerpo y equilibrio, entre ácido y amargo, característico de nuestra sidra, y en nariz, aromas frutales, frescos y limpios. Para satisfacer el gusto del consumidor."

En esta sidrería apuestan "por la excelencia, por ello, todos los lotes de botellas comercializados por Barkaiztegi superan los controles que nos exigen las dos marcas de calidad que nos amparan. Bien sea Gorenak, con la calidad certificada por la fundación Hazi teniendo que superar el panel de cata del laboratorio Frasiorko, con manzanas de aquí o de fuera. O la Denominación de Origen Euskal Sagardo, que en la cosecha 2016 obtuvo la calidad Premium, la máxima calificación posible otorgada por el mismo panel de cata, elaborada exclusivamente con manzana de los manzanales de Barkaiztegi".

Por lo que a nuevas tecnologías se refiere, "aplicamos los estudios realizados por el laboratorio de Frasiorko, como el de la microbiología en la sidra, que relaciona los microorganismos con las desviaciones organolépticas que se dan en esta. Esto nos permitirá adelantarnos a los posibles defectos que se pudieran desarrollar en la etapa de producción".



Sus kupelas son las grandes protagonistas

CINCO DE LAS SIDRERÍAS MÁS REPRESENTATIVAS DEL TERRITORIO SE PREPARAN PARA EL QUE PROMETE SER UN GRAN AÑO, CON MUCHA ILUSIÓN Y ALGUNAS NOVEDADES PARA LOS VISITANTES

Las sidras que se podrán degustar en su bodega durante el 2018 se caracterizan "por sus aromas frutales, su fino carbónico y por presentar un gran equilibrio entre cuerpo, acidez y tanicidad. Unas sidras ideales para disfrutar tanto en el txotx como en la botella. La clave para conseguir el inconfundible carácter propio de la sidra Petritegi es la combinación de nuestra experiencia con el respeto a la herencia recibida de las generaciones anteriores".

Ainara Otaño: "Nuevos productos y mucha ilusión"



Desde Petritegi afirman que están "muy satisfechos con la cosecha de 2017, de las más abundantes en cuanto a cantidad de los últimos años

y de muy buena calidad. Como productores de manzana que somos, estamos orgullosos del resultado de tantos años de cuidado de nuestros manzanales, así como de la estrecha colaboración que mantenemos con más de 40 familias de productores de manzana".

Desde Petritegi afirman que están "muy satisfechos con la cosecha de 2017, de las más abundantes en cuanto a cantidad de los últimos años y de muy buena calidad. Como productores de manzana que somos, estamos orgullosos del resultado de tantos años de cuidado de nuestros manzanales, así como de la estrecha colaboración que mantenemos con más de 40 familias de productores de manzana".

Porque "estamos convencidos de que la difusión de la cultura de la sidra es la clave principal para la dignificación y puesta en valor de nuestra bebida típica y la pervivencia de nuestro oficio. Por eso creo que es muy meritorio el amplio abanico de experiencias culturales que ofrecemos en Petritegi: mostrar el proceso de elaboración de la sidra desde el manzano hasta la bodega, los talleres infantiles, la organización de eventos (Musik & Txotx, Bapo

Kantari, Puertas Abiertas), participación en fiestas de promoción de la sidra (Apurua, Sagardo Egunak), recuperación de la historia sidrera guipuzcoana (Urumea Sagardoaren Ibaia), participación en ferias y eventos internacionales del sector, etc".

En cuanto a las principales novedades de Petritegi, éstas añaden a la diversificación, "cuyo objetivo último es sacar el mayor partido a nuestra manzana autóctona. Este año presentamos sidras amparadas por la recientemente creada Denominación de Origen Euskal Sagardo y la sidra natural espumosa brut nature "Petritegi Aparduna". Esta última "es fruto de nuestro interés por la recuperación de una tradición guipuzcoana iniciada en el siglo XIX. Petritegi elabora una sidra natural espumosa siguiendo el método tradicional o champenoise. Es un producto artesano, local, joven y con una deliciosa txinparta. Ideal para disfrutar con una buena compañía".



