

# SIDRERÍAS

Suplemento especial publicitario | 5 de marzo de 2021



**ZAPIAIN®**

SAGARRETIK, URREA

[www.zapiain.eus](http://www.zapiain.eus) | 943 330 033





# ES TIEMPO DE **SIDRERÍAS**

Una cosecha pequeña y de mucho carácter nos espera para ser degustada en las sidrerías de Gipuzkoa. Este año, además, la Denominación de Origen Euskal Sagardoa ha puesto en marcha una plataforma común de venta por internet

La cosecha del año pasado fue muy buena y, por ello, ya se sabía que la de este año tocaba que fuera una cosecha menor. No obstante, ha resultado ser incluso más pequeña de lo que se preveía. La falta de frío invernal y un verano seco han sido los dos factores que, sumados a la abundante cosecha del año pasado, han propiciado que la de éste sea tan pequeña.

Desde Euskal Sagardoa ya se presentaron los primeros datos en octubre, en plena recolección, y el resultado final de la misma ha ratificado lo apuntado en un principio. En total, con lo que se ha recolectado en la cosecha 2021 se ha elaborado una tercera parte de Euskal Sagardoa que en la cosecha 2020: se han recogido casi dos millones de kilos de manzana para la sidra vasca y se han producido 1,2 millones de litros. Como consecuencia de una cosecha pequeña, la manzana que se ha recogido ha sido de gran carácter, alta en azúcar y muy rica en taninos.

Por las circunstancias que vivimos, en las que llevamos ya un año moviéndonos en el terreno de la incertidumbre en muchos aspectos, una cosecha tan escasa puede no ser un gran problema en una temporada como ésta, pero sí lo hubiese sido en tiempos anteriores a la COVID-19. Por ello, el hecho de que en lo sucesivo haya este tipo de diferencias de cosecha a cosecha preocupa mucho

al sector, que se ha puesto a trabajar en varios proyectos con miras a poder conseguir cosechas más equilibradas.

## PLATAFORMA COMÚN DE VENTA POR INTERNET

Ante la difícil situación que toda la sociedad, y también especialmen-

## Se ha elaborado un tercio de sidra respecto al año pasado por la falta de frío invernal y por un verano seco

te los sectores más estrechamente relacionado con la gastronomía y la hostelería, estamos viviendo, desde la Denominación de Origen Euskal Sagardoa han puesto en marcha una nueva plataforma para la venta online de las sidras Euskal Sagardoa.

Así, los consumidores podrán conseguir la mayoría de las diferentes sidras con denominación de origen, a través de un clic, en cualquier parte del mundo, gracias a la tienda online de [euskalsagardoa.eus](http://euskalsagardoa.eus). Hay 53 sidras vascas de diferentes variedades elaboradas en Gipuzkoa, Bizkaia y Araba disponibles en dicha plataforma unificada. Por lo tanto, han querido ofrecer un nuevo servicio, tanto a consumido-



res como a aficionados de la sidra y también al propio sector sidrero.

Esta colaboración se estaba desarrollando desde el año pasado, y dada la situación actual, con algunos de los principales canales de venta parados, se ha podido poner en marcha. La gente podrá disfrutar de diferentes sidras de nuestro país en cualquier parte del mundo. El consumidor podrá conseguir sus sidras preferidas, así como mezcla de distintas sidras en una misma caja, y le llegarán a casa.

## LA RESPONSABILIDAD ES DE TODAS Y TODOS

Esta temporada será, por fechas, horarios, limitaciones y protocolos, distinta a todas las anteriores, pero ello no es obstáculo para que disfrutemos de las sidrerías de Gipuzkoa. Este año, más que nunca, deberemos vivirla con la mayor de las responsabilidades.

## Una situación que, una vez más, se superará

El cultivo de la manzana y la elaboración de la sagardoa son de las actividades más ancestrales de los vascos. Muchos y variados han sido los problemas que el sector ha tenido que sortear a lo largo de la historia, pero siempre los ha superado con creatividad e innovación.

La primera gran crisis del sector llegó en el siglo XVII con la introducción y la difusión del maíz y otros nuevos cultivos, el incremento de los adeptos al vino y la interrupción de los viajes a Terranova a la pesca de la ballena. El sector pudo subsistir gracias a las medidas proteccionistas que pusieron en marcha las autoridades locales y provinciales. El proceso de industrialización y el ferrocarril supusieron otro duro golpe. Desaparecieron la práctica totalidad de las sidrerías, siendo la única excepción las emplazadas en el valle del Urumea. Se reinventaron transformándose en lugares de esparcimiento y ocio, y en un escenario de los acontecimientos sociales en donde eran habituales la txalaparta, el bertsolarismo o los juegos de bolos.

Durante los años del franquismo el cultivo del manzano de sagardoa y la elaboración de sagardoa se convirtieron en unos negocios muy poco lucrativos, por lo que quedaron circunscritos a unas pocas localidades guipuzcoanas. En 1967 la producción de la sagardoa alcanzó su punto más bajo y muchas sidrerías cerraron sus puertas. Sin embargo, las sociedades gastronómicas de Donostia continuaron consumiendo y demandando sagardoa, pero tuvieron que desplazarse hasta los mismos lagares para comprarla. Allí comenzó a popularizarse el rito del txotx hasta convertirse en el acontecimiento gastronómico por excelencia del invierno y la primavera en Euskal Herria.





# UNA TEMPORADA ADAPTADA A LAS NUEVAS CIRCUNSTANCIAS

Arrancó el 5 de febrero, pero la COVID-19 ha retrasado la apertura de la mayoría de las sidrerías. Lo han hecho, además, adoptando una medidas indispensables

Hace exactamente un mes comenzó la temporada de sidrerías, pero este año no se puede hablar de 'temporada de txotx'. Y es que, de momento, en las sidrerías la nueva cosecha se degustará en la mesa y en botellas o jarras transparentes, cada una con su tarjeta. En ella se especificará el número de la kupela, para que el cliente sepa en todo momento qué sidra está degustando, en algunos casos, también proporcionarán información sobre las sidras y los tipos de manzanas que se han utilizado para elaborarla. Esta tarjeta llevará

también un código QR que podremos escanear si queremos encontrar más información sobre la sidrería.

