

EL DIARIO VASCO

Gastronomía | Restaurantes

Zelaia Sagardotegia, nuestra tradición y nuestra cultura

Uno de los grandes templos sidreros de Gipuzkoa



El equipo de Zelaia Sagardotegia brinda entre kupelas. Arizmendi



Oraitz García

Sábado, 12 de abril 2025, 00:10

Seguir

Primero, el tradicional bocado de chorizo cocido, acompañado de un pequeño bollo de pan, ideal para abrir boca y poder acercarte a las kupelas a tomar el primer trago de sidra. Segundo, la tortilla de bacalao, huevo y bacalao, con mucho sabor, con algo de verdura que le aporta jugosidad y cremosidad a la tortilla, pero cediendo todo el protagonismo al bacalao. Respetan la tradición y en Zelaia Sagardotegia siguen elaborando la tortilla siguiendo la receta de la ama, de Nati Sancho.

Zelaia Sagardotegia

Dirección Martindegi auzoa 29 (Hernani)

Teléfono 943555851

Comedor 1 para 70 comensales / 1 bodega para 30 comensales

Abre En abril, las noches de martes a jueves, y viernes y sábado mediodía y noche / En mayo, jueves noche, y viernes y sábado mediodía y noche

Monedas 3 de 5

Carta c45€

Tercero, el bacalao confitado con pimientos y cebolla frita. Para empezar, la calidad del producto es indispensable en este caso, y luego hay que saber cocinarlo y servirlo con ese punto de cocción que es una maravilla, donde las lascas se sueltan y entran ligeras, pero, con intensidad en boca. Dejando de lado la fritura a fuego fuerte, aquí la tienen tiempo a fuego suave, que se vaya haciendo con mimo, así consiguen el resultado que consiguen. Cuarto pase, la chuleta, madre mía, vaya chuleta. Pura mantequilla en boca, se deshacía, con su punto de infiltración, plena de sabor, cocinada a la perfección, con sus tres característicos colores. Hay mano en esa parrilla y tienen mucho mérito con el trajín que suelen tener en plena temporada del txotx conseguir asar las chuletas con esa clase y maestría. Yo fui muy feliz, hacía tiempo que no disfrutaba tanto

con una chuleta, os lo aseguro, cada bocado era puro placer. El arte y la maestría de la parrilla.

Para terminar, los postres. Aquí renuevan la tradición y juegan con ella. Por un lado, no podía faltar el queso, membrillo y nueces, postre por antonomasia de las sidrerías, pero van un poco más allá y ofrecen 4 diferentes quesos, de nuestro entorno: el Idiazabal ahumado de Oihan Txiki; queso de oveja Ardiarana de Bertiz; el queso azul de Agour y el Ekhi gorria que traen de Iparralde. Un muy interesante juego de sabores. Las nueces te las sirven peladas, un punto a favor, facilitando el trabajo. Y, también cuentan con una opción dulce, un Sagar Opila ideado junto a Joseba Arguiñano, donde juegan con 3 ingredientes, manzana, sidra y nueces. Un muy buen dulce, que se convierte en la guinda perfecta de la experiencia sidrera en Zelaia.

Y, claro, no podía faltar la sidra. Entrar en la bodega, ir probando de kupela en kupela es un apasionante viaje donde sigues aprendiendo y buscando los matices de cada una de ellas. Majestuosas kupelas a izquierda y derecha, que guardan y miman los caldos resultantes de la cosecha de manzana del 2024, una cosecha con menos manzana, que ha dado como resultado sidras ligeras, sin tanto cuerpo, que se beben muy fácil y que son muy expresivas en boca. Con un color más claro, son sidras con las que disfrutamos, que seguirán evolucionando y mejorando con el paso del tiempo.

En ese trabajo de actualizar la tradición, de ir adaptándola a los nuevos tiempos, Oihana y Jaione Gainerain, tercera generación familiar, han ido buscando nuevas fórmulas, nuevos públicos a través de elaborar y ofrecer nuevos tipos de sidras. Su última apuesta ha sido una sidra Pet-Nat, que empezaron a elaborar el año pasado. Una manera artesanal de elaborar la sidra, donde la fermentación se realiza en la propia botella y el degüelle es manual. Una sidra con un punto más de txinparta, gracias a esa fermentación en botella. Están muy contentas con la respuesta del público y aunque empezaron a hacer unas pocas botellas, para este 2025 han aumentado la producción y la idea es ir creciendo.

Pero en Zelaia Sagardotegia no faltan las sidras naturales, las que han sido santo y seña de la casa. Desde la Euskal Sagardoa, elaborada con manzana autóctona, hasta Gorenak, sello de calidad y excelencia, sin olvidarnos de la sidra ecológica que elaboran a partir de las manzanas recogidas en su propio manzano, sita en Donamaria, Navarra. Por último, la sidra en lata, un formato nuevo donde poder disfrutar de la sidra de Zelaia en un pequeño formato de 33cl.

Mirar hacia el futuro, sin olvidar el pasado. Zelaia Sagardotegia es familia, es casa, es historia. Jaione y Oihana mantienen vivo el legado familiar. Fue su abuelo Joaquín quien empezó a elaborar sidra en el caserío, pero para consumo propio, como solía hacerse en aquella época. Fue su padre Jose Antonio Gainerain quien dio un paso más y dio forma lo que hoy en día es una institución, templo y referencia sidrera de nuestra provincia, sin olvidarnos de la madre, Nati Chasco, quien gobernó los fogones durante tantos años y realizaba una gran labor en la sombra. Una pasión, un conocimiento que han ido transmitiendo de generación en generación, Zelaia Sagardotegia es nuestra tradición, es nuestra cultura. On egin!

[Temas](#) [Restaurantes](#)

 [Comenta](#)

 [Reporta un error](#)

