

1. GUIA DE SIDRERIAS.



ABALTZISKETA

ZALBIDE

Cº Zalbide Baserria, Garmendia Auzoa, 4
Tf. 943-652176



ADUNA

ABURUZA

Cº Olatza
Tf. 943-692452

ZABALA

Cº Garagarza
Tf. 943-690774



AIA

IZETA

Elkano Diseminado,4
Tf. 943-131693

SATXOTA

Santiago de Aia Bidea
Tf. 943-835738



AMEZKETA

LARRETA

Casa Laturu
Tf. 943-652127



ALTZAGA

OLAGI

Altzaga bidea, 1
Tf. 943-887726



ANDOAIN

GAZTAÑAGA

Cº Irurain - Bº Buruntza
Tf. 943-591968

MIZPIRADI

Cº Irurain Baserria, Bº Buruntza
Tf. 943-593954



ASTEASU

MARTXETA-HAUNDI

Bº Asteasu
Tf. 943-692222

SARASOLA

Beballara s/n
Tf. 943-690383



ASTIGARRAGA

AKELENEA

Oialume Bidea, 56
Tl. 943-333333

ALORRENEA

Petritegi Bidea, 4
Tl. 943- 336999

ASTARBE

Cº Mendiola - Txoritokieta 13
Tl. 943- 551527

BEREZIARTUA

Cº Beren Aran
Tf. 943-555798

BORDA**LARRARTE**

Cº Muñagorri Enea
Tf. 943-555647

LIZEAGA

Cº Garciategi
Tl. 943- 468290

MENDIOLA

Cº Mendiola
Tf. 943-551527

MENDIZABAL

Sagardotegi Zeharra s/n
Tf. 943- 555747

Cº Castaño Berri-ERGOBIA
Tf. 943-550333

ETXEBERRIA

Zagardotegi Zeharra s/n
Tf. 943-555697

GARTZIATEGI

Pº Matutene 139
Tf. 943-469674

GURUTZETA

Trav. Zamoka 59-ERGOBIA
Tf. 943-552242

IRIGOIEN

Iparralde bidea, 12
Tl. 943- 551527

PETRITEGI

Cº Petritegi Goia
Tf. 943-457188

REZOLA

Cº Ipintza
Tf. 943-556637

SARASOLA

Cº Oiarbide
Tf. 943-555746

ZAPIAIN

Errekalde Etxea
Tf. 943-330033



ATAUN

URBITARTE

Bº Ataun
Tf. 943-180119



AZPEITIA

AÑOTA

Bº Elosiaga - Ctra. Urraki s/n
Tf. 943-812092



BEASAIN

ARTZAI ENEA

Erauskin auzoa
Tf. 943-163116



DONOSTIA SAN SEBASTIAN

ARAETA

Arbitza Bidea-ZUBIETA

Tf. 943-362049

ASTIAZARAN

Cº Irigoien-ZUBIETA

Tf. 943-361229

BARKAIZTEGI

Cº Barkaiztegi-MARTUTENE

Tf. 943-451304

IRIGOIEN

Cº Irigoien-ZUBIETA

Tf. 943-361229

IGELDO

Gurutzeta Baserria, 1. Igeldo auzoa

Tf. 943-213251

IZAGIRRE

Cº Bidarte Berri-AÑORGA

Tf. 943-361470

MENDIOLA

Sidrería Mendiola-ULIA

Tf. 943-390390

KALONJE

Cº Gurutzeta-IGELDO

Tf. 943-213251

TXOKOBERRI

Gudamendi-IGELDO

Tf. 943-215903

URKIOLA

Bº Igara 37-IBAETA

Tf. 943-210168

SIDRERÍA DONOSTIARRA

C/Embeltrán, 9

Tf. 943-420421



ERRENTERIA

EGI - LUZE

Egi Luze Baserria, Mendiko auzoa

Tf. 943-523905

OARSO

Zubiaurre, 8

Tf. 943-515956



HERNANI

AKARREGI

Cº Akarregi

Tf. 943-553495

ALBERRO

Santa Barbara 61

Tf. 943-550019

IPARRAGIRE

Bº Osinaga 10

Tf. 943-550328

ITSASBURU

Bº Osinaga

Tf. 943-556879

LARRE-GAIN

Larre gain Baserria, Erezonu auzoa

Tf. 943-555846

ALTZUETA

Altzueta baserria, Osinaga auzoa, 38
Tf. 943-551502

EIZMENDI

Bº Osinaga 38
Tf. 943-556405

ELORRABI

Bº Osinaga
Tf. 943-336990

OTXUENEA

Bº Osinaga
