

Catálogo

de productos y productores
de Euskal Sagardoa



www.euskalsagardoa.eus

euskal
sagardoa 
Sidra natural del País Vasco



Catálogo de productos y productores

Manzana autóctona y calidad, nuestros pilares

Euskal Sagardoa reúne a productores de manzana y de sidra de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa, y este catálogo pretende ser una presentación y un escaparate de todos los productos que elaboran. En este catálogo se recogen todas las sidras Euskal Sagardoa que producen las sidrerías, y se presentan con todo detalle e información básica sobre las mismas. Es, por lo tanto, un catálogo vivo, que cambiará cada año y con cada cosecha, igual que nuestros manzanos y la propia Euskal Sagardoa.

Índice

INICIO	05
---------------------	----

CÓMO CONSUMIR LA SIDRA	06
-------------------------------------	----

ARABA

Iturrieta	10
Kuartango	12

BIZKAIA

Axpe	16
Etxebarria	18
Laneko	20
Uxarte	22

GIPUZKOA

Aburuza	26
Akarregi	28
Alorrenea	30
Altzueta	32
Añota	34
Araeta	36

Astarbe	38
Barkaiztegi	40
Begiristain	42
Bereziartua	44
Calonge	46
Egi-Luze	48
Eguzkitza	50
Ekain	52
Etxeberria	54
Eula	58
Gartziategi	60
Gaztañaga	64
Gurutzeta	66
Iparragirre	68
Ipintza	70
Irigoien	72
Isastegi	74
Itxasburu	76

Izeta	78
Larrarte	80
Lizeaga	82
Oiharte	84
Ola	88
Olagi	90
Otatza	92
Petritegi	94
Saizar	98
Sarasola	100
Satxota	102
Tximista	104
Txindurri-Iturri	106
Urbitarre	108
Urdaira	110
Zabala	112
Zapiain	114
Zelaia	116



Kalitatezkoa bada,
gorria da

Si es de calidad, es roja

Catálogo de productos y productores de Euskal Sagardoa

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa es un proyecto actual y de futuro, guiado por el sector de productores de manzana y de sidra y patrocinado por las diferentes administraciones. Su primer objetivo es ofrecer una base sólida al sector de la manzana y de la sidra, pero, al mismo tiempo, ofrecer, también, al consumidor todas las garantías de un producto autóctono y de calidad. Es por ello que la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se ha construido sobre dos pilares: la manzana autóctona y la calidad.

Manzana autóctona: Euskal Sagardoa tiene reconocidas 115 variedades de manzanas en la normativa de la denominación de origen, aunque las variedades más utilizadas son unas 24.

Nuestras variedades de manzana son uno de los mayores tesoros del sector sidrero vasco; variedades que han ido mejorando de siglo en siglo en nuestros caseríos y nuestros manzanales, con el único objetivo de obtener la mejor sidra. Son variedades creadas y desarrolladas en Euskal Herria, totalmente adaptadas a las condiciones locales y que reúnen todas las condiciones que exige nuestra Euskal Sagardoa.

Calidad: Euskal Sagardoa ofrece total garantía de calidad, cumpliendo con rigurosos controles, desde el manzanal hasta la botella. Antes de su embotellado, todas las sidras Euskal Sagardoa se someten a análisis físico-químicos y organolépticos

en el laboratorio Fraisoro. La Fundación HAZI Fundazioa controla todo el proceso.

La Denominación de Origen es el resultado de ***muchos años de trabajo***, y este catálogo de productos Euskal Sagardoa pretende dar visibilidad a ese esfuerzo. En el mismo, se puede encontrar información sobre 48 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, junto con la información sobre todas las sidras Euskal Sagardoa comercializadas actualmente: variedad de manzana utilizada en su elaboración, información sobre los manzanales y diferentes datos sobre los productos mostrados. Además, se podrá encontrar también la información necesaria para contactar con las propias sidrerías, detalles sobre sus servicios y explicaciones básicas sobre la cata de la sidra.

El sector de la sidra es un sector vivo, y este catálogo ha nacido también para mantenerse vivo; se renovará cada año, ya que las nuevas gamas de sidra tendrán nuevas características o, incluso, una botella o una etiqueta renovada. Además de ello, cada cosecha dotará de nuevas características a la sidra Euskal Sagardoa, y en este catálogo también se recogen los detalles de cada producto.

Este catálogo, por lo tanto, será una herramienta muy útil para el consumidor, y una señal de que el sector se mantiene vivo y activo. ¡Buen provecho!

Cómo consumir la sidra Euskal Sagardoa



1 Temperatura



10-12°C

2 Antes de
descorchar,
agitar la botella



3 Servir en
vaso ancho
o copa.



Fase visual

El color de la sidra vendrá determinado por la variedad de manzana, por la cosecha y por el proceso de elaboración seguido con cada tipo de sidra: desde el amarillo verdoso hasta el color dorado. Además, en la sidra Euskal Sagardoa es muy importante la espuma o *txinparta*.

Fase aromática

Sobresalen los aromas a fruta fresca o madura, dependiendo de la variedad de manzana y su punto de maduración. También notaremos los aromas originados por la fermentación, y si, además, se ha sometido a un proceso de crianza, se le sumarán otros aromas.

Fase gustativa

Dependiendo del estilo de sidra Euskal Sagardoa, notaremos en boca si es una sidra ácida, amarga o dulce, o su frescura o calidez y el equilibrio entre todas esas sensaciones.







Araba

Catálogo de productos y productores de Euskal Sagardoa



Arraga auzoa
01160 Aramaio (Araba)

info@iturrieta.eus
www.iturrieta.eus
945 44 53 85



De viernes al mediodía hasta el domingo. Durante el resto de la semana, solo por encargo.



En temporada de txotx.



Asador en verano, hasta finales de julio.



En un caserío típico, rodeado de animales, la huerta y un maravilloso paisaje.



Situación

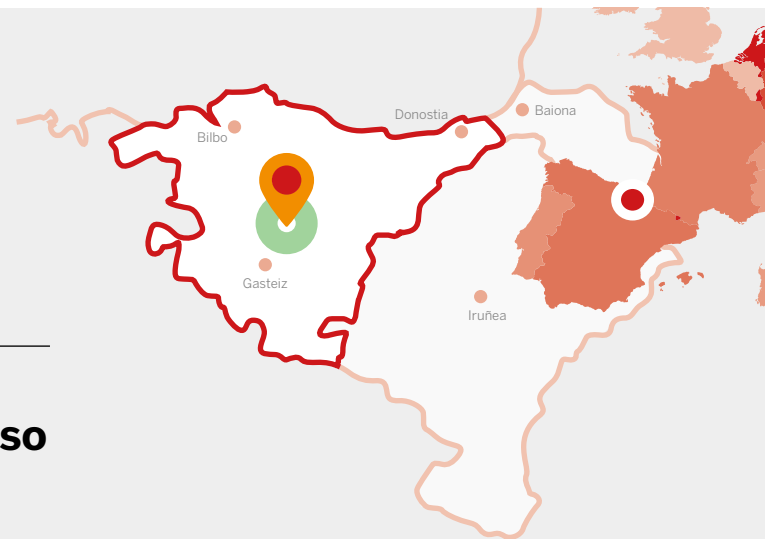


Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Juan Jose Peciña y Juan Antonio Aretxaga

“Tenemos una amplia oferta, en paraje maravilloso dedicado a la sidra”



La Sidrería Iturrieta está abierta desde 1998, en el corazón de Aramaio, en un entorno privilegiado. El visitante encontrará una sidrería de ambiente rural, rodeada de manzanales, huertas y animales. Elaboramos la sidra y el mosto con nuestras propias manzanas, y los productos que ofrecemos en la sidrería también son, en gran medida, productos locales. Es un lugar perfecto para acudir en familia, está adaptado para personas con minusvalías (servicios, acceso, etc.). Es una posibilidad única para quien quiera vivir la experiencia en contacto directo con los propios productores. La temporada de txotx suele ser de enero a mediados de mayo. El asador suele permanecer abierto hasta finales de julio, y en el mismo se ofrece sidra Euskal Sagardoa embotellada.

Equipo

JJuan José y Juan Antonio guían la sidrería formando equipo de colaboradores para, principalmente, la cocina y el comedor.

Datos técnicos

Elaboran la sidra y el mosto con manzanas de los caseríos Iturrieta y Mendibitzu de Aramaio, de sus propios manzanales.

Colaboración de dos marcas

La sidrería Iturrieta ofrece dos tipos de sidra Euskal Sagardoa, como fusión de dos proyectos. Con la fusión de la sidra Iturrieta Euskal Sagardoa y la sidra Mendibitzu Euskal Sagardoa, Juan Antonio Aretxaga y Juan José Peciña han unido sus proyectos.

ITURRIETA SIDRA EUSKAL SAGARDOA ECOLÓGICA

Sidra de color pajizo, de espuma fina y con 6° de graduación alcohólica. Iturrieta ofrece una sidra equilibrado y larga en boca, con el toque que le dan el clima del barrio Arraga de Aramaio y las variedades de manzanas elegidas cuidadosamente. Es una sidra elaborada con manzana ecológica.



Sidra Euskal Sagardoa ecológica, propiciada por la proximidad de los manzanales, ya que permite recoger la sidra y triturlarla y procesarla el mismo día.



MENDIBITZU EUSKAL SAGARDOA

Sidra de color pajizo, de espuma fina y con 6° de graduación alcohólica. Sidra de gran equilibrio gracias a las variedades de manzana. Elaborada con manzanas del caserío Mendibitzu del barrio Untzilla de Aramaio.



Sidra Euskal Sagardoa propiciada por la proximidad de los manzanales, ya que permite recoger la sidra y triturlarla y procesarla el mismo día.



Sidra Iturrieta: Goikoetxe. Txalaka, Moko, Urtebete y Urdin sagarra.



La Sidrería Iturrieta está situada en el barrio Arraga de **Aramaio**, y su manzanal está dispuesto en copa. El manzanal está orientado al sol, lo que confiere una personalidad especial a la sidra. Cuentan con 3,5 hectáreas de manzanales alrededor del caserío.



Sidra Mendibitzu: Astarbe, Urdin sagarra, Errezilla y Urtebete.



El caserío Mendibitzu está situado en el barrio Untzilla de **Aramaio**, y su manzanal, en zona soleada y en ladera, orientado al sur. El manzanal está dispuesto en copa.

Kuartango

Zuhatsu-Kuartango 21.
01430 Zuazo de Kuartango (Araba)

kuartangosagardotegia@gmail.com
www.kuartangosagardotegia.com
945 36 26 83 / 699 74 77 30



Abierto todo el año. Comidas y cenas durante los fines de semana y vísperas de fiesta, y los demás días por encargo.



Durante la temporada de txotx, menú de sidrería; menú vegano y menú infantil.



Fuera de la temporada de txotx, también ofrecemos productos de temporada.



Servicio de autobús.



Situación

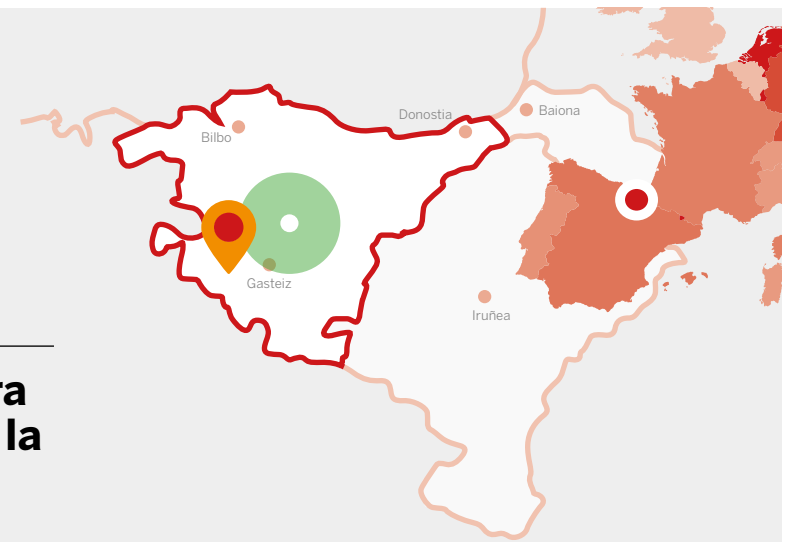


Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Benito Pecaña

“Queremos centrar nuestra oferta en la manzana y en la sidra alavesas”



La sidrería está ubicada en el antiguo balneario de Zuazo, a orillas del río Baias. Adecuamos las instalaciones del balneario para construir la sidrería, el espacio para la elaboración, el de las barricas y el comedor. Kuartango se encuentra situado en un entorno natural muy bonito, por lo que el visitante, además de disfrutar con la experiencia de la sidrería, podrá elegir entre varios recorridos y paseos.