De izquierda a derecha, Peio Irizar (Barkaiztegi), Oihana Gainerain (Zelala), Napoleón Lertxundi (Saizar), Ainara Otaño (Petritegi) y Egoitz Zapiain (Zapiain), brindan por la temporada frente a Sagardoetxea.

Napoleón Lertxundi: "Queremos abrir el txotx a los de fuera"



En palabras de la sidrería **Saizar** la cosecha "ha sido muy abundante en casi todo el País Vasco. Mucha manzana, de gran calibre y de muy

buen rendimiento. En general, esta temporada dispondremos de sidras con buen equilibrio y cuerpo. Contaremos con una sidra más ligera, clara y fina que la del año pasado".

Debido a las buenas temperaturas de octubre y noviembre, "la fermentación de la sidra ha sido más rápida, obteniendo sidras con muy buen aroma. Aromas frescos florales y frutales, que recuerdan a la propia manzana. Sidras bien estructuradas y equilibradas, con presencia de carbónico fino".

De Saizar destaca "la apuesta realizada por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. A día de hoy, tenemos plantadas 20 hectáreas de diferentes tipos de manzanos autóctonos. Los próximos años tenemos previsto seguir aumentando la plantación y también continuar adquiriendo manzana a los productores locales, todo ello acorde con el objetivo a largo plazo de producir el 100% de la manzana necesaria en el País Vasco".

Como novedad, "este año Vicente del Bosque ha sido el encargado de abrir la V Temporada de Txotx de Usurbil en Saizar. Pretendemos abrir fronteras y dar a conocer fuera de nuestra región como se vive el rito del Txotx. Vicente del Bosque siempre ha mostrado su interés por actos regionales y autóctonos, de ahí que aceptara de buen grado nuestra invitación a que fuera el invitado de honor".

En su filosofía de trabajo "la vanguardia y la innovación son siempre objetivos a cumplir. Siempre estamos abiertos a nuevos mercados. Siempre investigando y desarrollando nuevos proyectos para atender las nuevas demandas que brotan en los diferentes mercados a través de las nuevas tendencias. Seguiremos con la Sidra Natural, el Vinagre y el Sagardoz, "Señor Belmont".

Egoitz Zapiain: "La sidra del txiri despuntará en botella"



Respecto a la cosecha de 2017 desde **Zapiain** afirman "que la producción de manzana en Euskal Herria el pasado otoño fue extraordinaria.

Cada ocho o diez años suele haber una cosecha de gran producción, así fue la de 2017, abundante y de gran calidad".

Otra característica de esta cosecha "es que la fruta maduró muy temprano, lo que supuso adelantar las fechas de

elaboración. En otro tiempo, cuando no contábamos con los medios de elaboración que hoy tenemos, los calores del mes de septiembre y principios de octubre habrían supuesto un serio problema para elaborar una *sagardoa* de calidad, pero actualmente, con los equipos de frío instalados, resolvemos el problema, la fermentación se desarrolla a baja temperatura consiguiendo el aroma y frescor deseados en el producto acabado".

Respecto al producto obtenido, "el control que nos permite mantener la manzana de casa en cuanto a punto de maduración, condiciones sanitarias, la opción de procesar rápidamente cada partida de manzana debido a la cercanía, etc. unido a los valores organolépticos que tienen nuestras variedades, nos sitúan ante una *sagardoa* de calidad. La tomada del txiri será un deleite para consumidores y aficionados en general, pero donde realmente ésta añadida debe marcar la diferencia es en la botella".

La casa afirma que "seguimos trabajando en la mejora continua. De esta forma el pasado otoño renovamos la Certificación I.F.S. (International Featured Standard) con nota alta, que cara al consumidor supone la máxima garantía de calidad y seguridad alimentaria. De hecho, somos la única bodega de sidra natural con esta certificación".

En cuanto al periodo de txotx, "Zapiain iniciará la temporada el martes 23 de enero para finalizar el último día de abril. Durante el resto del año la sidrería no estará abierta al público, pero existe la opción de organizar visitas con cata y comida en cualquier época del año".