Durante la comida (de momento no se pueden ofrecer cenas por las restricciones horarias) y siempre acompañado del sidrero, el encargado de cada mesa podrá levantarse a rellenar la jarra de la kupela que el grupo quiera degustar o que el sidrero recomiende.

Con estos cambios el sector de la sidra pretende ofrecer a sus clientes una experiencia atractiva y a la vez segura, sin perder en ningún momento la base de la temporada de



las sidrerías, es decir, la posibilidad de degustar la nueva sidra que se está elaborando en las kupelas. Además, la gente que se acerque a las sidrerías también tendrá la ocasión de comprar la Sidra Vasca en botella.

Lo cierto es que, aunque para muchos pueda sonar novedoso el hecho de consumir la nueva sidra en mesa, en realidad es un paso atrás en el tiempo para recuperar el modo de consumir antiguo. A lo largo de la historia la sidra se ha servido en jarras en

nuestras sidrerías. Este año, en Euskal Sagardoa han querido adaptar y afinar esta técnica con el fin de ofrecer la mejor atención posible al cliente, cuidando el producto, la información y la imagen.

## UN MOMENTO DELICADO

El sector de la sidra se encuentra en una grave situación. Desde marzo de 2020 hasta febrero de 2021 ha registrado pérdidas cercanas a los 18 millones de euros. Por un lado, porque la temporada de sidrería el año pasado se paró a la mitad de la temporada y la de este año se va a poner en marcha tarde y con recortes; y por otro, porque con la hostelería parada la venta de sidra ha disminuido.

Al mismo tiempo, el sector se mantiene con fuerzas para adaptarse a la nueva situación y avanzar, tomando decisiones en grupo y poniendo en marcha nuevas propuestas y proyectos.

sagardotegi denboraldia  
zuentzako  
prest!

zatoz  
sagardo berria  
dastatzera!



iha llergado la  
temporada  
de sidrerías!

Sagardo  
Mahara

SAGAR  
UZTA

bizkalko  
sagardogileak

ARABAKO  
SAGARDOGILEAK

BIZKAI

Fruitel

SAGARDOA  
gure jatorria

UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

hazi

EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO



# EL IV SAGARDO FORUM, A FINALES DE NOVIEMBRE



El concurso de sidras, uno de los atractivos del IV Sagardo Forum.

Este evento, que se ha convertido en una cita importante en el panorama internacional de la sidra, contará, al igual que en la pasada edición, con cuatro áreas

demostraciones de casos prácticos, vivencias de experiencias en sidrerías y excursiones, visitas y actividades para conocer la riqueza gastronómica y cultural que ofrece nuestro territorio.

## CONCURSO DE SIDRA INTERNACIONAL

Tras el éxito logrado en sus dos ediciones anteriores (participación de 200 sidras diferentes procedentes de 14 países), esta edición también acogerá la celebración del Concurso de Sidra Internacional. Jueces locales, nacionales e internacionales (expertos del mundo de la sidra, enólogos, productores de sidra, periodistas gastronómicos, etc.) valorarán las sidras clasificadas previamente en nueve categorías con el objetivo de seleccionar la mejor de cada categoría y la mejor del concurso: sidra natural vasca, sidra natural asturiana, sidra tradicional francesa, sidra tradicional inglesa, sidras modernas, sidras espumosas Premium, vino de manzana (apfelwein), sidra con otros sabores y perada y sidra de hielo.

## FERIA INTERNACIONAL DE SIDRA

Otra de las áreas importantes del Sagardo Forum será la Feria Internacional de Sidra, en la que se ofrecerá tanto al sector de la hostelería como a cualquier persona aficionada a la sidra la oportunidad de poder degustar y conocer de cerca algunas de las sidras participantes en el concurso internacional y clasificadas en alguna de dichas nueve categorías. Productores de sidra local, nacional e internacional ofrecerán sus sidras para degustarlas y poder divulgar su conocimiento en torno a cada producto entre las personas asistentes.

Toda la información relacionada con el IV Sagardo Forum estará disponible en [www.sagardoforum.eus](http://www.sagardoforum.eus) y todas las inscripciones para poder participar en dichas actividades se gestionarán a través dicha web.

Una vez más, el territorio de la sidra se convertirá en el punto de reunión de la sidra a nivel internacional, situando nuestra cultura de la sidra en el marco internacional. Sin duda, ofrecerá una magnífica ocasión para aprender de otras experiencias y trayectorias empresariales, ser conscientes de la realidad actual del mundo de la sidra e inspirarse para seguir construyendo el destino turístico de Sagardoaren Lurraldea, un territorio singular con gran historia, tradición y una amplia proyección en el mundo del enoturismo.

## El territorio de la sidra se convertirá en el punto de reunión de la sagardoa a nivel internacional

turismo y la gastronomía de la sidra. Diversos expertos locales, nacionales e internacionales presentarán las novedades del sector de la manzana, la sidra y el turismo y ofrecerán la posibilidad de conocer de primera mano diversas experiencias y casos prácticos. Gracias a ello, esta IV edición del Sagardo Forum ofrecerá una oportunidad excelente para conocer el mundo de la sidra de otros países al sector local de la manzana, la sidra y la cultura de la sidra.

