

OIARBIDE, LA SIDRERÍA DE LA FAMILIA ZABALEGI.

■ Ruta de la sidra vasca



Oiarbide Sagardotegia nos ofrece el menú tradicional de sidrería en el caserío “Tolarea” que posee en Astigarraga.

Pequeña, coqueta, familiar y muy tradicional, así es como se presenta ante nosotros la **sidrería Oiarbide** de Astigarraga. Este establecimiento, es uno de los muchos que nos ofrecen nuestra querida sagardoa (sidra) al txotx, de la kupela (barrica) al vaso, sin procesos intermedios. Una de las formas más ancestrales y tradicionales de catar y disfrutar la sidra vasca. Oiarbide, es una sagardotegi de toda la vida, un establecimiento, en el que la familia Zabalegi nos da la bienvenida invitándonos a disfrutar de su buen hacer culinario y del excelente caldo que guardan sus pequeñas y antiguas kupelas de madera. Además, esta sagardotegi tiene un encanto añadido, y es que, Oiarbide cuenta con su propia prensa de manzanas, con su propia “tolarea”, un espacio, que por desgracia cada día es más difícil de encontrar en nuestro territorio. Y es que, actualmente, no todas las sidrerías que encontramos en Euskal Herria cuentan con su propia prensa de manzanas, os invitamos a leer el artículo del museo “Igartubeiti, el señor de los caseríos vascos” para que veáis la enorme prensa de madera que se utilizaba en el siglo XVI para sacar el zumo a la manzana, el mosto, que más tarde, mediante procesos naturales, se convertiría en la preciada sidra.



[Privacy & Cookies Policy](#)



¿Cómo elaboran la sidra en Oiarbide? Un único ingrediente, la manzana. Se limpia, selecciona, tritura y se prensa, de este proceso se obtiene el preciado mosto, un caldo, que, una vez en las kupelas, empieza a transformarse en sidra mediante la fermentación. Natural, sin químicos.



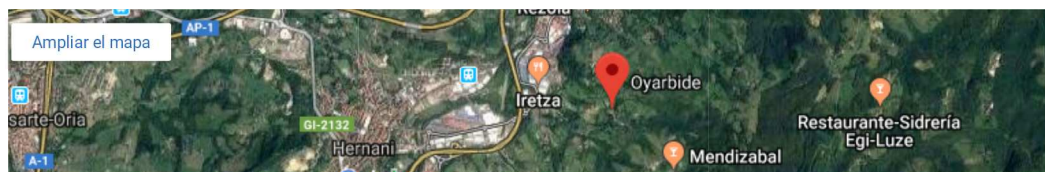
Los más de 100 años de producción de sidra que atestiguan las paredes de esta sidrería (una de las más antiguas de Astigarraga) y la calidad de su menú tradicional, han aupado a esta sagardotegi a figurar como una de las sidrerías de moda en Astigarraga. Y no es para menos, en el año 2017, Oiarbide fue ganadora del “Sagardo Txapelketa” que se celebra en la asociación Elur Txori, una competición de gran nivel y donde solo los grandes caldos logran estar en lo más alto de la clasificación. Eso sí, como todo establecimiento, también tiene sus puntos negros, sus debilidades. Y es que, del mismo modo que alabamos la calidad de sus productos, también debemos indicar que la cantidad de los mismos no responde a las expectativas creadas entorno al buen nombre de Oiarbide. ¿Queréis conocer más detalles sobre esta sagardotegi? ¡Atentos por que empezamos!





Información de Oiarbide Sagardotegia.

- ✓ **Capacidad:** 100 personas.
- ✓ **Horarios:** Temporada de sidrería (principios de Enero a finales de Abril) de 12:30 a 23:30. De Lunes a Viernes solo cenas, el fin de semana comidas y cenas.
- ✓ **Servicios:** Venta de sidra y sidrería.
- ✓ **Teléfono:** 943 553 199
- ✓ **Email:** oiarbide@oiarbidesagardotegia.com
- ✓ **Ubicación:** Oiarbide baserria, Astigarraga



Datos de mapas ©2018 Google, Inst. Geogr. Nacional, imágenes ©2018, CNES / Airbus, DigitalGlobe, European Space Imaging, Eusko Jaurlaritz - Gobierno Vasco, Gobierno de Navarra - Instituto Geográfico Nacional de España. [Informar de un error de Maps](#)

Sebastián, el aitite (abuelo) que encontramos entre las kupelas, sigue los pasos de Francisco, su antecesor. Es el, quien abre las kupelas de Oiarbide, disfrutando como un niño con cada "txotx", de cada cuadrilla que pasa por su casa. Un anfitrión con mil y una historias, que no duda en sacarse fotos, abrir las kupelas o darnos sus preferencias respecto a las sidras, un modelo a seguir.

Según nos dicen, la manzana utilizada para la producción de sidra que elaboran cada año, unos 100.000 litros, es en gran parte manzana local, de producción propia. Un hecho, que choca un poco con la falta del certificado de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, un certificado que garantiza que la sidra se elabora únicamente con manzana 100% vasca y bajo unos estrictos y exhaustivos procesos de elaboración.

Sidrería Oiarbide, tradición vasca a raudales.

La sidrería Oiarbide está situada en la planta baja del caserío de mismo nombre, un espacio, que distribuido en 3 habitáculos diferenciados entre sí, nos ofrecen un magnífico ambiente entre kupelas y mesas corridas. En el exterior, el aparcamiento, la enorme parrilla y los bancos que encontrar pegados a la fachada, representan un gran lugar para disfrutar de los días soleados de invierno. Debemos indicar, que las mesas y bancos corridos de esta sidrería, nos dan la opción de comer de pie o sentados, y es que, aunque antiguamente siempre se comía de pie, frente a las kupelas, cada día son más las personas que prefieren comer sentadas.