Tf. 943-556894

RUFINO

Cº Akarregi
Tf. 943-552739

ZELAIA

Bº Martindegi 29
Tf. 943-55.58.51

**HONDARRIBIA****LOKATE**

Bidasoa, 19
Tf. 943-645880

SAGARZAZU

Berrenetxe Baserria, Semisarga Auzoa
Tf. 943-641641

**IKAZTEGIETA****BEGIRISTAIN**

Cº Iturioz
Tf. 943-652837

**IRUN****OLA**

Ola Baserria, Meaka auzoa, 102
Tf. 943-623130

**IRURA****ERNESTO LASA**

Gregorio Ameztoi, 1
Tf. 943-691432



LASARTE

SOILA ENEA
Cº Soila Enea
Tf. 943-365029



LEABURU

OTAZU
Casa Otazu
Tf. 943-670044



LEGORRETA

AULIA
Cº Aulia Enea
Tf. 943-806066



OIARTZUN

ADURIZ
Iturrioz Auzoa
Tf. 943-494353

BIOK-BAT
Bº Oiartzun
Tf. 943-491447

BIDEBITARTE
Cº Arragua
Tf. 943-492101



OLABERRIA

ETXE ZURI
Etxe Zuri Baserria
Tf. 943-882049



ORDIZIA

TXIMISTA

Gudarien Etorbidea, 2
Tf. 943-881128



TOLOSA

AMONDARAIN

B° Santa Luzi 25
Tf. 943-653354

ISASTEGI

B° Aldaba Txiki-Auzoa s/n
Tf. 943-652964

EGUZZKIZA

Eguzkiza Baserria, Usabal auzoa
Tf. 943-672613

USABAL

Usabal Auzoa
Tf. 943-674316



URNIETA

ALTUNA

C° Galarraga
Tf. 943-554917

IKUZA

C° Goikoetxe
Tf. 943-555520

BELAUNTZA

C° Eula-Lategi Bailara s/n
Tf. 943-331807

OIANUME

B° Ergoien 18
Tf. 943-556683

ELUTZETA

C° Elutzeta-B° Oztaran
Tf. 943-556981

SETIEN

B° Oztadar s/n
Tf. 943-551014

EULA

C° Eula
Tf. 943-552744



USURBIL

AGINAGA

B° Aginaga
Tf. 943-366710

ILUNBE

B° San Esteban
Tf. 943-361436

AIALDE BERRI

Santuenea
Tf. 943-365031

EGIOLETA

Egioleta Baserria, Kalezar auzoa
Tf. 943-366327

SAIZAR

Cº Saizar
Tf. 943-362228

URDAIRA

Bº Aginaga
Tf. 943-372691

**ZALDIBIA****TXERKADIL**

Cº Urtesabel
Tf. 943-161359

**ZERAIN****OTATZA**

Cº Sidrería Otatza
Tf. 943-801757

**ZUBIETA****ARAETA**

Arbitza bidea
Tf. 943-362049

ASTIAZARAN

Irigoiñ Baserria
Tf. 943-361229

**ZIZURKIL****PAGAMUÑO**

Bº Elbarrena
Tf. 943-691583

SATXOTA

Bulandegi 19
Tf. 943-690264

OLENTZO

Diseminado Zizurkil, 11
Tf. 943-693444

2. SIDRA SIN RENUNCIAR A UN MENÚ DE CALIDAD.

Son muchos los que esperan con ansiedad esta época del año para poder degustar el famoso menú de sidrería, regado con la mejor sidra de esta temporada es lo que ofrecen las sidrerías, un menú que ha conquistado el estómago de un numeroso público.

Antiguamente, los compradores de sidra se acercaban a las sidrerías a comprar directamente el producto para la carta de las diferentes kupelas se llevaban comida. Más adelante esto se tradujo que las sidrerías se convirtieron en establecimientos donde se degustaba sidra y también se comía. Hoy en día esta tradición se mantiene aunque las sidrerías se han adaptado a la nueva situación y ofrecen un menú cerrado recordando aquellas viejas historias.