## EXCURSIONES, VISITAS Y ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Con el objetivo de completar estas conferencias sobre diversos temas y áreas y ofrecer al participante la posibilidad de conocer diferentes proyectos de forma más dinámica, se organizarán de la mano de dichos ponentes y expertos visitas a manzanales,

El Sagardo Forum ha desempeñado una labor muy importante para situar la cultura de la sidra en el marco internacional, dando a conocer nuestra sidra fuera de nuestras fronteras y facilitando el conocimiento de las sidras internacionales entre el sector local, fortaleciendo las relaciones internacionales y llegando a crear la red Ciderlands de destinos y países elaboradores de sidra. Entre sus objetivos caben destacar el conocimiento entre sus países miembro, la organización de eventos y actividades de forma conjunta y la promoción de la cultura de la sidra a nivel internacional, ya que aún con las particularidades de cada país, la sidra es el nexo común de todos.

Dando un nuevo paso en la internacionalización de la sidra y con el objetivo de promocionar la cultura de la sidra de nuestro territorio, a finales de noviembre de 2021 se celebrará la IV edición del Sagardo Forum.

## JORNADAS TÉCNICAS

Dentro de las actividades que agrupará el IV Sagardo Forum, se celebrarán unas jornadas técnicas sobre la manzana, la sidra y la cultura, el

## FRAISORO



## UN LABORATORIO PUNTERO CON 25 CATADORES

La Granja Modelo Fraisoro, desde 2018 con un servicio de Laboratorio, Calidad e Innovación. Es un laboratorio público de la Diputación Foral de Gipuzkoa que presta servicios de desarrollo, innovación, calidad y evolución analítica.

Uno de sus campos de acción es el análisis de sidra y txakoli, enfocando a conocer su calidad. En 2012 creó una comisión compuesta por representantes de las asociaciones de enólogos y técnicos que trabajan en el sector de la sidra para rediseñar el 'Método de análisis sensorial' del Panel de Cata de Sagardoa. Este panel de cata de Sagardoa está integrado por 25 catadores. En cada cata cinco profesionales realizan una evaluación sensorial de acuerdo con ese método. En julio de 2014 se consiguió la acreditación de ENAC para el primer panel de cata de sidra en conseguirlo en España.

## SILICIE



## UN NUEVO SISTEMA DE LLEVANZA DE CONTABILIDAD

2021 ha traído consigo la implementación en Gipuzkoa del nuevo sistema de llevanza de la contabilidad de los productos objeto de impuestos especiales. El Suministro Inmediato de Libros de Información Contable de Impuestos Especiales (SILICIE) sustituye la presentación de Libros Contables de Impuestos Especiales por el suministro electrónico de asientos contables a través de la Sede Electrónica de las Haciendas Forales. El plazo y la forma de implementación son las mayores novedades de este nuevo sistema.



# "LA SIDRA ES CHISPA, ILUSIÓN, COMPAÑÍA Y GANAS DE DIVERTIRSE"

El director de Agricultura y Equilibrio Territorial de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Xabier Arruti, da cuenta de la situación del sector sidrero y anima a la población a consumir sidra y así apoyar al sector

Estamos en plena temporada de sidrerías. ¿Qué mensaje trasladaría a los ciudadanos que tienen miedo o dudas para acudir a las mismas?

Me gustaría destacar el esfuerzo que están haciendo las sidrerías para adecuar su actividad a estos tiempos tan complicados y garantizar la salud cumpliendo todos los protocolos. La sidra no es una vacuna que vaya a erradicar la enfermedad, pero sí un ingrediente que nos puede traer ilusión y alegría de vivir. La sidra es chispa, ilusión, compañía, ganas de divertirse. Hoy en día, la sociedad necesita esos valores tanto como la vacuna, y hay que difundir al máximo el mensaje de que los necesita. De momento no podemos hacer txotx, de acuerdo, pero podemos consumir sidra, así que animo a toda la población a ello.

Cuando consumimos sidra local también estamos dando un impulso a la producción sostenible de nuestro sector sidrero, y a todos los beneficios que éste acarrea, porque no podemos olvidar que detrás de este sector trabajan muchos guipuzcoanos y guipuzcoanas.

Además, ha sido uno de los subsectores más damnificados por la COVID-19, ¿no?

Sí, así es, ya que la primera ola de la pandemia irrumpió en plena temporada de sidra 2020 y el txotx supone el 5% del negocio. Desde la Diputación pusimos en marcha un Plan de Rescate con ayudas directas a los seis subsectores más damnificados, entre ellos el sector de la sidra. En



Xabier Arruti es el director de Agricultura y Equilibrio Territorial en la Diputación Foral de Gipuzkoa.

total hemos destinado 893.074 euros, y el 27% de estas ayudas (323.336 euros) se han destinado para este sector, con un total de 52 personas beneficiarias que han recibido una media de 4.500 euros. Hemos atendido todas las peticiones recibidas.

**¿La Diputación seguirá con el mismo plan de ayudas de cara a 2021?**

Nuestra intención es seguir en la misma línea. Sabemos que en estos

momentos tan difíciles las ayudas son necesarias y, por ello, desde la Diputación vamos a hacer un seguimiento exhaustivo de los efectos negativos ocasionados por esta pandemia para poder actuar de inmediato y ofrecer planes de apoyo eficaces que garanticen el futuro de esta actividad. Esta crisis ha puesto de manifiesto lo importante que es que contemos con un primer sector fuerte y dinámico, por su aportación económica, social y medioambiental, entre otras.

**Con el Plan de Rescate hemos destinado 323.336 euros al sector sidrero, con un total de 52 beneficiarios"**

Además, en el caso de la sidra, como cada año seguiremos apoyando con ayudas la plantación de manzanos locales, incrementando este año la convocatoria de 300.000 a 350.000 euros. Esta subvención, que venimos potenciando desde 2016, está dando grandes resultados, destinándose a la producción de sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa. El objetivo es que el sector sidrero de Gipuzkoa pueda llegar a autoabastecerse con manzana autóctona antes de finalizar esta legislatura.

**¿Cuál es el porcentaje actual a día de hoy?**

A día de hoy, se elabora con manzana local el 33% de la sidra producida en Gipuzkoa. Es un dato muy positivo, teniendo en cuenta que hace unos años apenas había manzanales en el territorio. Esta apuesta repercute positivamente en la calidad, la competitividad o en nuestro paisaje, por ejemplo.