Producimos las manzanas de Araba más adecuadas dentro de Euskal Sagardoa, para que se combinen bien con las de Gipuzkoa y las de Bizkaia.

Gracias a ello, nuestra sidra Euskal Sagardoa posee una personalidad especial.

Equipo

El alma de la sidrería es Benito Pecaña, que es quien guía al equipo. Benito lleva muchos años en el mundo de la sidra, aunque Kuartango es de reciente construcción.

Datos técnicos

Kuartango es una sidrería de reciente construcción, aunque Benito lleva muchos años en el mundo de la sidra. Ha dedicado sus esfuerzos a la plantación de nuevos manzanales y a la diversificación del producto.

Definiendo el camino a seguir

La sidrería Kuartango nos ofrece una Euskal Sagardoa del mismo nombre. Trabaja con variedades de manzana de Araba que combinan bien en la elaboración de la sidra.

En la sidrería Kuartango se puede observar todo el proceso de producción.

KUARTANGO EUSKAL SAGARDOA

Sidra de color verdoso-amarillento, con aromas frescos a flores y fruta. En boca ofrece bastante cuerpo y es equilibrado. Tiene espuma fina, pero muy apreciable al servir. Combina manzanas de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa, y eso confiere complejidad a la sidra Euskal Sagardoa.



Además de Euskal Sagardoa, en la sidrería Kuartango trabajan por la diversificación:

- “Sagartxo” sidra con limón. Medalla de plata en el Forum de la Sidra de 2019.
- Sidra Su. Medalla de oro en el Salón Internacional “Sidras de Gala” 2019.
- Mosto de sidra
- Vinagre de sidra



Sidra Kuartango: Las principales variedades son Bost Kantoi, Gezamina, Txalaka, Udare sagarra y Urtebi Txiki y Haundia.



Manzanales: Nos abastecemos de manzanas de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, y eso confiere una personalidad especial a la sidra. Estamos probando y plantando diferentes variedades de manzana de Araba, queremos recuperar ese patrimonio, para diferenciarlo y darle nuestro propio toque.





Bizkaia

Catálogo de productos y productores de Euskal Sagardoa

AXPE

Atxondoa Auzoa, 13.
48270 Markina-Xemein (Bizkaia)

axpesagardoa@yahoo.com
www.axpesagardotegia.es
655 73 46 25



Abierto todo el año.



En temporada de txotx.



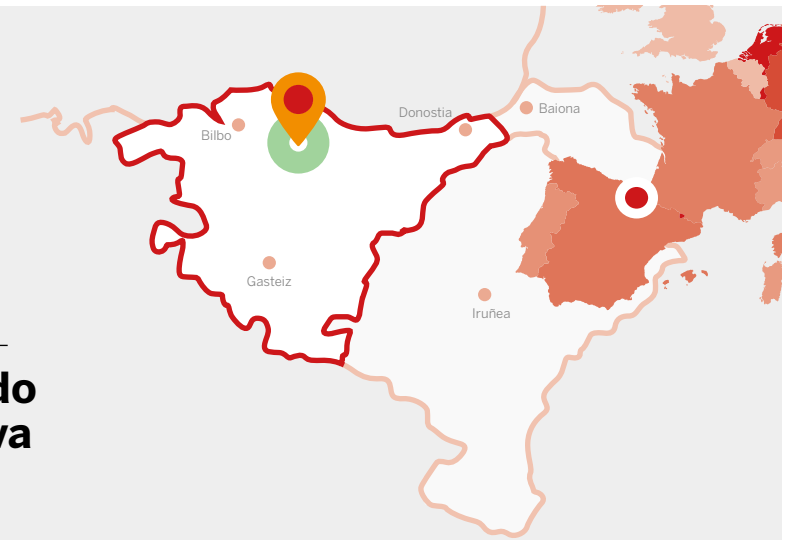
Comidas y cenas todos los días, pero nosotros no preparamos la comida. Nosotros alquilamos la sidrería con sus parrillas, hornos y fogones, y cada cual cocina lo que quiere, y, por supuesto, con la sidra de Axpe.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Familia

“Siempre hemos producido sidra, pero la sidrería nueva la abrimos en 1996”



En la sidrería Axpe llevan al menos cuatro generaciones haciendo sidra y chacolí; aunque durante la guerra tuvieron que cerrar sus puertas al público. La nueva sidrería se abrió en 1996, y siempre han primado la manzana autóctona y la calidad. El manzanal rodea la casa, pero Axpe también utiliza la manzana de los caseríos de alrededor. Ahora vende Euskal Sagardoa en varios sitios, y hace poco también ha empezado a venderla por Internet: www.axpesagardotegia.es

Equipo

El dueño es Jose Antonio Ibarluzea Bilbao, que cuenta con la ayuda de otra persona.

Datos técnicos

Elabora Euskal Sagardoa con manzana propia y de los caseríos de alrededor. Sigue utilizando las variedades de manzana que siempre han utilizado en casa, para no perder la esencia de la sidra Axpe.

Manzana propia

Además de Euskal Sagardoa, Axpe también elabora chacolí de Bizkaia bajo el mismo nombre, y en ambos productos utilizan manzanas y uvas del propio caserío. Para elaborar Euskal Sagardoa utiliza las variedades de manzana que han ido transmitiendo de generación en generación.

AXPE EUSKAL SAGARDOA

Sidra de color dorado, con aroma afrutado y poderoso en boca. Axpe busca también que se note la espuma al servir, y mantiene un equilibrio entre la acidez y el amargor. Conservan las variedades de manzana que han venido utilizando generación tras generación, y eso, además de ser la base de su sidra, le ayuda a garantizar la mezcla de manzanas que necesita cada año.



Sidra con personalidad de Markina-Xemein.



Axpe Euskal Sagardoa. Manzanas dulces: Villafranka, San Franzisko y Urdin sagarra.

Amargas: Errezil sagarra.

Acidas: Txistu sagarra.



Manzanales: El caserío Axpe y sus manzanales están situados en el barrio Atxondoa de Markina-Xemein, en un entorno amplio y natural. Además de la manzana propia, también utiliza manzana de los caseríos de alrededor.



Txoñe Barri Baserria, Igartua 25
48110 Gatika (Bizkaia)

txakolietxebarria@hotmail.com
94 674 20 10 / 646 51 41 54



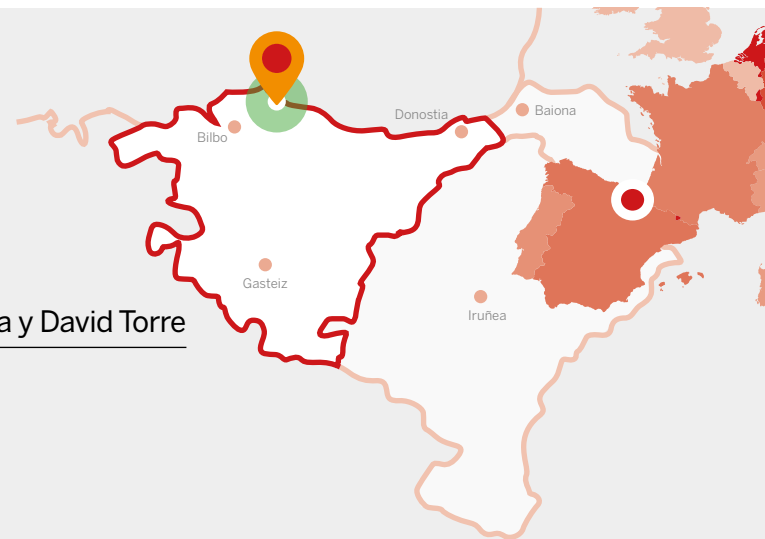
Se vende Euskal Sagardoa
embotellada, en cajas.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Itziar Etxebarria y David Torre

“Llevamos 30 años produciendo sidra y apoyando la cultura de Euskal Sagardoa”



Ha pasado más de medio siglo desde que la familia Etxebarria puso en marcha la explotación agraria. Fue entonces cuando nació y se desarrolló la iniciativa de buscar variedades locales de manzana, recuperarlas y explotarlas. En la actualidad son un referente en ese campo.

En las 6 hectáreas del caserío tienen manzanales, perales, viñedos, kiwis, nogales y otros frutales. Cabe mencionar las más de 100 variedades de manzanas que llevan recogiendo año tras año y llevando a la mayoría de las ferias agrícolas de Bizkaia.

Con toda la sabiduría que da la experiencia y con la pasión por su profesión, consiguen elaborar una Euskal Sagardoa de gran calidad, lo que convierte este trabajo en una manera de disfrutar para toda la familia Etxebarria.

Equipo

La sidrería fue fundada por José Etxebarria. En la actualidad son su hija Itziar y su marido David quienes dirigen la sidrería.

Datos técnicos

Etxebarria elabora Euskal Sagardoa con manzana propia, con variedades de manzana seleccionada año tras año.

Expertos en fruticultura

En la sidrería Etxebarria son expertos fruticultores, y además de manzanas para sidra, también producen otro tipo de frutas, como la manzana de mesa. Las mejores variedades de manzana, sin embargo, son utilizadas para la elaboración de la sidra.

ETXEBARRIA EUSKAL SAGARDOA

La sidra Etxebarria Euskal Sagardoa es suave en boca, con aroma a manzana madura y gran intensidad. Tiene espuma adecuada y un largo recorrido en boca. Son pioneros sidreros en Bizkaia, y la elección de las mejores manzanas confieren a Etxebarria Euskal Sagardoa esa personalidad tan propia.



% 100 manzana propia.

Toda la sidra Euskal Sagardoa que producen está elaborada con manzana propia y variedades autóctonas. El proyecto Euskal Sagardoa y la pasión por preservar la manzana de Bizkaia son dos elementos muy importantes en la trayectoria de Etxebarria.



Etxebarria Euskal Sagardoa:
Boskantoia, Urtebeta, Urdin
sagarra, Errezil sagarra,
Goikoetxea, etc.



Todos los manzanales están ubicados en **Gatika**,
junto al caserío Txoñe. Son alrededor de 3 hectáreas
dedicadas a la manzana de sidra, y la mayoría en
formación en palmeta.

LANEKO

Okamikako industrialdea 2, pab. 5A.
48289 (Bizkaia)

lanekoleartibai@euskalnet.net
94 684 20 26



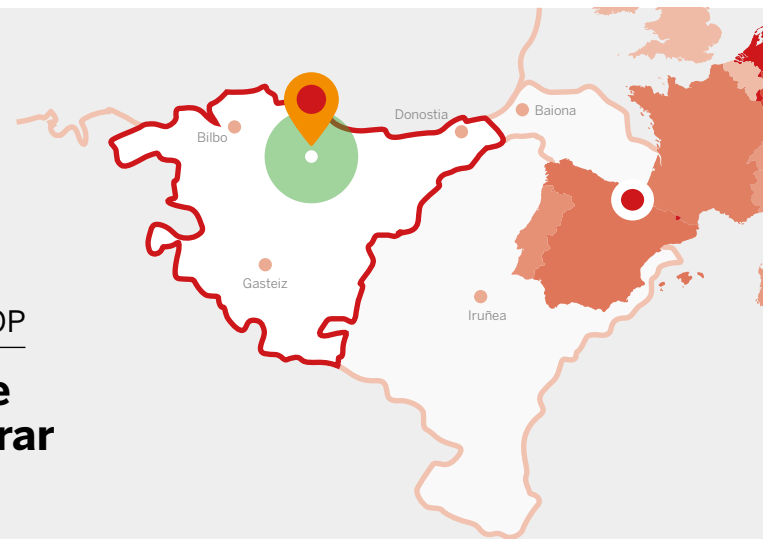
No ofrecemos comidas, solo vendemos Euskal Sagardoa en botellas o barriles.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: LANEKO KOOP

“Obtenemos manzanas de varios caseríos para elaborar nuestra Euskal Sagardoa”



LANEKO KOOP surgió cuando de la unión de varios productores de sidra de Lea-Artibai en torno a un proyecto.

Cada uno de nosotros elaboraba la sidra en su propio caserío, y viendo las inversiones que nos suponía a cada uno, decidimos unirnos y elaborar la sidra en un único lugar, trasladando todas las manzanas allí. Eso fue en 1996, y desde entonces seguimos trabajando juntos.