Oihana Gainerain: "Hemos preparado una modesta exposición"



Desde **Zelala** corroboran que "como se viene comentando desde otoño, ha sido una cosecha histórica, con mucha

manzana del país, seguimos apostando por la calidad. Todos nuestros lotes están amparados por los diferentes sellos de calidad, tanto Gorenak como Euskal Sagardoa". Este año, "tenemos sidras verdosas de fina txinparta, con aroma limpio y frutal. Entrada en boca suave, una agradable frescura y final redondo. Sidras que nos seducirán y nos invitarán a seguir de cerca su evolución a lo largo del txotx".

Un año más abrirán "las puertas de nuestra casa, el 20 de enero, para todos aquellos que quieran disfrutar de la *sagardoa*. Estaremos abiertos hasta el 28 de abril, de lunes a sábados por las noches y sábados al mediodía. Ofrecemos los platos clásicos del txotx, la tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, txuleta a la parrilla y de postre queso, nueces, dulce de manzana y tejas y cigarrillos de tolosa. Todo ello entre las kupelas, se cena de pie, lo cual favorece que la experiencia del txotx sea única". Y como novedad, "para los clientes que se acerquen, hemos preparado una modesta exposición que pueden ver en nuestra bodega. Querramos rendir homenaje a una sidrera del siglo XVI, ejemplo de valentía y emprendizaje".

■ "Todas nuestras sidras pasan exigentes controles, ya sea a manos de Gorenak o D.O. Euskal Sagardoa"

PEIO IRIZAR Barkaiztegi

■ "La difusión de la cultura de la sidra es clave para la dignificación y pervivencia de nuestro oficio"

AINARA OTAÑO Petritegi

■ "Nuestro objetivo es llegar a producir el 100% de la manzana que necesitamos en el País Vasco"

NAPOLEÓN LERTXUNDI Saizar

■ "Con los sistemas de fermentación en frío podemos conseguir el sabor y aroma deseados"

EGOITZ ZAPIAIN Zapiain

■ "Las sidras de este año nos seducirán e invitarán a seguir de cerca su evolución a lo largo del txotx"

OIHANA GAICERAIN Zelala

ALKORTA BAKAILUAK
BAKILAO GEZATU, GAZI ETA KONJELATUAREN ELABORAZIO ETA BANAKETA
 Albitxuri Poligonoa 1A-11 Nabek - 20870 Elgoibar - Gipuzkoa
 Tel. 943 744 581 - 943 744 501 - Fax 943 740 962
www.bacalaosalkorta.com

Sidrerías recomendadas

A LO LARGO Y ANCHO DEL TERRITORIO EXISTEN SAGARDOTEGIS EN LAS QUE DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA Y, CÓMO NO, DE LA MEJOR SIDRA



SIDRA ÓPTIMA EN UN AMBIENTE TRANQUILO

■ Altzuetza es una sidrería hernaniarra en la que se cuida cada detalle. El comedor de Altzuetza, para unos 140 comensales, está pensado para grupos reducidos que puedan comer o cenar, tanto sentados como de pie, en un ambiente relajado y sin prisas.

Su menú de sidrería comienza con un txupito de zurrurutuna y sigue con su tortilla de bacalao y verduras, el bacalao frito o al pil pil, el txuletón de Josean Goya, postre tradicional y txotx. Y como no basta con comer de la mejor manera posible, sino que también hay que beber al mismo nivel, Altzuetza elabora muchos litros de sidra D.O. con manzanos de su propiedad y también de la marca Gorenak. Podrá disfrutar de las diferencias en la maduración de la sidra en las kupelas. Además, en el txotx siempre hay una persona para abrirlas.

Altzuetza cuenta con un aparcamiento propio y, además, el autobús público de Hernani para en su puerta.

Altzuetza
943 551 502

www.altzuetasagardotegia.com

LA TXULETA ES LA REINA DE LEGORRETA

■ En Legorreta, a pie de calle y a cinco minutos andando del apeadero del tren, está Aulia, una sidrería en la que la txuleta tiene mucha fama y es la auténtica reina de un menú tradicional en el que el bacalao se prepara al pil-pil. Entre semana, y bajo encargo, preparan también cogote de merluza.