**¿Cuál es el impacto económico del sector en Gipuzkoa?**

La sidra supone el 15,7% de la industria de bebidas en el territorio, con 15 millones de euros de cifra de negocio referidos a la sidra en botella. Hay un total de 74 establecimientos sidreros. El 91% de la producción de manzana de Euskadi, 10.000 toneladas, se realiza aquí, lo que quiere decir que Gipuzkoa es el territorio de la sidra por excelencia.

**Se dice que en tiempos de crisis siempre surgen nuevas oportunidades. ¿Cómo ve el futuro del sector? ¿Es optimista?**

Se están produciendo grandes cambios y van a venir mayores, pero estamos esperanzados. El de la sidra es un sector joven, con mucho futuro, y la Denominación de Origen Euskal Sagardoa es un claro ejemplo de ello, marcando un antes y un después. Es más, las nuevas generaciones han demostrado que están con ganas de innovar y diversificar, buscando nuevas alternativas de producción, formatos y venta.

No tengo ninguna duda de que el sector sidrero va a saber salir adelante, y como Diputación estaremos al lado para apoyarlos en todo momento. La sidra es uno de los productos estrella de Gipuzkoa, junto al txakoli y al queso, por su valor cultural, gastronómico y económico. Por eso es importante que la sociedad de Gipuzkoa siga apoyando ese activo, y consumiendo producto local y de calidad.

## Topa!

## Sagardotegiak Zabarik

Bizipoztu gaitezen sagardoarekin

Gipuzkoa Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa



ETORKIZUNA ORAIN  
Es futuro



# ZAPIAIN, UNA APUESTA CONSTANTE POR LA CALIDAD

La sidra de Zapiain ha recibido numerosos premios locales e internacionales. Sin ir más lejos, en 2020 fue proclamada la mejor en el concurso de la Diputación Foral de Gipuzkoa

**D**esde que en la década de 1960 Nicolás Roxario Zapiain, abuelo de los actuales responsables de la bodega, decidiera dejar de lado el resto de las labores del baserri y dedicarse en exclusiva a la fabricación de sidra, Zapiain Sagardoa ha enfocado su trabajo en la calidad del producto. Y ese esfuerzo ha dado sus frutos.

Alemania, Inglaterra, Estados Unidos... Zapiain ha recibido premios en muchas competiciones internacionales de renombre. Pero sin duda, si hay un premio que ratifica la calidad de la sagardoa de esta bodega, ese es aquel que se recibe en casa. En 2020 Zapiain fue proclamada mejor sidra natural de Gipuzkoa en el concurso de la Diputación de este territorio, y los representantes de esta sagardotegi están orgullosos de lucir la txapela y la makila que los convierten en ganadores.

Desde la incorporación a la bodega de Miguel Zapiain, la búsqueda de la mejor calidad ha sido una apuesta constante. "Y eso supone trabajar desde el manzanal hasta la botella, en todos los aspectos que afectan al proceso de elaboración", asegura Ion Zapiain, que junto con su hermano Mikel y su primo Egoitz, es la viva imagen de las generaciones más jóvenes que se están haciendo cargo de la sagardotegi.

Esta bodega tiene una larga tradición. Los primeros documentos que relacionan el apellido Zapiain con la elaboración de sidra se remontan al siglo XVI. Ya en 1542 figura un documento de compraventa de unos manzanales en Astigarraga por Joanes de Zapiain, seguramente antepasado de la familia. En otro documento, de 1595, la ciudad de



En Zapiain la elaboración de la sidra natural se mima desde el manzanal hasta la copa. Fotos: Haritz Rodríguez.

Donostia se querella contra el mismo Zapiain por tratar de vender sidra dentro de los muros de la villa sin ser vecino de ella y pagar los impuestos correspondientes.

Sea como fuere, Zapiain es una bodega en la que se combinan tradición e innovación. Primero impulsó junto a la asociación Sagardo Mahaia el sello de calidad Gorenak, que certifica la calidad de la sagardoa, y más recientemente ha hecho una apues-

**Zapiain es una bodega en la que se combinan tradición e innovación; una de sus señas, la calidad del producto**



Bizi-Goxo es una de las últimas novedades de Zapiain, una sidra de hielo espectacular.

ta conjunta con todo el sector para promover la denominación Euskal Sagardoa, que además de la calidad certifica el origen de la materia prima. Todas las sidras que se comercializan bajo esta D.O. están elaboradas con manzanas de variedades autóctonas cultivadas en el País Vasco.

Dentro de la denominación Euskal Sagardoa, existen dos distintivos diferenciados: el rojo y el dorado. Si una sagardoa lleva el distintivo dorado y la calificación Premium, significa que ha recibido una puntuación muy alta en el panel de cata del consejo regulador. Es decir, tiene unas cualidades organolépticas óptimas. Y es que para Zapiain la elaboración de sidra con variedades locales cultivadas en el País Vasco es muy importante, pero también la calidad del producto final.

2020 no ha sido un año fácil. Pese a todo, en Zapiain han seguido apostando por la calidad de su producto. Sin embargo, "la hostelería ha sufrido mucho, y eso también lo hemos notado nosotros. Hoy más que nunca es necesario apoyar a este sector tanto desde las instituciones como desde la sociedad, porque además es una seña de identidad de nuestra cultura", apunta Ion Zapiain.

## ZAPIAIN

Kale Nagusia, 96  
20115 Astigarraga  
943 33 00 33

[www.zapiain.eus](http://www.zapiain.eus)



## Las tecnologías, un nuevo aliado

Zapiain Sagardoa cuenta con una tienda online en su web [www.zapiain.eus](http://www.zapiain.eus) en la que se pueden adquirir todos los productos de la bodega. El objetivo de la tienda online es dar servicio sobre todo a consumidores que no tienen el producto a su alcance en aquellos lugares en los que es más difícil encontrarlo. Durante la pandemia, y especialmente durante el confinamiento, ha sido muy útil para seguir conectados con los consumidores.