Elaboramos tres tipos de sidra, todas con manzana de Bizkaia: Normal, ecológica y Euskal Sagardoa.

Equipo

El responsable de Laneko Koop. es Aitor Intxaurreaga, y el equipo lo forman él y Jon Lezama.

Datos técnicos

Leartibai Euskal Sagardoa se elabora con manzanas de los caseríos del entorno de Lea Artibai.

Colaboración

Laneko Kooperatiba es una de las pocas cooperativas del sector sidrero. Aunando el esfuerzo de varios caseríos del entorno, elaboran Euskal Sagardoa y otros productos.

LEARTIBAI EUSKAL SAGARDOA

Leartibai Euskal Sagardoa es una sidra de color amarillo claro, con un fuerte aroma afrutado y suave en boca.

Para su elaboración se utilizan sobre todo manzanas ácidas, sin demasiado tanino, lo que le da personalidad. Utilizan manzana de Bizkaia, de los caseríos de Lea Artibai.



Laneko Sagardotegia es miembro de la Asociación de Sidreros de Bizkaia, y utilizan manzana producida en Bizkaia para la elaboración de Euskal Sagardoa.



Leartibai Euskal Sagardoa:
Goikoetxe, Urdin sagarra, Odixa,
Txalaka y Urtebeta.



Manzanales: Larrinaga (Ispaster), Zeinka (Ziortza-Bolibar),
Mendieta Agarre (Artea), Gontzolai (Aulesti),
Agirrebeheko y Uskola (Mendexa), Agarre (Gizaburuaga),
Uribarren e Itzei Goikoa (Ispaster).

uxarte

Montorra Auzoa 6,
48340 Amorebieta-Etxano (Bizkaia)

uxartesagardotegia@gmail.com

www.uxarte.com

94 630 88 15



Abierto todos los fines de semana del año, txotx y comedor, ambos a la vez.



Txotx durante todo el año.



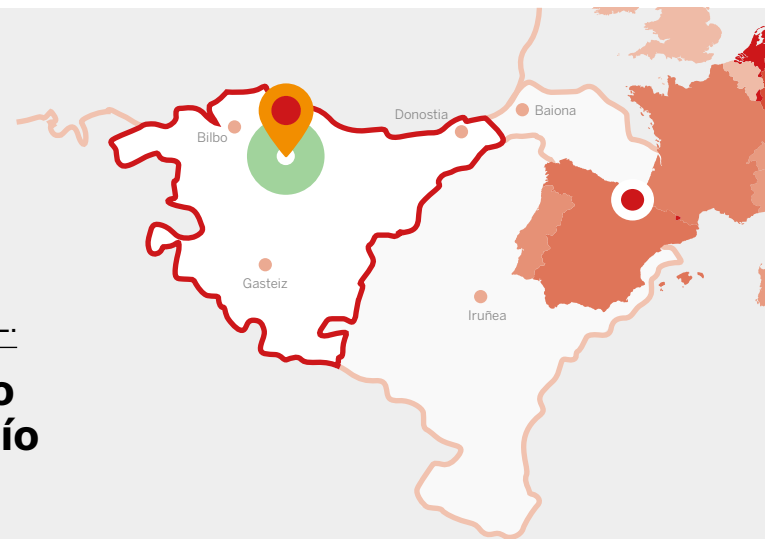
Abierto todos los viernes, sábado y domingos del año.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Uxarte 96 S. L.

“El nuestro es un proyecto ligado a la tierra y al caserío en su conjunto”



En nuestra opinión, el txotx y el comedor están estrechamente unidos.

Abrimos la sidrería Uxarte en enero de 1996, y desde entonces no hemos parado. Con este proyecto ligado a la producción de sidra queríamos dar una opción al caserío Uxarte. Y cuando decimos Uxarte, decimos tierra y caserío, en su conjunto; ya que además de la sidrería y el comedor, tenemos nuestros manzanales y nuestra tierra. La base de la sidra Uxarte Euskal Sagardoa es manzana de nuestros propios manzanales. Las personas que nos visiten encontrarán, además de Euskal Sagardoa, productos locales de calidad y cocina tradicional.

Equipo

La plantilla de Uxarte Sagardotegia está formada por Jose Antonio Zamalloa y 7 personas más.

Datos técnicos

Para la elaboración de Euskal Sagardoa, la sidrería Uxarte utiliza principalmente su propia manzana y, en menor medida, manzana de otros caseríos de Bizkaia,

Trabajo en los manzanales

En la sidrería Uxarte se le da mucha importancia al trabajo de los manzanales, a las variedades que se producen y a su cuidado. Desde el comienzo del proyecto, el objetivo siempre ha sido producir sidra de calidad, para lograr una sidra Euskal Sagardoa de calidad, y siguen trabajando con esa filosofía.

UXARTE EUSKAL SAGARDOA

Sidra de color amarillento. Con aroma frutal y mucho cuerpo. Así se puede definir la sidra Uxarte, pero, teniendo en cuenta que se utilizan 30 variedades de manzana –dulces, ácidas y amargas–, también en las Euskal Sagardoa encontraremos características muy diferentes.



En la sidra Uxarte Euskal Sagardoa predomina la naturaleza, el producto, igual que el proyecto, está estrechamente ligado a la tierra y al manzanal.



Para la elaboración de la sidra Uxarte Euskal Sagardoa se utilizan 30 variedades de manzana. Las principales son Errezilla, Geza Mina, Moko, Goikoetxe y Txalaka.



Los manzanales están situados en el Caserío Uxarte, en el barrio Montorra de **Amorebieta-Etxano**. Dos hectáreas en formación de bosque o copa, injertadas en pie de peral. Otras 4 hectáreas en el eje central, injertadas sobre pies clonales 106 y M7.



Gipuzkoa

Catálogo de productos y productores de Euskal Sagardoa



ABURUZA

Barrio Goiburu
20150 Aduna (Gipuzkoa)

aburuza@sidrasaburuza.net
www.sidrasaburuza.net
943 69 24 52



De mediados de enero a finales de noviembre.



En temporada de txotx.



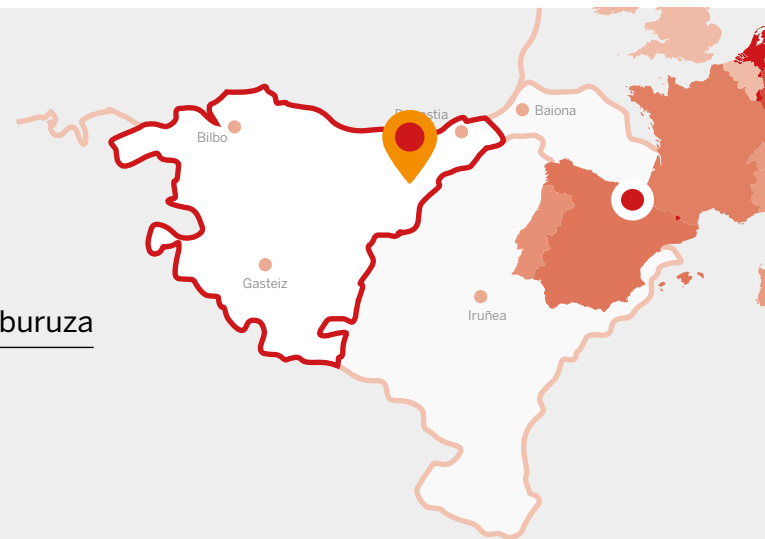
Abrimos de martes a domingo, y cerramos los lunes y los festivos. De martes a viernes ofrecemos cenas, y los sábados comidas y cenas.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Ibon y Josu Aburuza

“El origen y el futuro de la sidrería Aburuza es la manzana autóctona”



El matrimonio formado por Juan Joxe Aburuza y Arantxa Irizar puso en marcha esta sidrería de manera profesional en 1978. En el caserío Olatza han elaborado sidra tradicionalmente, pero Juan Joxe quiso dar un impulso a la plantación de los manzanales y a la elaboración de sidra con manzanas propias. La sidrería ha ido pasando de padres-madres a hijos-hijas. En la actualidad, Josu e Ibon son los responsables de la actividad diaria de la sidrería, acompañados de un magnífico equipo. La característica principal de la sidrería Aburuza ha sido la producción, cuidado y uso de manzana autóctona, ya que están rodeados de manzanales. Se dedican a la producción de dos productos: Aburuza Euskal Sagardoa y Aburuza Euskal Sagardoa categoría Premium. La sidrería Aburuza también ofrece visitas guiadas, dentro de su proyecto Sagardoa Route.

Equipo

Aburuza ha formado un magnífico equipo en torno a Ibon y a Josu, con miembros de la familia y trabajadores externos.

Datos técnicos

En Aburuza le dan mucha importancia a la calidad de la sidra embotellada Euskal Sagardoa, y ese trabajo comienza en los manzanales propios. El cuidado de los manzanales es un trabajo arduo.

Manzana de Aduna

Aduna es el pueblo de Euskal Herria que mayor cantidad de manzanas de sidra produce por persona; y eso es, en gran medida, por la apuesta clara que las dos sidrerías del municipio hacen por la manzana local. El objetivo de Aburuza es conseguir manzana de gran calidad y controlar todo el proceso. Aburuza cuida mucho el punto de madurez de la manzana, ya que así garantiza los aromas y las características deseadas.

ABURUZA EUSKAL SAGARDOA

Sidra con mucho cuerpo y, al mismo tiempo, con baja acidez. Sidra limpia respecto a aromas y color, con gran aroma afrutado. Aburuza Euskal Sagardoa es una sidra de espuma fina y permanente.



ABURUZA EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Sidra de mucho cuerpo y baja acidez, complejo en nariz y boca.

Sidra limpia respecto a aromas y color, con gran aroma afrutado. Espuma fina y permanente.



Aduna está situada en zona de solana, con los manzanos al sol. Lo cual hace que la manzana sea más dulce.



Aduna está situada en zona de solana, con los manzanos al sol. Lo cual hace que la manzana sea más dulce.



Goikoetxe, Urtebi txiki, Urtebi handi, Mozoloa, Frantzes sagarra y Aritza.



Casi todos nuestros manzanales están situados en Aduna, y utilizamos la mayoría para la elaboración de Euskal Sagardoa. Ahora estamos retirando los manzanos viejos, y estamos colocando todos, poco a poco, en alambre. Casi todos nuestros manzanales están situados alrededor de la sidrería; es decir, nuestro producto es de KM0.



Goikoetxe, Urtebi txiki, Urtebi handi, Mozoloa, Frantzes sagarra y Aritza.



Casi todos nuestros manzanales están situados en Aduna, y utilizamos la mayoría para la elaboración de Euskal Sagardoa. Ahora estamos retirando los manzanos viejos, y estamos colocando todos, poco a poco, en alambre. Casi todos nuestros manzanales están situados alrededor de la sidrería; es decir, nuestro producto es de KM0.

AKARREGI

Akerregi Bailara, 5, 20120
Hernani (Gipuzkoa)

akarregisagardotegia@hotmail.com
www.akarregi-sagardotegia.com
943 33 07 13



Abierto todo el año. De mayo a diciembre, en txotx y en botella.



Temporada de txotx, de enero a mayo.



De miércoles a domingo.



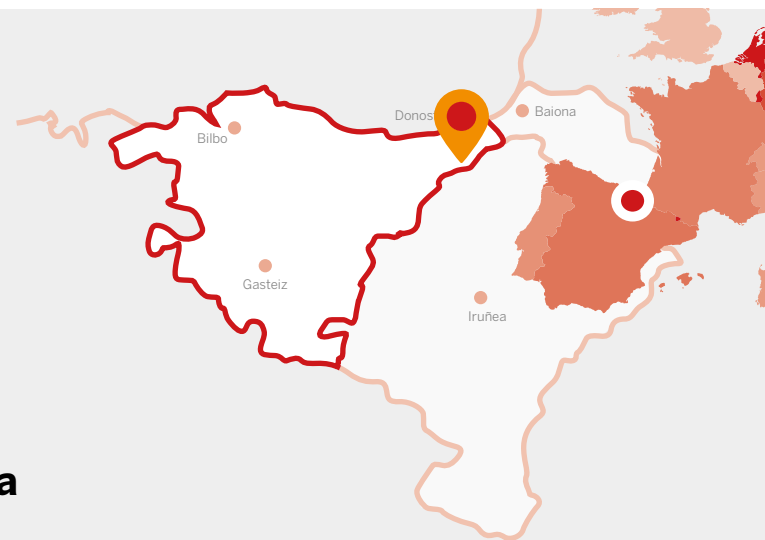
Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra: Jon Peña

“En Akarregi elaboramos sidra desde el año 1700, y nosotros llevamos la sidrería desde 2006”.