Aulia
943 806 066

Iñaki Begiristain, de la Sidrería Begiristain de Ikaztegieta, adquirió en 2011 Aulia con más de 40 años de historia. Iñaki Begiristain elabora sidra tanto Gorenak como Euskal Sagardoa.

La temporada en Aulia comienza a principios de diciembre y dura hasta finales de junio. Abre todos las noches, salvo la del domingo, y dan servicio de comidas los viernes, sábados y domingo.

Además, los sábados por la noche ofrece un servicio de autobús que pasa por Legazpi, Urretxu, Zumarraga, Ormaiztegui, Lazkao, Beasain, Ordizia y Legorreta, finalizando el trayecto en Ikaztegieta.



CON UNAS VISTAS ESPECTACULARES

■ La sidrería Calonge, ubicada en Igel-do, se dedica a la elaboración de sidra natural desde principios del siglo XX. Actualmente, dispone de un comedor para unos 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.

Calonge
943 213 251

En temporada del txotx ofrece menú de sidrería y menú infantil. Durante todo el año el hongo, los fritos, las gambas, la merluza o el rape, tanto rebozados como a la parrilla, son algunas de sus especialidades. Calonge 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 DBus, que conecta con la sidrería en menos de 15 minutos.

www.calongesagardotegia.es

XARMA ETA ZAPOREA NATURA ERDIAN

■ Ingurune natural eta eder batean dago Isastegi sagardotegia. Uzturre mendiaz gain, Ernio eta Aralar mendilerroek inguratzen dute eta bertako paisaia tipikoaren xarma ezagutzeko eta miresteko aukera paregabea eskaintzen digu. Isastegi sagardotegia sagarrondoetan aberatsa den Tolosako lurretan dago. Hori dela eta, kalitatezko sagardoa egiteko, bertako sagarra ahalik eta gehien erabiltzea da beren helburua.

Isastegi
943 652 964

Sagardoarekin batera sagardotegiko betiko jakiak eskaintzen dituzte: bakailao tortilla, bakailao frijitua piper berdeekin edo saltsan, txuleta, bertako Idiazabal gazta intxaurrekin eta, aurretik eskatuz gero, baita arkumea ere. Asteazken zehar atariak ematen dituzte etalarunbatetan baita bazkariak ere. Txotx garaietan, zabalik dituzte ateak urteko sagardo berria dastatu nahi duten pertsona guztientzat, urtarriaren erdi aldetik apirilaren bukaerara arte.

www.isastegi.com





PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

■ Ola Sagardotegia es una sidrería situada en Irún, en el barrio de Meaka más concretamente, y que abrió sus puertas en 1999. Ofrece una sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa, elaborada con manzana 100% autóctona y de calidad, con un alto control de la materia prima, siendo el 80% de su producción fruto de los manzanales propios. El 21 de enero da comienzo su temporada de sidrería, durante la cual se podrá degustar la nueva sidra, acompañada del menú tradicional y el menú infantil, además de trikitixa los sábados por la noche.

La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños y el aparcamiento no es un problema gracias al amplio parking del que dispone.

La temporada durará hasta finales de mayo y Ola Sagardotegia abrirá de martes a viernes por la noche y el fin de semana todo el día.

www.olasagardotegia.eus

UNA SAGARDOA TRES VECES CAMPEONA

■ En Aduna, a tan sólo doce minutos en coche de Donostia, R. Zabala Tolare Sagardotegia ofrece a sus clientes una sidra natural de la mejor calidad, elaborada desde la más antigua tradición con mucho mimo y arte. No en vano, ha sido en tres ocasiones ganadora de la txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra.

Su cocina está también a la altura de su sagardoa y, además, presenta como gran novedad para esta nueva temporada es que, previo encargo y sólo entre semana, preparan bacalao ajuarriero o en salsa y lomo de bacalao a la parrilla.

Durante la temporada de sidrería, Zabala abre las noches de lunes a sábado y, previa reserva, los mediodías de viernes, sábados y domingos.

R. Zabala ofrece el ambiente adecuado para celebrar todo tipo de eventos: comidas de empresa, reuniones de amigos, compromisos familiares...