## Un homenaje a su historia

En Zapiain Sagardoa, además de la búsqueda de la calidad, en los últimos años han trabajado en la diversificación del producto. Su sidra de hielo Bizi-Goxo se ha hecho hueco en el mercado y se ha posicionado como una de las mejores del mundo. En 2020, además, han sacado al mercado un producto especialmente dirigido a la hostelería y la restauración, que tanto apoyo necesita en este momento. Se llama Joanes de Zapiain, en homenaje a su antepasado, una sidra de parcelas elaborada exclusivamente con manzanas autóctonas de un manzanal concreto de Tolosa.



# DISFRUTAR DE MANERA SEGURA ES POSIBLE EN PETRITEGI

La emblemática sidrería ubicada a las afueras de Astigarraga presenta una temporada 2021 repleta de novedades y con sus servicios adaptados a ofrecer una experiencia sidrera segura



Aina Otaño pertenece a una familia de tradición sidrera y es actualmente la directora de Petritegi.

En Petritegi llevan desde mayo del año pasado trabajando para ofrecer a sus clientes y amigos una experiencia sidrera segura.

Esta emblemática e histórica sidrería está ubicada a las afueras de Astigarraga, en plena naturaleza, y cuenta con amplios espacios interiores donde han establecido las medidas de higiene necesarias.

"Os animamos a que vengáis a disfrutar de manera tranquila y segura de la nueva temporada de sidrería", apunta la sidrera y directora de Petritegi, Aina Otaño. Una temporada y una cosecha de las que han resultado sidras que presentan más cuerpo que las del año anterior.

Actualmente, al frente de la elaboración de sidra Petritegi se hallan tres generaciones de la familia Otaño, conjugando experiencia, saber hacer y valentía. Gracias a la dedicación de todo el equipo de producción, esta familia continúa manteniendo viva la centenaria tradición sidrera del caserío Petritegi, que comenzó allá por el año 1526.

En Petritegi son "conscientes de que tenemos grandes retos por delante", pero se muestran seguros de que "gracias a la ilusión y dedicación de nuestro joven equipo" van a lograr adaptarse, una vez más, a la nueva situación. El objetivo es claro: "Que todas las personas que confían en nuestra casa puedan seguir disfrutando de Petritegi de manera segura. Gozatu bizitzaz elkar zainduz!" •

## PETRITEGI

Petritegi Bidea  
20115 Astigarraga  
943 45 71 88  
[www.petritegi.com](http://www.petritegi.com)

La familia Otaño mantiene viva la centenaria tradición sidrera del caserío Petritegi, iniciada en 1526

## Novedades de 2021

En Petritegi continúan explorando las posibilidades de la manzana autóctona, trabajando en la diversificación y en la calidad del producto.

### 2016

Comenzaron a comercializar su zumo de manzana ecológico: lleno de sabor y sin alcohol ni azúcares añadidos.

### 2017

Presentaron la primera cosecha de sidra Petritegi con D.O. Euskal Sagardoa: elaborada 100% con manzana autóctona y con el característico frescor y aromas de la sidra local. Ese mismo año también vieron la luz las primeras botellas de sidra natural espumosa Aparduna. Esta sidra se elabora en Petritegi siguiendo el método tradicional de segunda fermentación en botella y crianza en posición de rima un mínimo de 9 meses para las más jóvenes y un de mínimo de 18 para la edición reserva.

### 2018

Comercializaron por vez primera la Euskal Sagardoa Premium -en botella negra-, una edición limitada de una sidra delicada y muy aromática, ideal para los paladares más exigentes.

### 2019

Desde hace dos años, en Petritegi fermentan con su propia levadura autóctona Urtebi Haundi las sidras con Denominación de Origen.

### 2021

Petritegi va a presentar un nuevo producto que se enmarca en la categoría cider, una bebida refrescante de baja graduación alcohólica y mucho carácter, elaborada con manzanas autóctonas.

Otro de sus últimos proyectos es acercar la experiencia sidrera a los hogares. Gracias al **take away** se puede disfrutar en la tranquilidad de casa del maridaje de las sidras Petritegi con los mejores platos de sidrería: txuleta, merluza a la parrilla, tortilla, etc. Este servicio está digitalizado para facilitar a los usuarios el pedido a través de los dispositivos móviles y se puede consultar toda la oferta en [www.petritegi.eus](http://www.petritegi.eus).

## NUEVA TEMPORADA

### SIDRAS PARA DISFRUTAR, AROMÁTICAS Y FRESCAS

Las sidras de Petritegi de este año "son sidras para disfrutar, con su inconfundible carácter propio y la calidad de siempre", define Otaño, quien explica que han obtenido sidras "muy aromáticas y frescas, sobre todo, aquellas con el sello de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, que han sido fermentadas con nuestra levadura autóctona Urtebi Haundi, y con un ligero amargor que, bien equilibrado, da mayor longitud y profundidad al paso en boca".



Petritegi elabora tres sidras con D.O. Euskal Sagardoa: tradicional, Premium y ecológica.

### DEGUSTACIÓN EN MESA, CON JARRAS Y CÓDIGO QR

Con múltiples novedades adoptadas, esta sagardotegi se ha unido a la obligada medida de tener que catar las sidras en mesa, ante la imposibilidad de consumir la sidra al txotx en la bodega.

Así, para degustar la nueva cosecha Petritegi servirá sus diferentes sidras en la mesa mediante jarras, "recuperando así una antigua forma de consumo en las sidrerías que los sagardozales de mayor edad recordarán", apunta Otaño. Los comensales podrán probar algunas de las mejores kupelas de la bodega de Petritegi y tendrán toda la información a mano a través de códigos QR.