La sidrería Akarregi está situada en el barrio Akarregi de Hernani, y produce y vende sidra desde el año 1700. El año 2006, cambiaron de dueños y Jon Peña asumió la dirección de la sidrería. Es una sidrería de pequeña producción y dedican mucho mimo tanto al producto como al servicio. Actualmente está abierto todo el año, dando importancia al txotx durante la temporada, y a la sidra embotellada Akarregi Euskal Sagardoa, una vez terminada la temporada. Akarregi elabora su sidra Euskal Sagardoa con manzanas del caserío Arraspiñe de Astigarraga.

Equipo

El dueño de la sidrería es Jon Peña, que se ha rodeado de un magnífico equipo de trabajo.

Datos técnicos

Akarregi es una sidrería de pequeña producción y trabajan por conseguir un producto de calidad, basándose en la manzana autóctona y en el control del proceso.

Manzana de Astigarraga

Akarregi está situada en Hernani, y elabora su sidra Euskal Sagardoa con manzanas del caserío Arraspiñe de Astigarraga. Los manzanos de Arraspiñe ofrecen las variedades de manzana necesarias para conseguir una sidra equilibrada.

AKARREGI EUSKAL SAGARDOA

La sidra Akarregi Euskal Sagardoa es de color dorado, con aroma a manzana muy marcado e intenso en boca. Es equilibrada y completa.



Akarregi Euskal Sagardoa está elaborada con manzanas del caserío Arraspiñe de Astigarraga.



Moko, Urtebi txiki y Txalaka.



Manzana del caserío Arraspiñe de Astigarraga.

Alorrenea

Alorrenea Bidea 4.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

info@alorrenea.com
www.alorrenea.com
943 33 69 99



Abierto todo el año. A partir de mayo servicio de restaurante.



En temporada de txotx.



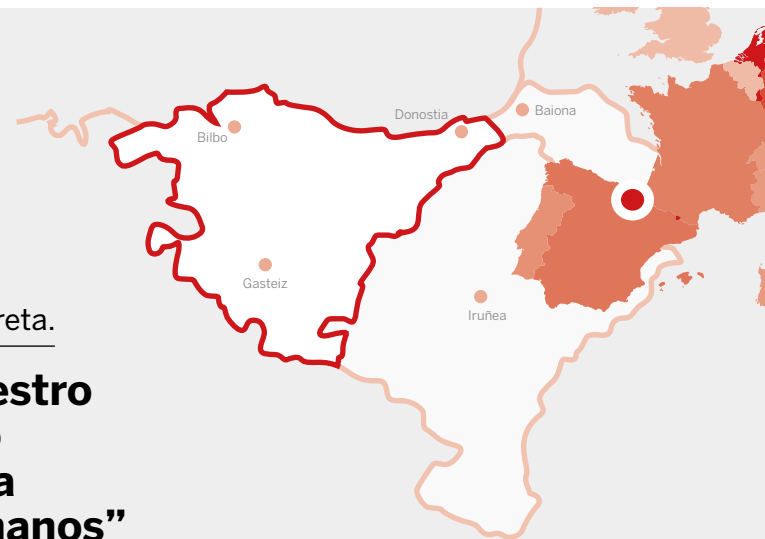
A partir del martes, comidas y cenas. Cerrado los lunes y los domingos por la noche. Se puede degustar la sidra Euskal Sagardoa tanto en botella como en txotx.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra:

Xabier Mariezkurrena y Garbiñe Etxezarreta.

“Estamos cumpliendo nuestro sueño: que todo el camino desde el manzanal hasta la botella esté en nuestras manos”



La sidrería Alorrenea se fundó en 2001, en Astigarraga. Es un negocio familiar, y por sus manos pasa todo el proceso, desde el manzanal hasta la botella. Siempre han tenido esa ilusión, y durante los últimos años han plantado muchos manzanos, y han ampliado los manzanales. De este modo, tienen la posibilidad de valorar la fruta, de cuidarla con mimo, de elegir el momento de recogerla, y seleccionar las manzanas adecuadas a sus necesidades. Esa es el alma de la sidra Alorrenea Euskal Sagardoa; el control de todo el proceso.

Equipo

A Xabier Mariezkurrena y Garbiñe Etxezarreta se les han unido sus hijos, formando, así, un gran equipo familiar.

Datos técnicos

En Alorrenea se realiza todo el proceso de elaboración de la sidra: desde los manzanales hasta la botella, y han apostado por la calidad, con rigurosos controles para Euskal Sagardoa.

En Aia y Astigarraga

Alorrenea tiene su manzanal en el caserío Beldarrain de Aia, y produce la sidra en Astigarraga. Todo ese proceso otorga una personalidad muy especial a Alorrenea Euskal Sagardoa, y es la realización de un sueño.

ALORRENEA EUSKAL SAGARDOA

Alorrene Euskal Sagardoa es una sidra intensa con sabores exóticos, tiene aromas florales, cítricos, un toque de pomelo... Tiene una personalidad fresca, bien integrada, con chispa que permanece durante largo tiempo.



Realizan todo el proceso de elaboración en Aia y Astigarraga.

ALORRENEA EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

En la sidra Alorrene Euskal Sagardoa Premium también apreciaremos sabores exóticos: aromas florales, cítricos, un toque de pomelo... Tiene un poco más cuerpo y es largo en boca.



Realizan todo el proceso de elaboración en Aia y Astigarraga.



Variedades de manzana: Moko, Txalaka, Goikoetxe, Patzolu, Urtebi Haundi- Txiki, Urdin Sagarra y Frantzes sagarra.



El manzanal está situado en **Aia**, en el caserío Beldarrain del barrio Santio-Erreka.



Variedades de manzana: Moko, Txalaka, Goikoetxe, Patzolu, Urtebi Haundi- Txiki, Urdin Sagarra y Frantzes sagarra.



El manzanal está situado en **Aia**, en el caserío Beldarrain del barrio Santio-Erreka.

Osinaga 7
20120 Hernani (Gipuzkoa)

altzueta@altzuetasagardotegia.com
www.altzuetasagardotegia.com
943 55 15 02



De enero a abril (en temporada de txotx). A partir de junio con terraza.



En temporada de txotx De martes a sábado se ofrecen cenas.



Abierto sábados al mediodía. A partir de junio trabajamos con otro concepto de sidrería, Euskal Sagardoa en botella y con un menú más amplio en terraza.



Situación

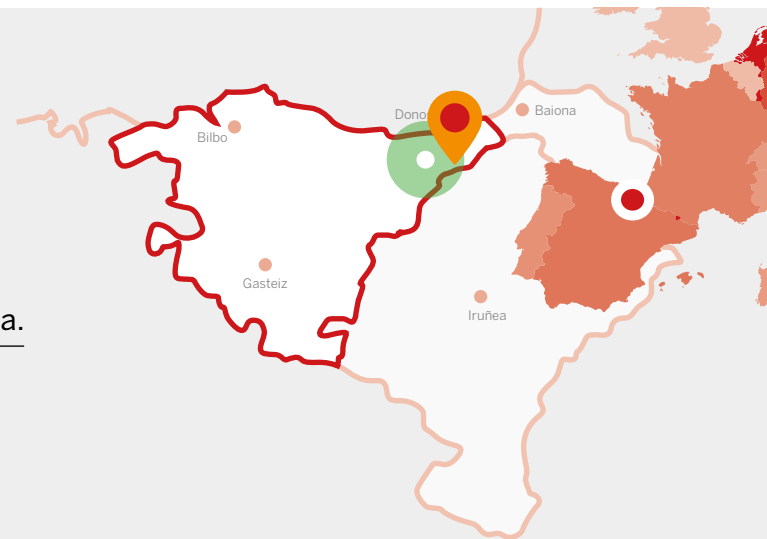


Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Juan y Aitziber Goikoetxea, y Ibon Alkorta.

“En Altzueta cuidamos y amamos la sidra”



Aunque se desconoce la fecha de su fundación, existen documentos que acreditan que la Sidrería Altzueta se dedicaba a la venta de sidra ya en 1878, y continúa hoy en su cuarta generación.

La antigua edificación se encuentra en frente de la actual, construida alrededor de 1910 y renovada en 1982 por Agustina Goikoetxea y Juan Goikoetxea, y restaurada por segunda vez por este último y por Aitziber Goikoetxea e Ibon Alkorta, en 2004. Se realizó una gran reforma en la que se aumentó el tamaño de las naves dedicadas a la elaboración de la sidra y se introdujeron nueva maquinaria moderna y más depósitos de acero inoxidable.

Equipo

El alma del grupo son Juan y Aitziber Goikoetxea e Ibon Alkorta, y están rodeados de un amplio equipo.

Datos técnicos

La base de la sidra Altzueta Euskal Sagardoa es la manzana del propio caserío y de manzanales del entorno.

Todo comienza en el manzanal

La sidrería Altzueta cuenta con muchos manzanales alrededor, y también utiliza manzana de otros caseríos de Hernani y alrededores. El control sobre la materia prima y la maquinaria de tecnología avanzada influyen directamente en la calidad y en el control del producto.

ALTZUETA EUSKAL SAGARDOA

Euskal Sagardoa de color amarillento, aroma frutal y espuma fina, completa en boca. Para Altzueta las variedades de manzana que se utilizan y su punto de maduración son muy importantes para conseguir y mantener los aromas y características deseadas.



ALTZUETA EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Euskal Sagardoa Premium es una sidra de color amarillento, con claro aroma frutal y espuma fina y permanente. Es completo en boca, ya que posee un total equilibrio entre la acidez y el amargor, y de sabor persistente.



Altzueta Euskal Sagardoa es una bebida refrescante de baja graduación alcohólica. La calidad exige cuidar la homogeneidad de la bodega y los pequeños detalles.



Altzueta Euskal Sagardoa Premium posee una mayor personalidad, tanto en aromas como en boca es completo y de sabor persistente.



Variedades de manzana: Urtebi Handi eta Txiki, Moko, Goikoetxe y Txalaka.



Manzanales: Altzueta (Hernani), **Añarregi** eta **Okendone** (Hernani) y **Lezo**. Todos los manzanales están sometidos al control de producción integrada del Gobierno Vasco (HAZI).



Variedades de manzana: Azpeiti sagarra, Urtebi Handi eta Txiki, Moko, Goikoetxe y Txalaka.



Manzanales: Altzueta (Hernani), **Añarregi** eta **Okendone** (Hernani) y **Lezo**. Todos los manzanales están sometidos al control de producción integrada del Gobierno Vasco (HAZI).

Elosiaga Auzoa, 434.
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)

sidreria@anotasagardotegia.com
www.sidreria@anotasagardotegia.com
943 81 20 92



Abierto todo el año.



Txotx hasta octubre.



Euskal Sagardoa en botella y Menú de Sidrería, menús especiales y carta. En el bar y en la terraza ofrecen bocadillos, platos combinados y raciones. Comidas y cenas a diario. Domingo por la noche y lunes cerrado.



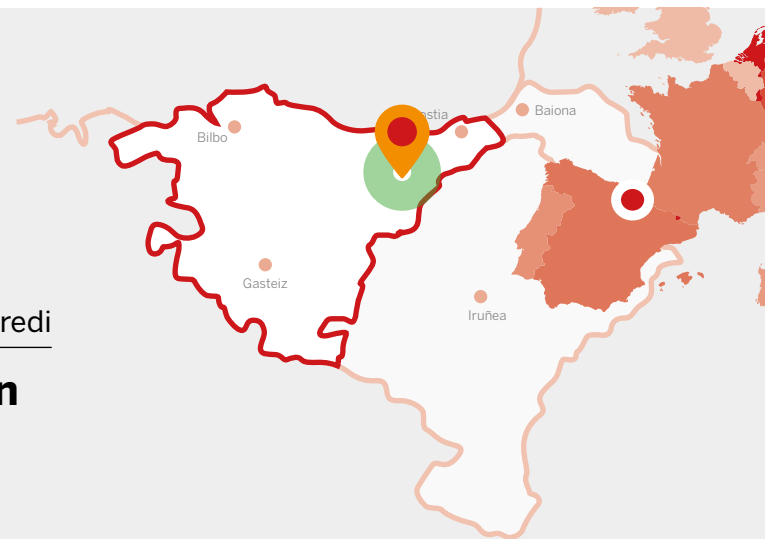
Tortilla de cecina. Es la única sidrería del entorno que cuenta con lagar. Certificación de turismo familiar.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Beloki-Salvarredi

“En Añota nos basamos en el caserío, la gastronomía, la tradición, la cultura, la naturaleza y la calidad”



La sidrería Añota está en Azpeitia, en las faldas de los montes Izarraitz y Ernio, en un entorno tranquilo y hermoso, rodeado de un paisaje de montes, prados, manzanales y caseríos. En el corazón de Gipuzkoa, la sidrería se encuentra a 5 minutos de Loiola y del museo del Tren.