R. Zabala
943 69 07 74

www.rzabala.com



TRADICIÓN Y SABOR EN ASTIGARRAGA

■ A 15 minutos de Donostia-San Sebastian y a 100 metros del centro de Astigarraga, en plena comarca de la sidra, se encuentra Rezola Sagardotegia, una sidrería tradicional vasca en la que se elabora sidra de primera calidad.

Rezola Sagardotegia cuenta con dos bodegas y tres comedores donde se puede degustar el clásico menú de sidrería en el que no faltan la tortilla de bacalao y la txuleta de gran calidad. Fuera de temporada también ofrece carta.

Por su privilegiada localización es fácil acceder hasta ella tanto a pie como en coche. Además, cuenta con un parking privado, es accesible para minusválidos y tiene parada de línea de autobús cerca.

Las reservas se pueden realizar en www.rezolasagardotegia.net o en el teléfono 608143332

rezolasagardotegia.net

MENÚ EN TEMPORADA; CARTA FUERA DE ELLA

■ Sarasola Sagardotegia de las más antiguas de Astigarraga. Fundada en la primera mitad del pasado siglo, la sidrería ha mantenido 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
943 555 746

Bajo la dirección de Carlos Liao, tiene capacidad para 300 comensales, que se distribuyen entre la sidrería y el comedor con chimenea. Dispone de parking propio y acceso adaptado a minusválidos.

La sagardotegia ofrece menú de sidrería con txuleta de gran calidad y, fuera de temporada, propone también su carta. Destaca por su parrilla doble, donde se asan txuletas que son cortadas delante de los clientes y pescados. El cocinero Gorka Pérez 'los borda', especialmente el lomo y kokobxas de bacalao a la parrilla, el xapo (rape), la merluza y el 'Txitxarro marikon'.

www.sidreriasarasola.com



Petritegi

"Jaso duguna eskainiz, garena izaten jarraitzeko"

petritegi.eus



Tradición, cultura e historia

LA SIDRA HA SIDO DURANTE SIGLOS UN GRAN ACOMPAÑANTE DE LA COCINA VASCA



Amaiur Martínez
Ganbara Jatetxea

"DETRÁS DE LA SIDRA ESTÁ EL TRABAJO DE MUCHAS GENERACIONES"

■ "El proceso artesanal de la elaboración de la sidra encaja mucho con nuestra manera de ser. Como en Ganbara, detrás de cada producto está el trabajo de muchas generaciones. El sabor seco y amargo de la sidra se adapta y sorprende a la gente que viene de fuera, porque no empalaga con su sabor carbónico. Es muy agradable si se mezcla con elementos grasos, como la txuleta, y también va bien de aperitivo. Pertenezco a una familia sidrera; en el pasado, siempre que podíamos nos escapábamos a las sidrerías de Astigarraga y Hernani".



Aitor Manterola
Asador Patxi Enea

"LOS SIDREROS ESTÁN ELEVANDO LA MARCA EUSKADI"

■ "La sidra es parte de la cultura vasca, es algo nuestro que siempre ha estado a nuestro lado. Su éxito se explica desde el efecto refrescante. En nuestro caso, en verano es cuando más vendemos. La gente agradece que no tenga tanto porcentaje alcohólico como el vino y el maridaje es particularmente abierto. El crecimiento en los últimos años es por un lado gracias a la crisis, por ser un producto económico. Y por otro, el trabajo de los sidreros, que están dando los pasos indicados y haciendo una gran labor para que la calidad y la variedad sidrera eleven la marca Euskadi".



Patxi Okamika
Okamika

"EL RITUAL DEL TXOTX PERMITE RECORDAR TIEMPOS PASADOS"

■ "La tradición es un factor muy importante que pesa en la sociedad, especialmente en la vasca. Y la sidra lo representa muy bien. Aparte de la bebida, que cada vez la hacen mejor, la tradición del txotx es algo muy popular y permite recordar tiempos pasados. Es una bebida que no tiene alta graduación alcohólica y que se bebe muy fácil. Asocio la sidra con el calor, con el verano. La sidra tiene manzana y poco más, eso permite que se pueda tomar con cualquier comida. El maridaje es muy abierto, aunque a mí me gusta mezclarlo con platos frescos como la ensalada".