# ZELAIA, ESENCIA INTACTA TRAS UNA TRANSFORMACIÓN OBLIGADA

A pesar de la incertidumbre y de los cambios, Zelaia asegura una experiencia "muy atractiva" con "pequeñas novedades" que prometen sorprender al comensal

Con más de un siglo de recorrido y con la cuarta generación de la saga Gincerain al mando, la sidrería Zelaia está inmersa en una de las temporadas más inciertas de su historia. El protocolo de seguridad para atajar la pandemia les ha obligado a introducir importantes cambios, eliminando características propias como el poder disfrutar

del menú de pie, pero que también ha conllevado adoptar otras "pequeñas novedades que sorprenderán a los comensales" como la incorporación de algunos platos fuera de los tradicionales del menú de sidrería.

A pesar de ello, las hermanas Gincerain han logrado mantener intacta la esencia de Zelaia y tienen "muchas ganas" de recibir a los clientes, a quie-

nes se ofrecerá la nueva sidra "que con tanto cariño hemos elaborado".

## SIDRA DE CARÁCTER Y CUERPO

La cata de las sidras es otra de las acciones sobre las que se han establecido cambios. Con las restricciones sobre el txotx, los comensales no tendrán que desplazarse a la bodega



Las hermanas Jaione, Oihana y Maialen Gincerain representan la cuarta generación familiar.

para probar las diferentes sidras de la nueva cosecha, sino que "a lo largo de la comida se les llevarán a la mano las sidras de las diferentes zonas".

Mientras tanto, el servicio de la sagardotegi seguirá trabajando "como siempre, con una materia prima excelente" para garantizar a los clientes una experiencia "muy atractiva" en Zelaia.

La calidez del año 2020 dejó a la sidrería una cosecha "poco abundante, pero de gran carácter", por lo que esta temporada aseguran se podrá degustar sidras "muy especiales". Respecto a las características de las sidras obtenidas, en Zelaia las ven como "sidras con carácter y cuerpo, de gran complejidad, volumen y mucha capacidad de evolución".

## ZELAIA

Martidegi Auzoa, 29  
20120 Hernani  
943 55 58 51  
[www.zelaia.eus](http://www.zelaia.eus)

# LA CERCANÍA DE SIEMPRE CON SEGURIDAD EN BARKAIZTEGI

La sagardotegi donostiarra augura una temporada sidrera "más larga de la habitual" en la que invitan a no perderse sus sidras y su afamada cazuela de bacalao

La temporada de sidra de Barkaiztegi arrancó el pasado 12 de febrero, presentando este año algunas diferencias debido a las restricciones adoptadas para cumplir con el protocolo COVID-19. Así, esta sagardotegi donostiarra garantiza una experiencia gratificante y segura a sus clientes, deseando que la situación actual evolucione favorablemente.

Una de las novedades, que supone "una oportunidad para valorar y apreciar la sagardoa de 2020", será que la sidra será servida por el personal directamente en jarras o en botella, a gusto del consumidor. Así, en Barkaiztegi aseguran poder ofrecer

el trato cercano y acogedor de siempre, con toda garantía de seguridad y deseando intercambiar opiniones sobre sus sidras.

## EUSKAL SAGARDOA Y GORENAK

Pese a que aseguran que la cosecha del año anterior en Gipuzkoa fue "escasa en general", en Barkaiztegi sin ser especialmente generosa "ha sido suficiente para satisfacer las necesidades de nuestro público", valora su responsable Peio Irizar.

La cosecha se presentó "algo adelantada", pues a principios de octubre ya reposaba la Euskal Sagardoa en las kupelas de esta sagardotegi,



Arriba, el responsable de Barkaiztegi, Peio Irizar; abajo, su reconocida cazuela de bacalao.

donde a día de hoy podemos degustar sidras "aún jóvenes terminando de madurar. De trago fácil, refrescante y con mucha presencia de fruta fresca".

En cuanto a las sidras de Gorenak se han procesado manzanas de mucho grado, dando lugar a sidras "con un poco más de alcohol y en las que se aprecia cuerpo y equilibrio con un toque de amargor".

En general, las sidras "no van muy adelantadas", con lo que en Barkaiztegi consideran se podrá predecir "una temporada de sidra más larga de lo habitual". De modo que nadie se quedará sin probar la afamada cazuela de bacalao, una pañada, cómo no, de las sidras, tanto se han hecho esperar desde el complicado año 2020.

## BARKAIZTEGI

Barkaiztegi Bidea, 42  
20014 Donostia  
943 45 13 04  
[www.barkaiztegi.com](http://www.barkaiztegi.com)



# SAIZAR CONSERVA SUS SEÑAS PERO SE ADAPTA A LA REALIDAD



Napo Lertxundi ejercerá, un año más, de anfitrión en Saizar durante una temporada especial en la que la sidrería de Usurbil se ha marcado como objetivo no perder la esencia pese a la pandemia.

La sagardotegi de Usurbil ha adoptado todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad de sus clientes y preservar la experiencia y la calidad de sus servicios en una temporada en la que ofrece sidra "bien estructura y equilibrada"

Las 'pitxarras' o jarras son la gran novedad de la temporada para que los clientes disfruten de la sidra sentados

Saizar es, año tras año, uno de los centros neurálgicos de la temporada de sidrerías. La experiencia de un equipo capitaneado por Napo Lertxundi junto con la calidad de los productos que ofrece han convertido a la sagardotegi de Usurbil en toda una referencia en el territorio. Y 2021 no tiene por qué ser una excepción. Desde la dirección de Saizar se han volcado en tomar todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad de todos sus clientes, al mismo tiempo que se ha preservado la esencia de la experiencia que supone disfrutar en una sidrería. Para ello se han ayudado de unas instalaciones amplias que permiten a su clientela comer sin agobios y en un ambiente relajado y tranquilo. En Saizar son conscientes de que va a ser una temporada "especial" en la que no se van a permitir vivir situaciones que hasta hace unos meses resultaban cotidianas en cualquier

sagardotegi: "No se puede compartir, cada uno tiene su plato y sus cubiertos, y hay que utilizar la mascarilla salvo en el momento en el que se vaya a consumir".

