

**Sidrerías**

SUPLEMENTO PUBLICITARIO SOBRE

SIDRERÍAS+

## La innovación que no rompe con la tradición



EL DIARIO VASCO

Jueves, 25 enero 2018, 16:48



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 Irui, 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.

## Irui

943 361 229

[www.iruinsagardotegia.com](http://www.iruinsagardotegia.com)

## Lo + leído

El Diario Vasco

Sidrerías

[Top](#)

[50](#)

- 1 Tradición y sabor en Astigarraga
- 2 Zapiain: "Mejor sidra natural vasca"
- 3 El manzano autóctono, esencia para nuestra sagardoa