Aizpea Oihaneder y Xabier Díez
Xarma Cook & Culture

"LA SIDRA REPRESENTA LA TRADICIÓN Y LA UNIÓN DE NUESTRA CULTURA"

■ "La sidra es importante en nuestra cultura porque tiene un significado de unión entre las personas. Es una manera de compartir y de realizar un ritual de unión en momentos muy concretos, muchas veces de celebración. La sidra conecta muy bien con platos tradicionales como el pimiento relleno, la txuleta, el bacalao... En nuestro caso lo usamos mucho en cocina, aunque es cierto que quienes piden un menú de degustación no tienen sidra. Recientemente hemos elaborado un cóctel en homenaje a la bebida que contiene ron, zumo de limón, sidra y sirope de sidra".



Txomin Rekondo
Restaurante Rekondo

"ACTUALMENTE, ESTÁ A LA ALTURA DE CUALQUIER BEBIDA"

■ "Recuerdo que en mi época nos juntábamos la cuadrilla alrededor de una botella, que daba pie a conversaciones de todo tipo con los amigos. Antiguamente en Euskadi el 90% de la gente bebía sidra; se aprovechaba que en los caseríos había mucha manzana y en nuestro caso llegamos a producir entre 4.000 y 5.000 botellas. En los 50, su popularidad comenzó a decaer un poco y hubo un periodo en el que no se consumía mucha sidra. Sin embargo ahora el auge de la sidra es evidente, la oferta es muy variada y podría decirse que está al nivel de cualquier otra bebida".



Ion Uranga
Grupo Uvesco (BM y Super Amara)

"HA EVOLUCIONADO PARA SATISFACER LOS PALADARES MÁS EXIGENTES"

■ "La gente está cada vez más concienciada con el consumo de productos locales, de la repercusión que tiene en la economía local, y en nuestro sector primario, pero además los clientes exigen que los productos sean de máxima calidad. En este sentido, la sidra representa muy bien estos valores. Un producto muy arraigado a nuestra tierra, que sabe a tradición e historia pero que ha sabido evolucionar para satisfacer los paladares más exigentes. Es una responsabilidad muy bonita saber que somos el nexo de unión entre los baserritarras y nuestros clientes".

Savia nueva en la sagardotegi

ELLOS REPRESENTAN EL CAMBIO GENERACIONAL QUE INEVITABLEMENTE SE DA EN UN MUNDO EN EL QUE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS SE HA EVOLUCIONADO A VELOCIDAD DE VÉRTIGO



5 SIGLOS PERFECCIONANDO LA RECETA ASTARBE

■ Si algo diferencia a la sidrería Astarbe es su historia y sus 15 generaciones. Desde 1563, el caserío Mendiola ha producido sidra y ha sido gestionado por miembros de la misma familia.

Hur Astarbe, gerente y el mayor de los hermanos de la 15ª generación, explica que "la Receta Astarbe se basa en cinco pilares: Sagardoa, historia, cultura, su gastronomía e innovación". Así, entre los ingredientes de esta receta destacarían, según Astarbe, "cinco siglos de conocimiento, siete mujeres históricas, dos variedades propias de manzana (Astarbe y Mendiola), la innovación gastronómica y la implicación en la cultura vasca".

Para "cocinar" la identidad de Astarbe, nada como "15 generaciones de transmisión sidrera en un mismo caserío. A ellas les añadimos siete generaciones de poderosas mujeres y lo sazonamos con una pizca de innovación gastronómica", añade Hur. También habría que sumarle la sagardoa, que "tras pasar las manzanas Astarbe y Mendiola por el lagar, la dejaremos reposar en las kupelas". Para terminar la elaboración, "emulsionaremos estos dos pasos anteriores bañándolos con la cultura vasca".

Para el emplatado, "nos valemos de un entorno privilegiado que ofrece Astigarraga. Colocamos el conocimiento de las 15 generaciones en el centro y lo sazonamos con la emulsión obtenida en el baño de la cultura vasca. Maridaremos todo ello con la Sagardoa reposada en las kupelas. Terminaremos decorándolo con la ilusión y el esfuerzo de todas las personas que han formado y forman parte de esta gran familia".