Luis y María Jesús fundaron la sidrería, pero ya han empezado a participar los miembros de la segunda generación. El caserío, la gastronomía, la tradición, la naturaleza y la calidad son su oficio y su afición. Las personas que visiten la sidrería podrán observar uno de los manzanales de Añota, extenso y bien cuidado. Y es que el objetivo es elaborar la sidra con manzana autóctona, y Añota utiliza manzana propia y de los manzanales de los caseríos de alrededor para elaborar su Euskal Sagardoa.

Equipo

La familia Beloki-Salvarredi guía esta sidrería con la ayuda de un equipo mayor o menor, según las necesidades del momento.

Datos técnicos

Sus manzanales están situados en Azpeitia, ya que una de sus mayores apuestas ha sido plantar nuevos manzanales.

La importancia de la manzana

Desde la propia sidrería se puede observar uno de sus manzanales, extenso y bien cuidado. Cada año van aumentando el número de manzanos, ya que la materia prima es su principal apuesta. Cada año, completa la cantidad de manzana que necesita con manzanas de los caseríos del entorno.

AÑOTA EUSKAL SAGARDOA

Añota elabora su producto con la mezcla de distintas variedades de manzana; y esa mezcla apropiada es la que se encuentra en sus manzanales. Es un equilibrio entre la manzana dulce, ácida y agria. En los manzanales de Añota conviven 15 variedades de manzana en perfecto equilibrio. Y ese es el secreto, y posteriormente, mezclarlo con la manzana proveniente de los caseríos cercanos para conseguir un producto de calidad.



La sidra Añota Euskal Sagardoa es una sidra elaborada %100 con sidra local y de calidad superior, para disfrute de las personas amantes de la sidra. La seguridad que dan el origen y el conocimiento. Con la personalidad y la calidad que ofrece la proximidad de los manzanales.

MANZANAL ECOLÓGICO – CERTIFICADO ENEEK



Manzanas: Errezil sagarra, Goikoetxe, Mendiola, Manttoni... en nuestros manzanales conviven 15 variedades de manzana en perfecto equilibrio: dulces, ácidas y amargas.



La sidrería cuenta con 14 hectáreas de manzanales en Azpeitia, y se abastece de ellos para elaborar su Euskal Sagardoa. Todos los manzanales son tratados de manera ecológica y están certificados por ENEEK.

Araeta

Sagardotegia

Berridi Bidea 22,
20160 Zubieta. Donostia (Gipuzkoa)

araeta@araeta.com
www.araeta.com
943 36 20 49



Sidrería y restaurante abiertos
todo el año.



En temporada de txotx.



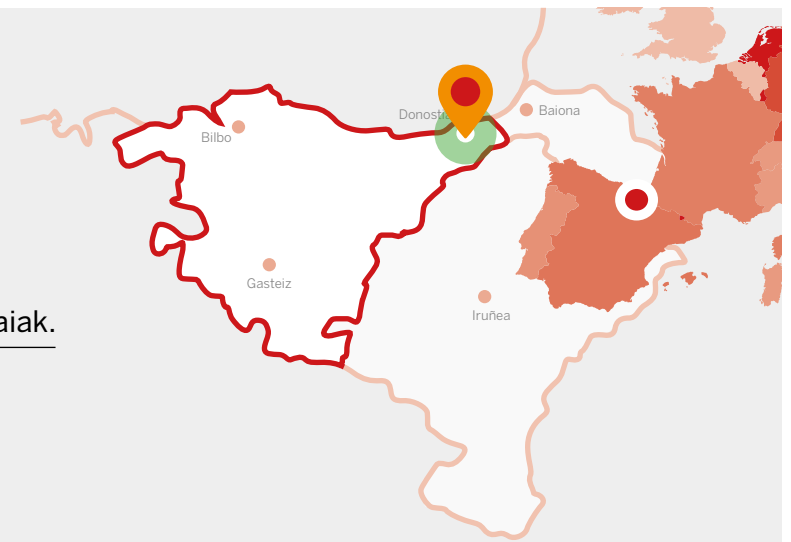
Menús especiales y Euskal
Sagardoa en botella o en txotx.
Comidas y cenas a diario.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Aranburu anaiak.

**“La sidrería Araeta ha
conjugado la arquitectura
contemporánea con una
bodega especial”**



La sidrería Araeta está situada en Zubieta, territorio donde la sidra es muy importante. Aunque durante muchos años ha ido cambiando de dueños, hemos llegado hasta la actualidad con una sidrería realmente revolucionaria. Adoptando diversos conceptos, crearon una fusión de arquitectura contemporánea con un diseño de bodega muy especial. Además, han apostado por ofrecer una amplia gama de productos, y en la actualidad, Araeta es también la única sidrería de la zona que elabora vino de pera. El centro del edificio es la bodega, y alrededor de ella Araeta ha construido una serie de espacios amplios y dinámicos, donde se pueden organizar y desarrollar diferentes actos. Eso sí, sin olvidar ni por un momento el origen y manteniéndose fiel a él: la manzana, el manzanal y la sidra Euskal Sagardoa.

Equipo

El eje principal del grupo son los hermanos Aranburu.

Datos técnicos

Araeta se abastece de las manzanas de su propio manzanal en Zubieta para la elaboración de Euskal Sagardoa.

Diversificación

Araeta elabora Euskal Sagardoa con manzana propia, pero, además, también comercializa vino de pera, y combina la tradición y la modernidad en un concepto innovador de diseño de sidrería.

ARAETA EUSKAL SAGARDOA

Son sidras con mucho tanino, color vivo y con gran recorrido en botella. Envejecen bien y son intensos en nariz y en boca.



En Araeta se elabora vino de pera, y también elaboran sidra en barricas de madera.



Mozoloa, Gezamina, Urtebi Txiki, Moko, Txalaka.



Araeta tiene sus manzanales a 100 metros de la propia sidrería. El manzanal está organizado en bancales, diferenciando las variedades de manzana por filas.



ASTARBE

SAGARDOTEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA

Txoritokieta Bidea, 13,
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

turismo@astarbe.eus

www.astarbe.eus

943 55 15 27



Abierto de enero a noviembre en diferentes modalidades: fuera de la temporada de txotx, entre junio y agosto (viernes mediodía y noche; sábado mediodía y noche; domingo mediodía) txotx y Euskal Sagardoa embotellada. Septiembre-noviembre: diario para grupos.



Durante la temporada de txotx, de enero a mayo, abrimos a diario (excepto lunes al mediodía y domingo por la noche).



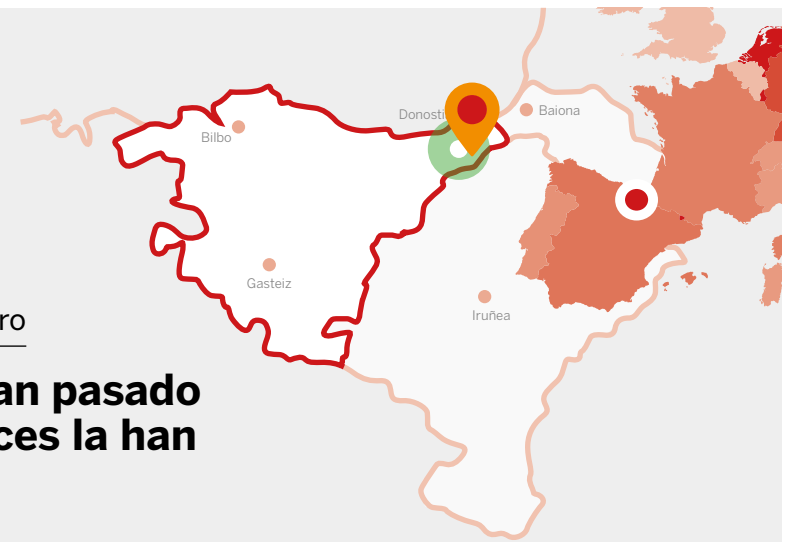
Comidas y cenas a diario.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra:

Kizkitza, Hur y Joseba Astarbe Galparsoro

“Por la sidrería Astarbe han pasado ya 15 generaciones, y 7 veces la han heredado mujeres”



La sidrería Astarbe está situada en el centro de Astigarraga, en la antigua calzada real. Astarbe tiene una larga historia sidrera, y está documentado que desde 1563 esta familia se ha dedicado a la elaboración de la sidra, y que la sidrería funcionaba como tal. Situado en el caserío Mendiola, 15 generaciones han pasado ya por su lagar, y hasta la actualidad, 7 mujeres la han heredado, motivo por el cual se ha cambiado 7 veces el apellido del caserío Mendiola. El último cambio de apellido fue en 1823. Durante estos siglos ha habido de todo; desde el sidrero que partió a la caza de ballenas, hasta la mujer que se peleó por el precio de la sidra, pasando por reconocidos sidreros.

Equipo

Los hermanos Kizkitza Astarbe, Hur Astarbe y Joseba Astarbe son la generación actual y los que guían el equipo.

Datos técnicos

La sidrería cuenta con su propio manzanal, pero también se abastece de otros caseríos, de Aizarnazabal, por ejemplo. Da mucha importancia a las variedades de manzana que se utilizan.

Astarbe y Mendiola

Existen dos variedades de manzana que llevan el nombre del caserío Mendiola y el apellido Astarbe: Astarbe y Mendiola. En Astarbe producen esas dos, junto con otras variedades de manzana. Convergen así, la historia de la sidrería y de la manzana y su historia actual. ¡No han pasado en vano 15 generaciones!



ASTARBE

SAGARDOTEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA

ASTARBE EUSKAL SAGARDOA

La sidra Euskal Sagardoa es una sidra de mucho cuerpo y gran intensidad, seco y jugoso. Algunas se elaboran en barricas de castaño, y eso les transmite una personalidad muy especial. Astarbe busca siempre una sidra Euskal Sagardoa que evolucione bien en botella. Utilizan diferentes variedades de manzana, entre las que cabe destacar las variedades Mendiola y Astarbe, cultivadas desde hace siglos en Astarbe y que le dan a la sidra una personalidad especial.



Algunas sidras se elaboran en barricas de castaño, y el objetivo de Astarbe con Euskal Sagardoa es que esa personalidad evolucione bien en botella.



Variedades de manzana:
Astarbe, Mendiola,
Goikoetxea, Gezamiña y Moko.



Manzanal: Astigarraga (caserío Mendiola), la base de nuestra producción es el manzanal que está apenas a 10 metros del caserío.



Barkaiztegi bidea 42.
20014 Martutene. Donostia (Gipuzkoa)

peio@barkaiztegi.com
www.barkaiztegi.com
943 45 13 04



Abierto todo el año.



Del 22 de enero al 31 de abril. En temporada de txotx.



En el comedor se puede disfrutar de la cocina tradicional y de la sidra Euskal Sagardoa en botella. Domingos y festivos cerrado.



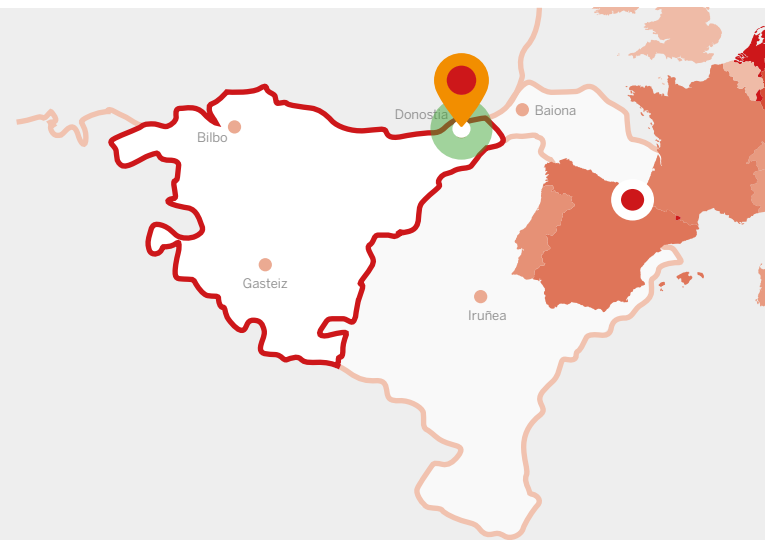
Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:
Pedro Irizar y Irene Elustondo

“En Barkaiztegi, la sidra viene siendo el modo de vida de ocho generaciones”



Sus inicios se remontan, concretamente, al año 1680, cuando Lorenzo Irizar se instaló en el caserío Barkaiztegi proveniente de Gabiria. Desde entonces, la sidra ha sido el modo de vida de ocho generaciones. Basándose en la tradición y utilizando las tecnologías y los conocimientos actuales conseguimos esa sidra Barkaiztegi Euskal Sagardoa que nos encanta. Barkaiztegi siempre parte de manzanas de gran calidad. Ellas son las que garantizan la personalidad de nuestra sidra, y es por ello que ponemos gran cuidado en la selección de la manzana y en las variedades que cultivamos.