Ubicación: Oiarbide se encuentra ubicada en la parte alta de Astigarraga, en el monte, junto a la sidrería Sarasola. Un espacio de difícil acceso, en el que los autobuses tienen una papeleta un tanto complicada para acceder. Si os aventuráis a acceder en autobús, quizás la mejor opción pase por dejarlo en la bifurcación que encontramos antes de Sarasola, y acceder desde allí hasta la sidrería Oiarbide andando, están pegando y nos ahorraría más de un quebradero de cabeza. El parking de Oiarbide, de pequeñas dimensiones (30 vehículos), se llena fácilmente, por lo que recomendamos llegar pronto si no queremos tener problemas para aparcar nuestro coche. Se puede acceder a Oiarbide por 3 carreteras, todas ellas estrechas, de gran inclinación y de doble dirección, unas características típicas de todas las carreteras que nos conducen a las sagardotegis que se ubican en las laderas de los montes de Astigarraga. Mucha gente intenta acceder andando, nosotros no os lo recomendamos, y es que, además de estar bastante alejada del centro, en invierno, las lluvias son muy habituales y junto a las empinadas carreteras de acceso pueden convertirse en todo un problema.

Kupelas: Las kupelas (barricas) de madera, originales y dignas de ver, están situadas a lo largo de toda la sidrería, en los 3 habitáculos. Normalmente, en Oiarbide suelen tener mínimo 2 de ellas abiertas, un hecho que contribuye a que no se formen grandes colas a la hora de llenar nuestros vasos de sidra. El habitáculo o sala que más kupelas alberga es la que encontramos nada más entrar a mano izquierda, la más grande y bulliciosa de las salas de esta sidrería. Aunque, como es lógico, el sabor de cada una de ellas varía ligeramente, debemos decir que todas ellas cuentan con una sidra de gran calidad. Recordad que Oiarbide también vende sidra embotellada durante todo el año, por lo que, si os apetece llevaros a casa alguna botella, podéis preguntar a la persona que os está atendiendo por su precio y disponibilidad.

Menú tradicional: El menú tradicional de sagardotegi, el de siempre, está compuesto por tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuleta y postre (queso con nueces y membrillo). Un menú, que en el caso de Oiarbide puede ser modificado cambiando el bacalao con pimientos por bacalao en salsa. Si queréis realizar este cambio

en vuestro menú, es necesario indicarlo a la hora de realizar la reserva. En nuestro caso, optamos por el menú tradicional, sin cambios. Según llegamos a Oiarbide nos mostraron la mesa que íbamos a ocupar y nos invitaron a coger uno de los vasos que encontramos en la entrada para disfrutar de la sidra que elabora la familia Zabalegi. Así lo hicimos. La mesa, corrida y larga, acogía a 14 personas de la cuadrilla con facilidad, con comodidad.



★ Tras disfrutar de la sidra empezamos con el menú tradicional, tortilla para abrir apetito, buenísima.

★ Le siguió un plato de bacalao con pimientos, muy bueno, pero las raciones eran un tanto pequeñas.

★ El plato fuerte, la chuleta, en su punto, caliente y de gran sabor, para ponerse las botas.

★ El postre, las nueces, el queso y el membrillo, algo más flojo que el resto de los platos, pero manteniendo una buena calidad.

Los tiempos entre platos fueron un poco largos, demasiado quizás, imaginamos que fruto de la gran cantidad de gente que este día visito Oiarbide. El resto de componentes del menú (Pan, agua y sidra) eran ilimitados, tanto como se necesite.

Chuletas en Oiarbide Sagardotegia



Precio: El precio del menú tradicional en Oiarbide es de unos 30€, un precio habitual en las sidrerías de Euskal Herria. Eso sí, no se puede hablar del precio de una sagardotegi sin antes comprobar la calidad y cantidad de los platos que nos ofrecen. En este caso, aunque la calidad fue extraordinaria, la cantidad fue escasa. 14 personas por mesa, 3 platos por mesa. Conclusión, un plato para 4 personas, todos, menos las chuletas, que fueron 2 por cada 4. En caso de querer repetir, el precio del menú se vería incrementado dependiendo de la cantidad de platos a repetir. Lo dicho, algo escaso.

Atención: La atención fue buena durante toda nuestra estancia, nada que reprochar. Buen ambiente, buena atención, buena experiencia. Es curioso ver como Sebastián, una persona de avanzada edad (pasando los 80), sigue estando entre kupelas, ayudando a todo aquel que así lo requiere. Debemos de tener en cuenta que en época del txotx, las sidrerías se inundan de gente, llegando prácticamente a colapsarse, no es fácil mantener el orden y el buen servicio con tanta gente.

Txotx! en Oiarbide Sagardotegia



Qué ver: Ya que estamos en Astigarraga, podemos aprovechar para visitar lugares tan emblemáticos y tradicionales de la zona como Sagardoetxea (el museo de la sidra vasca) o el frontón Galarreta (la catedral del

remonte).

Las kupelas, pequeñas y de madera, el sebo cerrando antiguas aperturas y el olor a sidra, hace que **Oiarbide** mantenga el encanto de aquellas sidrerías de hace 100 años, todo un lujo. Aunque no es muy conocida, Oiarbide es una gran opción para disfrutar de un menú y una sidra de gran calidad, pero debemos de tener en cuenta que la cantidad no es la misma a la que estamos acostumbrados en otros establecimientos de este tipo. ¡Esperamos vuestras opiniones!

»