Astarbe
943 551 527
www.astarbesagardotegia.com



APUESTA POR EL MIMO Y LA CALIDAD EN LA COCINA

■ Agin y Maddalen Laburu dirigen la sidrería Ipintza, un negocio familiar situado en el caserío del mismo nombre, en Astigarraga. "Somos la segunda generación y hemos visto claro que, como no podemos competir con las grandes bodegas en cuanto a producción, debemos apostar por diversificar nuestra oferta en cocina", afirma Agin. Por ello, en su sidrería se ofertan diferentes menús, así como una variada carta.

Ipintza ganó el programa de ETB2 "Juego de Cartas", en el que también participaron Astarbe, Iruin-Astiazaran y Elutxeta. Fueron los propios sidrerros, así como el presentador del espacio, quienes otorgaron la mejor puntuación a Ipintza: "Fue un respaldo importante para una sidrería como la nuestra. Nosotros queremos ampliar el abanico porque ya no vale todo. Antes, con 'sota, caballo y rey', llenabas siempre, sin importar tanto cómo funcionabas. Ahora, la generación que va a la sidrería ha cambiado. No gasta tanto en gastronomía y si en ocio y va 'de sidrería' una vez al mes o por temporada y no a la semana. Por eso, muchas veces la demanda se concentra también en sábado al mediodía", explica Agin.

La gran novedad de Ipintza para este año es el lumagorri a la parrilla, aunque otras de sus especialidades son el txipiron, la costilla de cerdo o el cordero, todo ellos a la parrilla: "Intentamos trabajar siempre con producto del entorno, lejos de pensar en ganar en capacidad para atender cada vez a más gente, preferimos priorizar y hacer una clara apuesta por la calidad. La gente ya no viene por sí sola, sino que tienes que destacar en algo para que el negocio funcione bien", argumenta.



Ipintza
688 811 724
www.ipintza.com



LA INNOVACIÓN QUE NO ROMPE CON LA TRADICIÓN

■ En un paraje inigualable como es Zubieta está la sidrería Iruin. Fue el aita de Ion y Mikel Astiazaran quien abrió la sagardotegi en 1984, aunque las dos generaciones anteriores ya producían sidra para consumo doméstico y vecinos. "Al aita le encanta investigar todo lo relacionado con la sidra y fue él quien apostó por meterse en la producción. Nosotros hemos heredado esa pasión", afirma Ion.

Su sidra Astiazaran es de autor, en el sentido de que la producción es de mucha calidad pero limitada, por lo que todos los años hay quien se queda sin conseguirla.

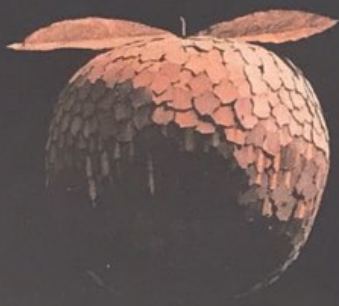
Los hermanos Astiazaran no han querido dar un giro radical al negocio, sino que "hemos añadido ciertas comodidades manteniendo el espíritu tradicional de la sagardotegi. Cada año hemos invertido en mejoras: hemos cambiado el suelo del comedor a pizarra, instalado una cristalera en la terraza... Este año, por ejemplo, hemos renovado la cocina, que sigue estando a la vista de los clientes". Además, Ion añade que "en la dinámica de trabajo hemos diversificado el sistema: mi hermano lleva la hostelería, yo la venta de la sidra y su exportación, mi padre la producción, mi madre la decoración...".

De enero a mayo predomina la tradición en Iruin, donde se puede tomar el clásico menú de sidrería y beber sidra al txotx. En verano, sin embargo, la carta se asemeja más a la de un merendero, con su tomate de Tudela, sus pimientos con anchoas, los txopitos, su inigualable tarta de queso... Todos ellos perfectos para degustar en su terraza con parque infantil.



Iruin
943 361 229
www.iruinsagardotegia.com

Betiko Sagardoa



Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

TXOTX 2018 Zabalik!

SAIZAR

Sagardotegia

ABANGOARDIA
& TRADIZIOA

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