Equipo

Barkaiztegi es una sidrería familiar, y en la actualidad son Pedro Irizar e Irene Elustondo quienes dirigen la sidrería y guían al resto del equipo.

Datos técnicos

La calidad de la manzana local, controlar el punto de maduración y el uso de tecnología avanzada son las claves de la sidra Euskal Sagardoa de Barkaiztegi.

Garantía de una larga trayectoria

Ocho generaciones elaborando sidra es mucha experiencia, y eso se nota en la elaboración y en el resultado de Euskal Sagardoa. Además de la elaboración de la sidra, miman mucho la cocina tanto del restaurante como de la sidrería.

BARKAIZTEGI EUSKAL SAGARDOA

Sidra de color pajizo. Con espuma fina, permanente. Ofrece aromas de fruta fresca y en boca tiene toques de cítricos. Sidra suave y completa.



BARKAIZTEGI EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Sidra de color pajizo, con mucha personalidad. Con espuma fina, permanente. Ofrece aromas de fruta fresca y en boca tiene toques de cítricos. Sidra suave y completa.



Barkaiztegi Euskal Sagardoa utiliza manzana de calidad de los caseríos del entorno.



Euskal Sagardoa Premium tiene su origen en los manzanales de Barkaiztegi.



Moko, Mozolua, Goikoetxe, Urdin y Urtebi txiki.



Está situada en los terrenos de la propia sidrería, hacia el sur.

- El 40% son manzanos de 35 años.
- El 60% son manzanos nuevos.
- Manzana de calidad de los caseríos del entorno.



Moko, Mozolua, Goikoetxe, Urdin y Urtebi txiki.



Está situada en los terrenos de la propia sidrería, hacia el sur.

- El 40% son manzanos de 35 años.
- El 60% son manzanos nuevos.



Iturrioz Baserria
20267 Ikaztegieta (Gipuzkoa)

info@begiristainsagardotegia.com
www.begiristainsagardotegia.com
943 65 28 37



De principios de diciembre a
finales de mayo como sidrería.



En temporada de txotx.



Cenas diarias excepto
domingos, y comidas los
viernes, sábados y domingos.



Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Iñaki Begiristain y Aloña Imaz

**“Begiristain es la sidrería
más antigua que todavía
funciona en Tolosaldea”**



Equipo

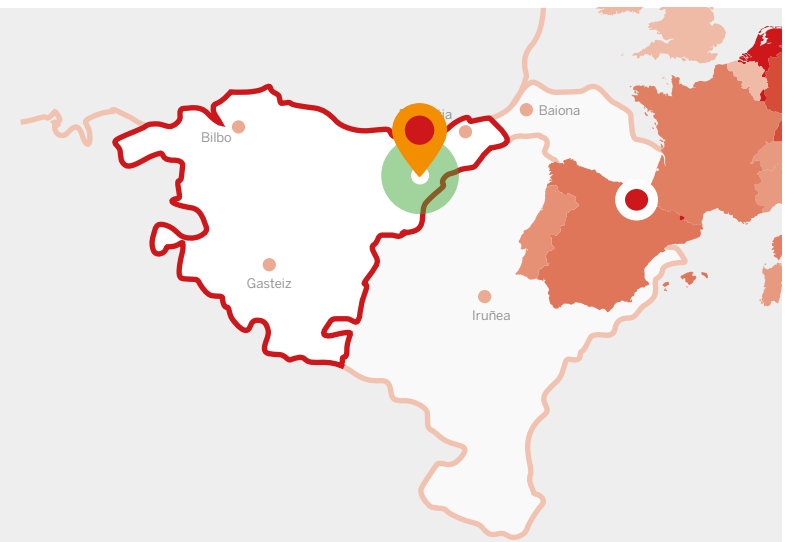
Cuatro personas forman
el equipo en torno a Iñaki
Begiristain y Aloña Imaz.

Datos técnicos

La base de la sidra Begiristain
Euskal Sagardoa son la
manzana del Goierri y las
instalaciones punteras que
han ido mejorando año a año.

Pasado y presente

Begiristain es una sidrería de larga trayectoria y que cuenta
con tecnología avanzada. Begiristain controla perfectamente la
producción de la manzana y sus procesos.



La sidrería Begiristain es la sidrería más antigua
que todavía está en activo de la zona del Goierri y
Tolosaldea. Nuestro abuelo Joxe Gregorio, además de
elaborar sidra, trabajaba con vacas y cerdos, como
en la mayoría de los caseríos del entorno. Además de
trabajar la tierra elaboraban sidra.
El año 1900 no había tantas facilidades como hoy para
el transporte. La sidrería estaba situada en el barrio
Iturriotz de Ikaztegieta, pero al ser un pueblo pequeño
contaba con pocos clientes. Elaboraba la sidra en el
caserío y la llevaba mediante carros de bueyes a la calle
Herreros de Tolosa, a la sidrería que se encontraba
donde hoy está el bar Orbela, para su venta.
El modelo de sidrería y menú que se conoce
actualmente es de 1998, cuando, una vez jubilado
Antonio, Iñaki Begiristain tomó las riendas de la sidrería.

BEGIRISTAIN EUSKAL SAGARDOA

En nuestra sidrería no utilizamos conservantes (sulfitos) en la sidra, y mantenemos la sidra en frío, aunque resulte más costoso. Por eso nuestra sidra Euskal Sagardoa es totalmente natural, de mucho cuerpo y espuma, integrada y de gran sabor e intenso aroma floral, características que le confieren las manzanas del Goierri.



Elaborada con manzana del Goierri. En la zona del Goierri los veranos suelen ser más calurosos que en la costa, y eso hace que la manzana sea más dulce, por lo que la sidra elaborada con manzana del Goierri suele tener más cuerpo y una mayor graduación de alcohol.



Variedades de manzana: Errezilla, Moko, Urtebi handia, Urtebi txikia, Urdin, Goikoetxe, Mozolua, Patzolua, Txalaka...



En un buen año de cosecha, podemos llegar a contar con un 55% de manzana propia. Nuestros manzanales están en Idiazabal, Ikaztegieta, Alegi y Tolosa. Para elaborar la sidra Euskal Sagardoa, también adquirimos manzanas a Tomas Izagirre, del caserío Hirungoena de Idiazabal.

BEREZIARTUA

SAGARDOEGIA

**Iparralde Bidea, 16.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)**

aitor@bereziartuasagardoa.com
www.bereziartuasagardoa.com
943 55 57 98



Cenas de lunes a sábado. A partir de febrero, sábados al mediodía. Cerrado domingos y festivos.



Temporada de txotx de enero a finales de mayo.



Menú de sidrería.



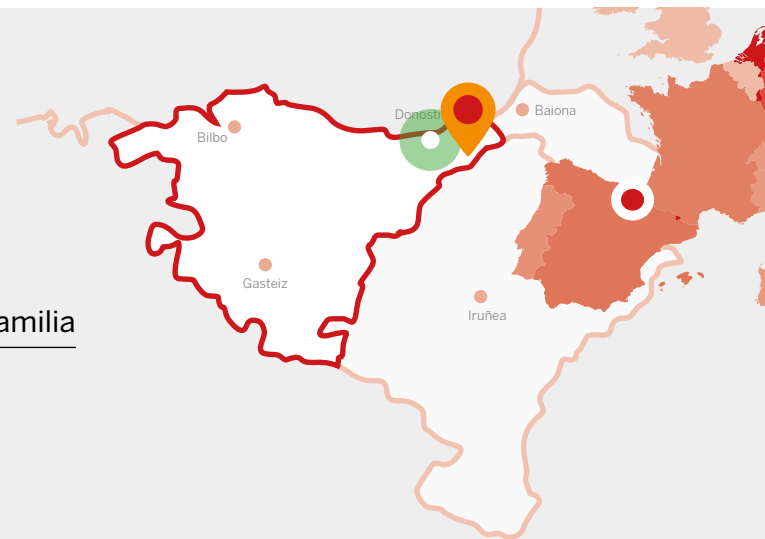
Atención al cliente y trabajo constante.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Berezartua familia

“Llevamos más de 150 años elaborando sidra, y nos mantenemos fieles a nuestras raíces”



La sidrería Berezartua es una empresa familiar vinculada a la sidra desde hace muchos años. Concretamente, desde 1870. Fue entonces cuando elaboramos la primera sidra Berezartua, en Ergobia. Un siglo después, en 1970, nos trasladamos al edificio actual en Astigarraga, para dedicarnos a la producción de sidra. Desde entonces, y tras un proceso de modernización, Berezartua se ha convertido en un referente en la producción de sidra natural. En Berezartua hemos querido mantener el carácter familiar al servicio de la tradición y el respeto y agradecimiento a nuestra fiel clientela.

Equipo

La familia Berezartua es el alma del equipo profesional que se organiza a su alrededor.

Datos técnicos

Berezartua es un referente en la elaboración de la sidra, y utiliza manzana de varios caseríos de Gipuzkoa para la elaboración de Euskal Sagardoa.

Madurez

La sidrería Berezartua es fiel a la tradición sidrera, y esa característica se aprecia también en la sidra Euskal Sagardoa. Una de sus características es utilizar manzana bien soleada. Utilizan manzana en su punto óptimo de maduración para la elaboración de Euskal Sagardoa.

BEREZIARTUA EUSKAL SAGARDOA

Aspecto fino, color oro viejo, característico de las manzanas maduras.

Aromático, frutal y potente.

Es una sidra de grandes características en boca, jugosa y de agradable sabor.



La sidra Bereziartua Euskal Sagardoa es equilibrada en aromas, colores y cuerpo; posee un aroma a manzana que perdura y se mantiene homogénea durante todo el año.



Manzanas: Txalaka, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Goikoetxe, Mozolua son las principales variedades.



Caserío Sarasola Berri de Aizarnazabal. Manzanas muy apropiadas y equilibradas para la elaboración de Bereziartua Euskal Sagardoa.



Aita Orkolaga Pasealekua 8,
Igeldo.20008 (Gipuzkoa)

sidreriacalonge@gmail.com
www.sidreriacalonge@gmail.com
943 21 32 51



Abierto todo el año.



Temporada de txotx (del 9 de enero al 20 de abril). Cenas de lunes a jueves. Viernes y sábado, todo el día, y los domingos, solo comidas.



Del 20 de abril a septiembre, además del menú de sidrería, también ofrecemos carta y platos combinados. De martes a sábado, comidas y cenas. Domingos, comida. De septiembre a diciembre, viernes y sábados comidas y cenas, y los domingos, solo comidas (abrimos también las vísperas de fiesta y los festivos).



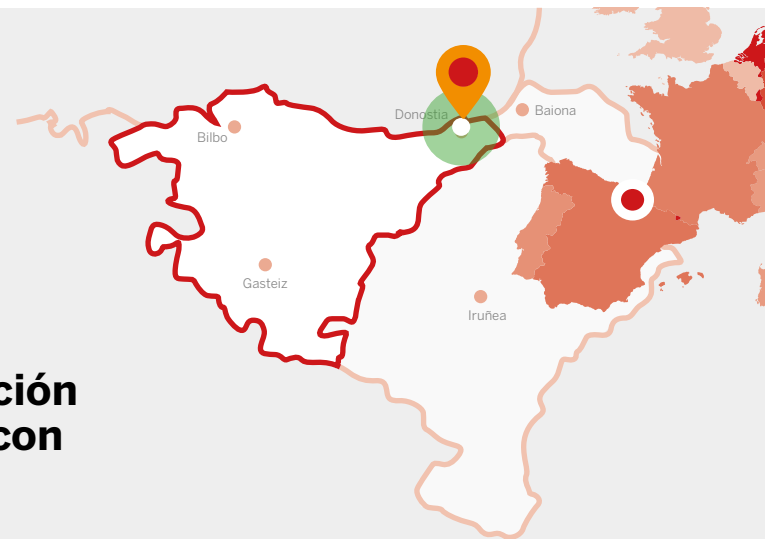
Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:
Koro y Pako Calonge Martikorena

“Somos la tercera generación que sigue con el negocio, con un buen producto y en un lugar inigualable”



La Sidrería Calonge la dirige en la actualidad la tercera generación. El abuelo fue quien comenzó en la elaboración de sidra. Decidió sustituir el ganado por las barricas. Joxe Krutz, su hijo, continuó con esa labor. Al principio solo se dedicaban a la elaboración de la sidra, pero en 1986 decidieron abrirlo al público en temporada de txotx. Hasta que se jubiló, Calonge solo ha abierto sus puertas en temporada de txotx, pero en 2003, reformaron la sidrería por completo y en la actualidad son su hija Koro y su hijo Paco quienes gobiernan el negocio familiar, junto a un gran equipo. Además de mantenerse fieles a la tradición sidrera ofrecen un entorno maravilloso, una cocina magnífica y la oportunidad de disfrutar de las vistas al mar Cantábrico desde el comedor y la terraza.

