

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 mesa 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 denominan como "sidras con carácter y cuerpo, de gran complejidad, volumen y mucha capacidad de evolución".

ZELAIA

Martindegi Auzoa, 29
20120 Hernani
943 55 58 51
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.

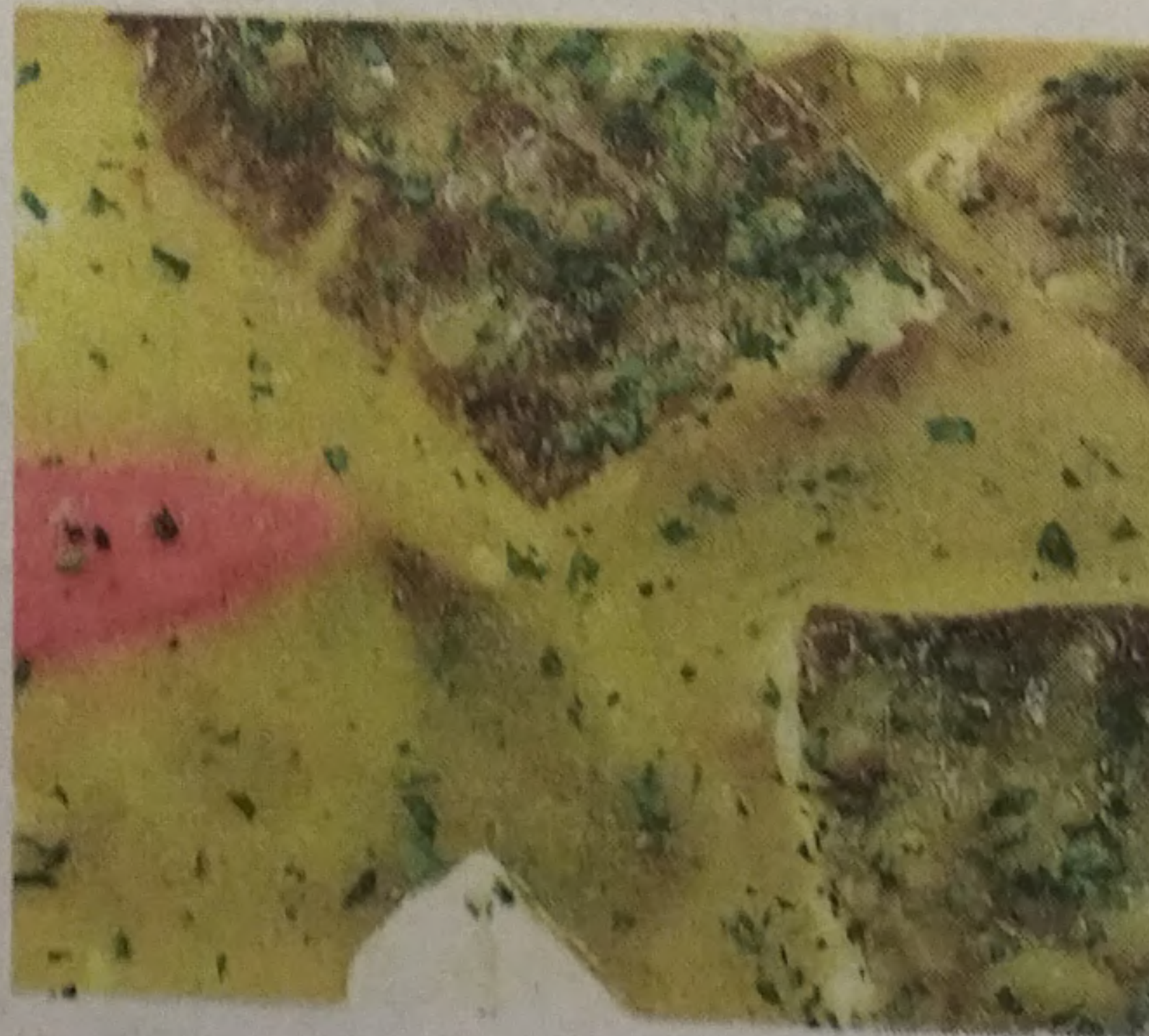
Una de las novedades, que supone "una oportunidad para valorar y apreciar la sagardoa de 2020", será que la sidra será servida por el personal directamente en jarras o en botella, a gusto del consumidor. Así, en Barkaiztegi aseguran poder ofrecer

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 con sidra, pañada, cómo no, de las sidras que tanto se han hecho esperar desde el complicado año 2020.

BARKAIZTEGI

Barkaiztegi Bidea, 42
20014 Donostia
943 45 13 04
www.barkaiztegi.com