## Aumento de los pedidos online

Los nuevos tiempos no sólo están modificando la organización de los restaurantes y las sidrerías, sino también las formas de consumo. Saizar está poniendo en marcha distintos canales para que sus clientes puedan disfrutar de su sidra sin salir de casa. En los últimos meses, con la hostelería cerrada, el consumo de sidra Saizar en el hogar ha cobrado especial fuerza y desde la sagardotegi han habilitado un correo electrónico para atender a la demanda de sus clientes: [pedidos@sidrassaizar.com](mailto:pedidos@sidrassaizar.com).

Pero es, sin duda, la ausencia del txotx uno de los momentos que más se echan en falta: "Nos hemos reorganizado para que los clientes puedan degustar la nueva sidra en mesa, sin tener que ir a la bodega". Lo que desde hace unos años era simplemente una tendencia, en 2021 se convierte en una realidad innegociable. Las jarras adquieren una importancia capital y en Saizar ya han comenzado a trabajar con este nuevo sistema: "Esta temporada nos encontramos con 'pitxarras' o jarras para que todos puedan degustar la nueva sidra de distintas kupelas, pero sentados. Es la principal novedad de esta temporada de sidrería 2021".

## UNA SIDRA CON "CARÁCTER"

La estrella de la temporada volverá a ser la sidra y un menú en el que la tortilla de bacalao o la txuleta volverán a emocionar a los clientes. Desde Saizar califican la cose-

cha 2020 como "poco abundante", pero el resultado ha sido una sidra "de gran carácter, con manzanas de calibre intermedio y un rendimiento aceptable". En los próximos meses se podrá disfrutar de sidras "bien estructuradas y equilibradas, con presencia de carbónico fino".

Pero no sólo la bebida compone una experiencia singular. "Los productos frescos, locales y de gran calidad" siguen siendo parte inseparable de la oferta gastronómica de Saizar. En la sagardotegi de Usurbil ofrecen "un abanico de menús disponibles desde 29€ hasta 40€, pero también podrán elegir entre platos tales como el rape, el cogote a la parrilla y el centollo cocido".

## SAIZAR

Kalezar Auzoa, 39  
20170 Usurbil  
943 37 39 95 / 943 36 45 97  
[www.sidrassaizar.com](http://www.sidrassaizar.com)



# SAGARDOTEGIS RECOMENDADAS



## PARA DISFRUTAR TODO EL AÑO

● La sidrería Aginaga, ubicada en Usurbil, es una sagardotegi tradicional que produce alrededor de 100.000 litros anuales de sidra con manzana autóctona.

Desde que abrió sus puertas en 1992, es una sagardotegi que cuenta con ocho barricas de sidra natural y que ofrece a sus comensales un menú de sidrería tradicional, elaborado siempre con productos de primera calidad. El establecimiento permanece abierto durante todo el año, salvo en el mes de diciembre, cuando aprovechan para recargar fuerzas antes del inicio de la temporada sidrera. Además del menú, cuentan también con una carta de cocina tradicional vasca, en la que destacan especialmente los pescados a la parrilla.

Cuenta con un fácil acceso gracias a la parada de la línea de autobús UK09 que recorre la N-634 de Donostia a Zumaia. Cabe señalar que en 2012 abrió sus puertas al lado de la sidrería el Hotel Aginaga\*\*.

### AGINAGA SAGARDOTEGIA

943 36 67 10 / 943 37 06 68

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

## CON UNAS VISTAS ESPECTACULARES

● La Sidrería Calonge, ubicada en Igeldo, se dedica a la elaboración de sidra natural desde principios del siglo XX. Actualmente, dispone de un comedor para unos 150 comensales, muy espacioso y en el que se cumplen todas las medidas de seguridad, además de servirse comida tradicional vasca. Con espectaculares vistas al mar y terraza durante el verano, también cuenta con un parque infantil en las inmediaciones.

Calonge ofrece una extensa carta 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, como esta temporada no es posible el txotx, ofrece sidra embotellada.

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.

### CALONGE

943 21 32 51

[www.calongesagardotegia.es](http://www.calongesagardotegia.es)



## SAGARDO APARTAK LAGUN ARTEAN

● Tolosako Aldaba Txiki auzoan kokatuta, Isastegi Sagardotegia ingurune natural eta eder batean dago. Eskualdeko sagarra oinarri dute eta urtero sagasti berriak landatuz indartzen dute bere apustua. Leku paregabea, beraz, uzta berria sagardoak modu lasai batean dastatu eta haren bilakaera bizitzeko.

Sagardoarekin batera, sagardotegiko beste jakiak eskaintzen dituzte: bakailao tortila, bakailao frijitua piper berdeekin edo saltsan, txotx, ta, eskualdeko Idiazabal gazta intxaurrekin eta aurretik eskatuz gero, baita arkumea ere.

Egoera berezi honetan, ostiraletan, larunbatetan eta igandeetan bazkariak ematen dituzte, segurtasun arau guztiak betez, noski. Auzoan ere autobus zerbitzua eskaintzen dute Tolosa erdialdetik, bezeroak sagardotegira joan daitezkeen eta esperientziaz lasai goza dezaten.