Equipo

Nerea Arrillaga Saizar
Erika Prieto Iraola
Eneko Pedraza Oyarzabal
Adil Barjiji
Coro y Pako Calonge

Datos técnicos

La sidrería Calonge siempre ha sido reconocida en el mundo de la sidra gracias al conocimiento y el saber hacer transmitido de generación a generación. Al conocimiento adquirido se le ha unido ahora una tecnología avanzada.

Agradable

La sidrería Calonge utiliza manzana de los caseríos del entorno para elaborar su Euskal Sagardoa. Con una perfecta unión de lo tradicional con la tecnología actual, Calonge ofrece una sidra agradable y muy fácil de beber.

CALONGE EUSKAL SAGARDOA

En Calonge Euskal Sagardoa se aprecian a la perfección las características de la cosecha, ya que las manzanas locales ofrecen distintos matices cada año. Calonge Euskal Sagardoa es una sidra de color verde-amarillento, aroma fresco y que ofrece frescura y equilibrio en boca.



La mezcla de manzanas de Irun y Aia-Zarautz confiere a Calonge Euskal Sagardoa esa personalidad tan especial.



Manzanas: Urtebi
Haundia, Gezamina,
Txalaka, Errezila y Moko.



Calonge Euskal Sagardoa se elabora con manzanas de los caseríos de Gipuzkoa. En 2019, se han abastecido de manzana de la sidrería Ola, y, por primera vez, de manzanas del caserío Sorazu de Aia-Zarautz. Ha sido una combinación magnífica.

Sagardoa Sidra Natural **Egi-Luze**

Barrio Zamalbide, S/N.
20100 Errenteria (Gipuzkoa)

info@egiluze.es
www.egiluze.es
943 52 39 05



El restaurante está abierto todo el año,
y la sidrería se abre para grupos.



Sidrería abierta en temporada de txotx.



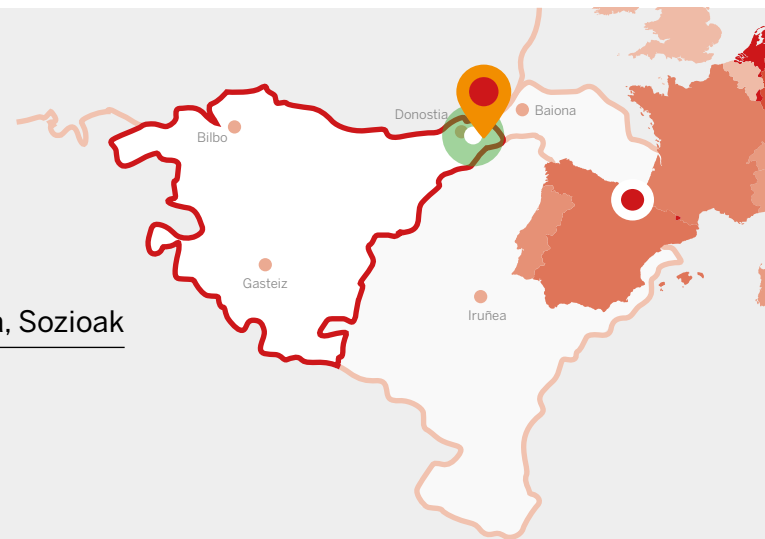
El restaurante está abierto todo el año.
Comidas y cenas a diario. Cerrado el
lunes todo el día, y martes, miércoles y
domingos por la noche.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Retegi familia, Sozioak

**“Elaboramos la
sidra de manera
tradicional”**



La sidrería Egi-Luze está dirigida por la familia Retegi, y está situada en la entrada al Parque Natural Aiako Harria.

Egi-Luze apuesta por los productos autóctonos y de calidad, ayudándose de la tecnología y fieles a la tradición. Se abastece de manzana propia de sus manzanales compuestos de manzanos nuevos y manzanos de más de 50 años. El hecho de cuidar la materia prima desde casa confiere a la sidrería Egi-Luze esa personalidad propia. Egi-Luze ofrece la posibilidad de disfrutar tanto de la sidrería como del restaurante, compaginando el menú de sidrería con los productos de temporada, y con el toque de la cocina de Egi-Luze.

Equipo

Egi-Luze cuenta con un gran equipo formado alrededor de la familia Retegi.

Datos técnicos

Egi-Luze es fiel a la tradición sidrera, y ha venido adecuando los conocimientos y las técnicas.

Manzana propia

Egi-Luze Euskal Sagardoa se elabora con manzana propia, ya que cuentan con 8 hectáreas en producción. Egi-Luze produce mucha manzana en el barrio Zamalbide de Errenteria, cuida sus manzanales con mucho mino, y eso confiere un carácter muy propio al producto.

EGI-LUZE EUSKAL SAGARDOA

De color amarillento con un toque de dorado, con espuma agradable y abundante.

Aroma limpio y fresco, y equilibrado en boca.



Muy buena apariencia en vaso, por su espuma fina y abundante.



Manzanas: Patzolua, Goikoetxe, Moko, Txalaka y Urtebi-txiki.



En Erreterria, en el caserío Egi-Luze, contamos con 8 hectáreas de manzanales: 5 hectáreas de manzanales de más de 50 años, y otras 3 hectáreas de manzanales nuevos. Es la base de nuestra producción.

EGYZKITZA

Sagardo naturala

Calle Usabal Auzoa, 25. 20400
Tolosa (Gipuzkoa)

eguzkitzasagardotegia@gmail.com

www.sidreriaeguzkitza.com

943 67 26 13



De enero a finales de mayo.



En temporada de txotx.



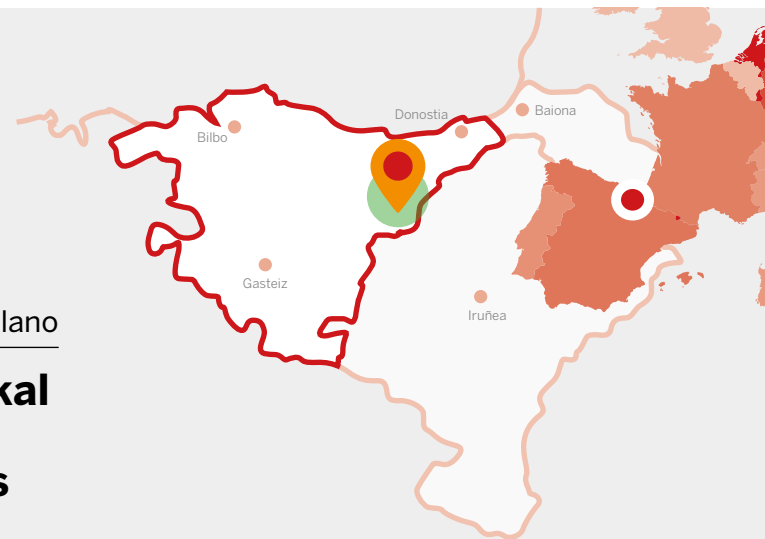
Comidas los viernes, sábados,
domingos y festivos. Cenas de
martes a sábado.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Jon Zipitria Olano

**“Elaboramos nuestra Euskal
Sagardoa con tecnología
actual pero respetando las
costumbres ancestrales”**



En el caserío Eguzkitza se elabora sidra desde hace mucho tiempo, pero comenzó a funcionar como sidrería en la década de los 90.

En el caserío se pueden observar el antiguo lagar y algunos de los útiles que se utilizaban antaño en la elaboración de la sidra. La sidra Eguzkitza compagina la tradición con las ventajas de la maquinaria actual. Dado que no manejan grandes producciones, elaboran la sidra con manzana de Tolosaldea.

Además de disfrutar de la sidra en la propia sidrería, también se puede disfrutar de ella en botella durante todo el año.

La sidrería está situada a pocos minutos del centro de Tolosa, y ofrece el típico menú de sidrería. Establecimiento accesible, con calefacción en ambos comedores, para que el cliente disfrute con tranquilidad.

Equipo

Es un negocio familiar, con un equipo formado en torno a Jon Zipitria.

Datos técnicos

En la sidrería Eguzkitza se elabora la sidra Euskal Sagardoa respetando la tradición y con todos los avances de la tecnología actual.

Etxeko sagarra oinarri

Elaboran la sidra Euskal Sagardoa con manzana de Tolosaldea, tanto propia como de otros caseríos. Es una sidrería de baja producción, y se esmeran mucho en la elaboración del producto.

EGUZKITZA EUSKAL SAGARDOA

Sidra clara, con un toque seco y aroma a manzana dulce. Mantiene la espuma en el vaso, y posee un personalidad muy propia gracias a la manzana de Tolosaldea.



Eguzkitza Euskal Sagardoa se elabora con manzana de Tolosaldea.



Manzanas: Urtebi handia, Moko, Goikoetxea, Txalaka, entre otras.



Manzanas del caserío Eguzkitza de Tolosa y del caserío Haundiko de Amezketta.



Irure Txiki baserria, Astotxiki bidea 4.
20740 Zestoa (Gipuzkoa)

ekainsagardoa@gmail.com
www.ekainsagardoa.wordpress.com
943148033



Venden Euskal Sagardoa en
botella.



No tienen servicio de txotx.



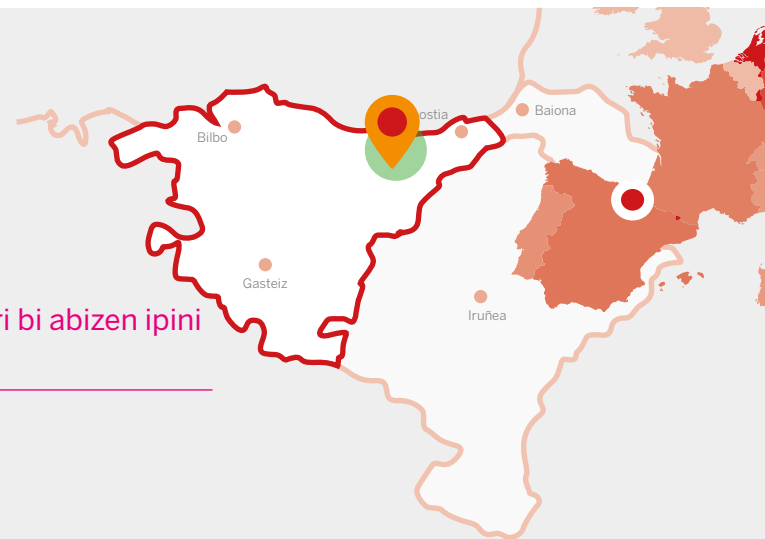
Pronto comenzaremos a ofrecer
comidas y cenas por encargo.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra:

Aitor Eizmendi Aizpurua e Iratxe Gizonari bi abizen ipini
jakoz, eta andrari izena baino ez

**“Elaboramos sidra
natural, lejos de los
modelos industriales”**



Comenzamos hace 30 años a plantar manzanos, después comenzamos a elaborar sidra, y poco a poco comenzamos a comercializarla. Comencé con ayuda de mi padre y de mi madre, Rufino y Pastora, a quienes quiero dar las gracias. También a la gente que siempre me ha ayudado: amigos, familia y trabajadores.

Ahora trabajamos aquí yo, **Aitor Eizmendi y mi mujer Iratxe**. Nuestro objetivo es elaborar una buena sidra natural y poner en valor el caserío, fuera de los modelos industriales.

Este año hemos empezado a realizar visitas guiadas para mostrar todo el proceso de elaboración de la sidra. Pronto comenzaremos a ofrecer comidas y cenas por encargo.