De esta manera, de aquella tradición que se basaba en comer mientras se cata la sidra, se ha pasado a todo un ritual con más arraigo. Tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuleta, nueces con queso y membrillo son alimentos que ofrecen las sidrerías hoy en día con un sistema (cada uno llena su vaso de sidra) que gusta mucho a las personas que se acercan.

2.1. Bacalao:

La calidad del primer plato, el bacalao, se detecta, sobre todo, en el paladar. Una de las características son las láminas que tienen que apreciarse a la hora de saborearlo. “las láminas son una de las señales de que el bacalao ha sido salado y desalado después”, explica Edorta Aizkorreta, de Bacalaos Alerta. Y añade, “otro de los factores que ayudan a determinar si el producto es de calidad, es la textura. Hay mucha diferencia entre el desalado y el congelado en el punto de sal. El bacalao desalado es mucho más sabroso”.

2.2. Txuleta:

Por otro lado, otra de las protagonistas del menú es la carne, y en concreto la chuleta. En palabras de Joxean González, responsable de Cárnicas San Marcial y uno de los principales proveedores de las sidrerías gipuzkoanas “en general, los sidreros son clientes muy exigentes y cada vez prima más la calidad”. Así, según este experto “el color rojizo, la textura y la infiltración (el entrevetado)” son los aspectos que hay que tener en cuenta a la hora de poder diferenciar una buena carne. Pero sin duda el secreto para dar con una chuleta de calidad es la alimentación y los años del animal.

3. CATAS PARA UNA SIDRA DE CALIDAD.

La Asociación de la Sidra Natural viene organizando en los últimos meses una serie de cursos de cata destinados a los propios sidreros y a los futuros profesionales de la hostelería.

“El análisis sensorial es una herramienta de control de la calidad y una forma clave de mejorar la calidad de la sidra”, afirma el enólogo Guillermo Castaños.

Durante cerca de tres horas, los expertos productores profundizaron en los aromas, gustos y texturas de una bebida que conocen de sobra, pero cuyos matices muchas veces pasan desapercibidos a sus sentidos. Castaños dice que aprender a degustar el producto es fundamental para tomar decisiones técnicas en bodega, cuando se está elaborando el caldo, más todavía cuando se quiere diversificar el producto. Además en su opinión, es necesario transmitir un vocabulario común en cata para facilitar la comunicación entre los sidreros.

La utilidad de las catas está dirigida a la elaboración de la bebida; cuando se trata de los hosteleros en cambio, la importa es la elección de la sidra y en la forma en la que se sirve.

La forma en la que debe servirse ha sido uno de los aspectos en los que se ha incidido a la hora de formar a los futuros hoteleros en las catas de sidra. El origen del producto, elaboración, parámetros de calidad... han sido también asignaturas obligadas para ellos en los cursos impartidos por Castaños.

La asistencia de estos grupos fue masiva, la curiosidad por un producto que todavía sigue siendo una gran desconocida reinó durante estas jornadas.

“El objetivo es que cada vez se conozca más a la sidra y que mejore su calidad.”, añade Castaños.

4. UN RITO INALTERABLE.

Mejorar la oferta, el trato, las instalaciones, la calidad del menú y de la sidra es el objetivo común de todos los bodegueros productores para la temporada de txotx.

Los clientes sólo vemos lo que hay en las sidrerías desde la apertura el miércoles anterior a la Tamborrada donostiarra



hasta el 30 de abril, fechas del txotx. Pero todo comienza mucho antes. «Empezamos en septiembre con la selección de la manzana, el aprovisionamiento y el trabajo en el tolare», explica Gainerain. En octubre y noviembre está todo dedicado a la elaboración de la sidra y a principios de diciembre empieza la previsión de los elementos del menú para el txotx. «Primero miramos si hay que arreglar algo, pintar o reparar y lo encargamos porque las navidades son malas fechas para los gremios», explica Gainerain. Para el día de la apertura, todo está listo en las bodegas, comedores y cocinas.