### ISASTEGI

943 65 29 64

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

GORENAK euskal sagardoa

**BARKAIZTEGI**  
SAGARDOTEGIA

**TEMPORADA DE BARKAIZTEGI SAGARDOTEGIA**

943 45 13 04 · [barkaiztegi.com](http://barkaiztegi.com)

**Zelaia**  
SAGARDO NATURALA SIDRA NATURAL

tenemos toda la calidad para ti

943 55 58 51

[www.zelaia.eus](http://www.zelaia.eus)



Seis lugares especiales donde disfrutar de la sidra de esta temporada y de la tradicional gastronomía propia de nuestras sidrerías

## PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

● Ola Sagardotegia es una sidrería situada en Irun, 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. 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 sagardotegi se ha adaptado a la nueva realidad provocada por la pandemia y cumple a rajatabla con todas las exigencias sanitarias. Las distancias entre mesas están garantizadas, todos los comensales están sentados y, aunque no hay txotx, los clientes pueden disfrutar de sidra de todas las kupelas gracias a las jarras. Por ahora, debido a las restricciones, ofrecen comidas de martes a domingo.

También puedes disfrutar de su sidra en casa comprándola a través de su tienda online, tanto en botella como en bolsa al txotx. Lo encontrarás en su web.

OLA

943 62 31 30

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 con mucho mimo y arte. No en vano, esta sidrería, que lleva más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. En los últimos años, los propietarios están haciendo un importante esfuerzo plantando más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia. La experiencia les ha demostrado que es el camino a seguir.

Su cocina está a la altura de su sagardoa y, además, presenta como gran novedad que, previo encargo, preparan bacalao en salsa, lomo de bacalao a la parrilla y menú vegano. En la actual situación de pandemia, R. Zabala cumple de forma rigurosa con todas las medidas sanitarias vigentes y por eso recomienda llamar con antelación para reservar, dado que los horarios y el aforo varían en función de la normativa vigente en cada momento.

R. ZABALA

943 69 07 74

www.rzabala.com

## TRADICIÓN Y SABOR EN ASTIGARRAGA

● A 15 minutos de Donostia-San Sebastián 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 en los que 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.sidreria-rezola.com](http://www.sidreria-rezola.com) o en el teléfono 608 143 332.

REZOLA

608 143 332

www.sidreriarezola.com



COMPARTIR UNA TXULETA  
VOLVERÁ A SER PARTE  
DE NUESTRAS VIDAS.

Telf.: 91 507 98 61 | [info@discarlux.es](mailto:info@discarlux.es)

DISCARLUX®  
Especial | Sagardotegiak | Sidrerías



DISCARLUX



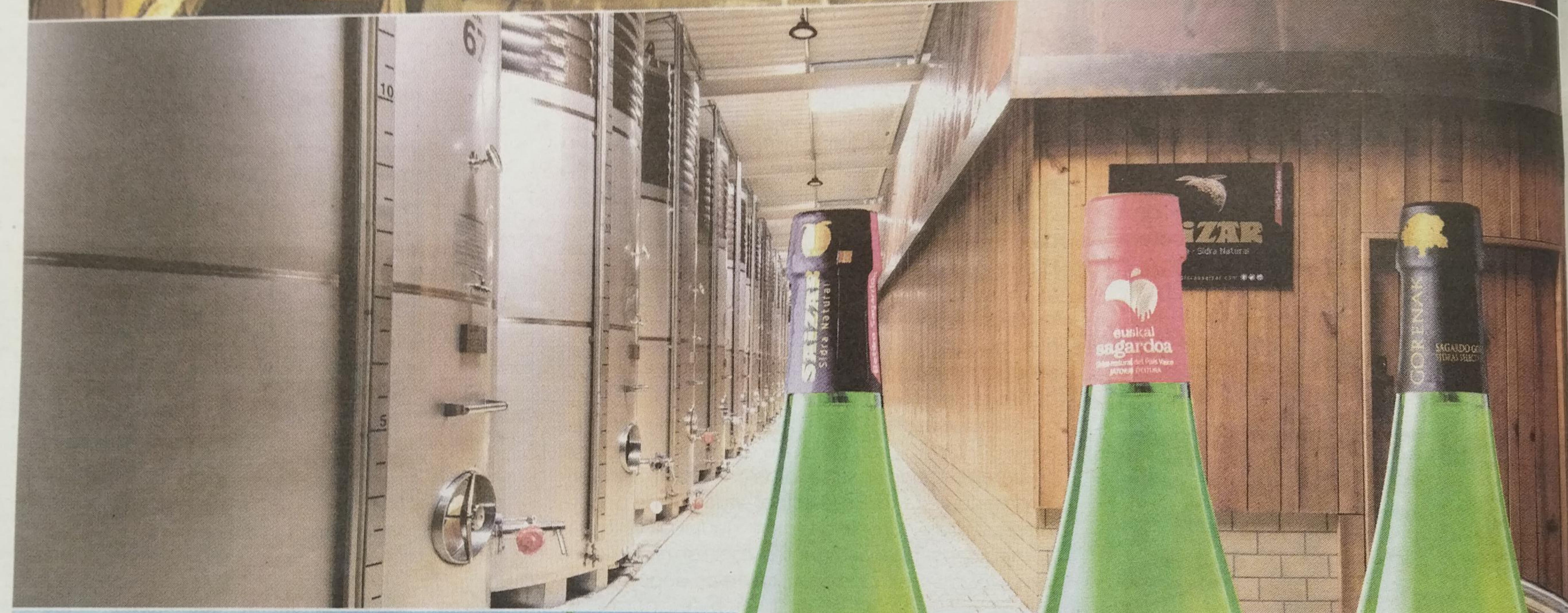
Sagar gazi eta gozoko  
aurreneko zuku tantak  
jaitsi dira.

Ya han bajado las primeras  
gotas del zumo de las manzanas  
ácidas y dulces.

# Freskagarri Naturala!

Sagardo berriak dasta  
ditzakezue segurtasunez  
gure sagardotegian!

¡Podéis degustar las nuevas sidras  
con seguridad en nuestra  
sidrería!



# SAIZAR

Sagardotegia

Aurtengo sagardotegiko denboraldi berezi honek  
dakartzan eginkizunak eta arauak guztiz beteaz.  
Cumpliendo con las exigencias y normas que conlleva  
la temporada especial de sidrerías de este año.

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