4.1. El precio:

Las fechas también son ya una de las claves del éxito de la cita con las sidrerías. «No, todo el año de sidrería no», contesta rotundo José Ángel Goñi, de Gurutzeta, en Ergobia. «A mí no me gustaría. Además no sería negocio porque de lo que vivimos los sidreros es de la venta de sidra embotellada. Si funciona bien durante tres meses, que siga así». Lo mismo piensa Gainerain

Goñi defiende estar de pie, en vez de sentado, durante el txotx. Lo argumenta. «Primero, porque es la costumbre. Segundo, fomenta la relación entre cuadrillas dentro del comedor y en la bodega, esperando en fila la apertura del mojón o consumiéndola. Si te sientas no hablas más que con tu gente y en las sidrerías es uno de los pocos lugares donde relacionarse con otra gente es lo más habitual. Y a mí me parece muy bonito».

El precio de cada menú quizá suba esta temporada de los 20/25 euros por el incremento de costes. «Se puede ir de sidrería por 20 euros, pero si quieres otra chuleta, pasas a 25... Y así sucesivamente». Todos cuidan a su clientela.

Clientes que cada año suman más jóvenes y sobre todo mujeres. «Se ha notado la incorporación de jóvenes a pesar de que no disponer de dinero les impide venir más a menudo. Lo hacen en fin de semana. Saben comportarse y son el futuro de estas tradiciones» recalcan desde Zelaia. «Lo hacen por dos razones: están concienciados de no ingerir alcohol -la sidra tiene 6 grados- y por el problema del carné de conducir».

Las mujeres «pueden ser el 30% de la clientela total de la temporada de sidrerías», calcula Gainerain. «Donde hay una mujer hay acompañamiento y además supone una presencia excelente. Trabajan y las empresas son muy dadas a cenar en las sidrerías».

Otro visitante curioso es el que envían los hoteleros, quienes informan a sus huéspedes de que están en plena temporada de txotx, y las empresas punteras de

Gipuzkoa que llevan a sus clientes extranjeros a disfrutar de una cena en sidrería. «Nos volcamos en explicarles lo que es el ritual, la sidra, el menú... Lo primero que preguntan es cuánto hay que pagar por cada vaso de sidra», cuenta Gainerain. «Fomentan el conocimiento de nuestras costumbres, se llevan un recuerdo imborrable y a las sidrerías nos viene muy bien. Así de buena es la gente de aquí».

4.2. Todo de la mejor calidad:

No hay duda de que las sidrerías no reparan en gastos a la hora de ofrecer la mejor calidad para acompañar la sidra. Como en Kalonge, en Igeldo. «Los sidreros no escatimamos calidad: el mejor bacalao para cocinar, la mejor chuleta, membrillo, nueces y queso. Aunque haya que pagar más porque este año ha subido dos o tres euros el bacalao».

Nosólo calidad, sino «esmero en la atención al cliente», como añade Gainerain. «Las camareras tienen que ser amables y eficientes. Como el responsable del txotx o el parrillero».

Porque el menú es invariable: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimiento verde, chuleta, queso, nueces, membrillo. «Es el mejor para degustar sidra», recalca Kalonge.

5. EL CESTO A MEDIO LLENAR.

Poco fruto pero de “muy buena calidad”, gracias a las lluvias caídas en las últimas semanas de septiembre, la manzana es “de muy buena calidad”.

Urtebi-handia, urtebi-txikia, moko-sagarra, txalaka, goikoetxea... Son muchas de las variedades existentes, algunas más ácidas y otras más dulces. Con la tradicional kiskila en la mano (herramienta punzante utilizada para recolectar la fruta) en los caseríos se trabaja esos días “sin fines de semana”, para conseguir que el mosto que salga del lagar sea el mejor caldo posible.

“El tiempo que hizo en primavera de 2007 no les ayudó mucho y ya entonces tenían poca flor. Y sin flor, no hay fruto. Pero lo que hay es muy bueno, debido a las lluvias que han caído en las últimas semanas” explica Antón Retegi, responsable de la sidrería Egiluze de Rentería.

En total esperan recolectar alrededor de 30.000 kilos de manzana, con lo que producirán el 40% de la sidra que reposará en sus kupelas. El resto de la materia prima

lo importarán sobre todo de Galicia, y también de Normandía y Bretaña. Los árboles un año vienen con mucha manzana y el siguiente con poca y esta vez ha tocado cruz.

Esta es una época de mucho trabajo para ellos. Y es que, al mismo tiempo que se realiza la recolecta, también se debe limpiar, machacar y prensar la manzana.