Equipo

Aitor Eizmendi e Iratxe dirigen tanto al equipo como el proceso de elaboración de la sidra.

Datos técnicos

Irure Txiki es una sidrería de pequeña producción, y esa es una de las características de la sidrería, elaborar pequeñas producciones pero de gran calidad.

Manzana propia

La sidrería Irure Txiki elabora toda su sidra con manzana propia. El equilibrio de variedades seleccionada para elaborar la sidra Euskal Sagardoa lo tiene en su propio manzanal.

EKAIN EUSKAL SAGARDOA

Color, sabor y aromas naturales, propios de la manzana de casa. En Euskal Sagardoa nos esforzamos por mantener esa personalidad tan propia.



Elaboramos la sidra con manzanas de nuestro caserío, totalmente ecológico.



Txalaka, Patzolua, Moko, Errezilla y Potrokilo.



Nuestros manzanales son parte del caserío Irure Txiki, situado entre Zumaia y Zestoa, mirando al mar. Lo que le da un punto de acidez a nuestra sidra.



EKAIN EUSKAL SAGARDOA EKOLOGIKOA

Color, sabor y aromas naturales, propios de la manzana de casa. Nos esforzamos por mantener esa personalidad tan propia en Euskal Sagardoa Ecológica. Euskal Sagardoa lleva, además, el sello de ecológico.



Elaboramos la sidra con manzanas de nuestro caserío, totalmente ecológico.



Txalaka, Patzolua, Moko, Errezilla y Potrokilo.

Nuestros manzanales son parte del caserío Irure Txiki, situado entre Zumaia y Zestoa, mirando al mar. Lo que le da un punto de acidez a nuestra sidra.

ETXEBERRIA

Sagardotegi Zeharra Aldea, 5
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

info@sidreriaetxeberria.com
www.sidreriaetxeberria.com
943 55 56 97 / 670 53 35 42



De mediados de enero a
mediados de mayo.



En temporada de txotx.



Cenas de martes a viernes,
comidas y cenas los sábados
y comidas los domingos.
Cerramos los lunes.



Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Ana, Arantxa y Agustín Etxeberria Mugika

**“Apostamos por la mejora
de la calidad de nuestra
sidra, y trabajamos por la
diversificación”**



Equipo

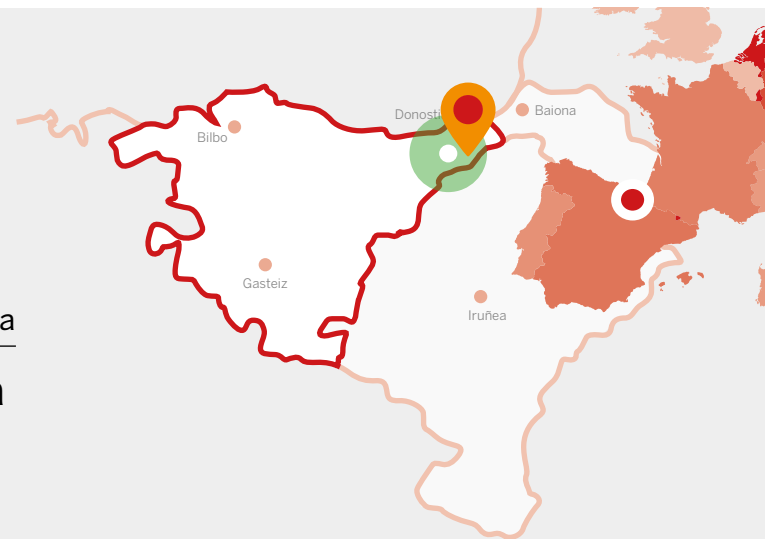
Ana, Arantxa y Agustín
Etxeberria Mugika cuentan
con un gran equipo.

Datos técnicos

Etxeberria Euskal Sagardoa
apuesta por la calidad,
cuidando con gran mimo
todo el proceso desde los
manzanales hasta la botella.

Cuidado de los manzanales

Con el objetivo de conseguir una sidra de gran calidad, la sidrería Etxeberria apuesta por cuidar con mimo y plantar nuevos manzanales. Dentro de Euskal Sagardoa, Etxeberria trabaja por la diversificación del producto y cuenta con una gran gama de sidra: Etxeberria Euskal Sagardoa, Etxeberria Euskal Sagardoa Premium y Etxeberria Euskal Sagardoa Ecológica. La clave de todo está en la manzana propia.



ETXEBERRIA EUSKAL SAGARDOA

Sidra de color pajizo, larga en boca y equilibrada en nariz, limpia y de gran intensidad. Presenta una espuma que permanece al servirla.



Cuidamos con mimo los manzanales y estamos plantando nuevos, para seguir contando con la materia prima de calidad en nuestra propia casa.

ETXEBERRIA EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Sidra de color pajizo, larga en boca, equilibrada y jugosa. De aromas limpios y de gran intensidad. Presenta una espuma que permanece al servirla.



Cuidamos con mimo los manzanales y estamos plantando nuevos, para seguir contando con la materia prima de calidad en nuestra propia casa.



Variedades de manzana: Urtebi txikia, Txalaka, Urtebi Haundia, Goikoetxe y Patzuloa.



Nuestros propios manzanales están situados en Astigarraga, y también contamos con los manzanales del caserío Sagastume de Asteasu. Cuidamos los manzanales y recogemos la manzana personalmente.



Variedades de manzana: Urtebi txikia, Txalaka, Urtebi Haundia, Goikoetxe y Patzuloa.



Nuestros propios manzanales están situados en Astigarraga, y también contamos con los manzanales del caserío Sagastume de Asteasu. Cuidamos los manzanales y recogemos la manzana personalmente.

ETXEBERRIA EUSKAL SAGARDOA EKOLOGIKOA

Sidra de color pajizo, larga en boca, equilibrada y elaborada con manzana ecológica. De aromas limpios y de gran intensidad.

Presenta una espuma que permanece al servirla.



Cuidamos con mimo los manzanales y estamos plantando nuevos, para seguir contando con la materia prima de calidad en nuestra propia casa.



Variedades de manzana: Urtebi txikia, Txalaka, Urtebi Haundia, Goikoetxe y Patzuloa.



Nuestros propios manzanales están situados en Astigarraga, y también contamos con los manzanales del caserío Sagastume de Asteasu. Cuidamos los manzanales y recogemos la manzana personalmente.

El secreto de
nuestra Euskal
Sagardoa está en
las variedades de
manzana cultivadas
durante siglos.



EULA

Barrio Lategi auzoa
20130 URNIETA (Gipuzkoa)

aitoriguaran@hotmail.com
www.eulasagardotegia.com
943 552 744 / 647 437 703



Hasta el 1 de mayo.
(En temporada de txotx)



En temporada de txotx.



Menú tradicional. En temporada, cerramos los lunes y los martes. Abrimos los sábados y domingos al mediodía, y los viernes por encargo. Cenas los miércoles, jueves, viernes y sábados.



Situación

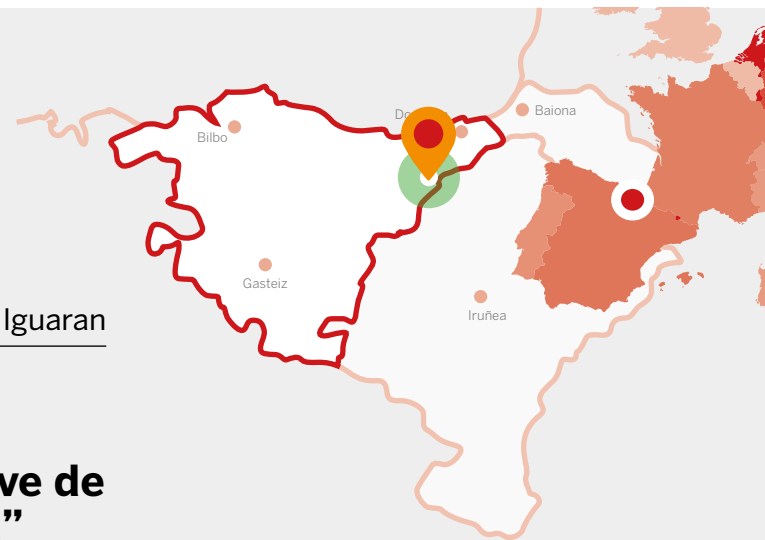


Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Isidro Iguaran, Pakita Goikoetxea y Aitor Iguaran

“En Eula contamos con 11 hectáreas de manzanal en producción, y esa es la clave de la calidad de nuestra sidra”



La sidrería Eula abrió sus puertas al público en 1980, aunque la tradición de elaborar sidra viene desde 1929. Isidro Iguaran, Pakita Goikoetxea y su hijo Aitor Iguaran Goikoetxea abrieron la sidrería y siempre han apostado por la manzana propia para la elaboración de la sidra. La sidrería Eula cuida tanto el servicio de la sidrería como la calidad de la sidra, lo que garantizan las 11 hectáreas de manzanales que rodean la propiedad. El control de la materia prima es la base de un buen producto, y eso lo saben muy bien en Eula.

Equipo

En la actualidad dirige la sidrería Aitor Iguaran Goikoetxea, rodeado de un gran equipo.

Datos técnicos

Eula Euskal Sagardoa es una sidra de gran personalidad, con un largo recorrido en botella. Esa personalidad se consigue mediante una cuidada selección de variedades de manzana.

Rodeados de manzanales

Eula Sagardotegia está rodeada de manzanales. Cuenta con 11 hectáreas en producción, con variedades seleccionadas durante años, lo que confiere a Eula Euskal Sagardoa su personalidad tan especial.

EULA EUSKAL SAGARDOA

Sidra de gran cuerpo, jugosa y equilibrada. Acidez y cuerpo bien compensados, y de aroma limpio. Es una sidra que evoluciona bien en botella.



Sidra jugosa y equilibrada.
Sidra de gran recorrido.



En los manzanales de Eula producen 12 variedades de manzana: Urtebi Txiki y Urtebi Haundi, Gezamiña, Moko y Goikoetxe, entre otras.



El manzanal, con sus 11 hectáreas, rodea toda la propiedad. Elaboran la sidra con manzana propia.

GARTZIATEGI

Martutene Pasealekua 139.
20014 Donostia (Gipuzkoa)

gartziategi@gmail.com
www.gartziategi.com
943 46 96 74



De enero a mayo (en temporada de txotx) y a partir de junio con Euskal Sagardoa embotellada.



En temporada de txotx.



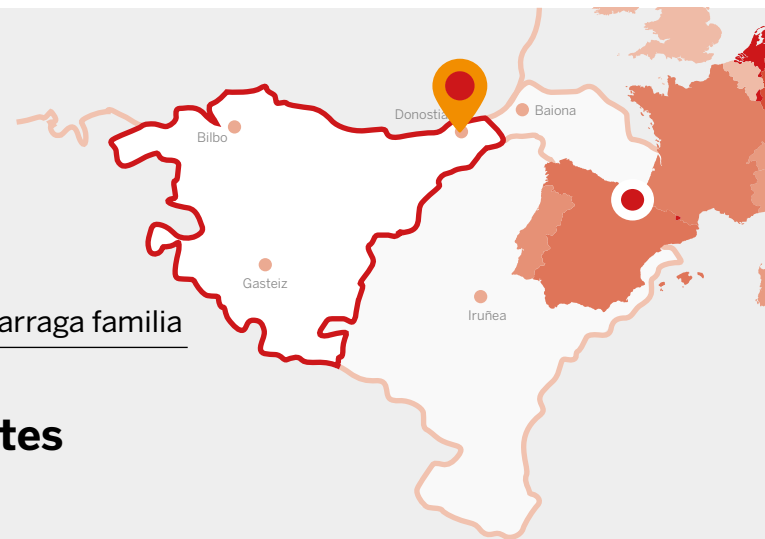
A partir de junio la sidrería Gartziategi abrirá sus puertas con Euskal Sagardoa embotellada.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Lizeaga Astigarraga familia

“Combinamos tradición y modernidad en las diferentes sidras Euskal Sagardoa de Gartziategi”



Es muy posible que Gartziategi sea la sidrería más antigua que continua elaborando sidra en la actualidad. Situada en un caserío del siglo XVI, en la vega del río Urumea, sigue produciendo sidra natural de forma tradicional, con los conocimientos transmitidos de generación en generación, e introduciendo los avances tecnológicos de cada momento.

El 100% de la sidra que produce Gartziategi, es sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa. El apellido familiar es Arrieta, pero nuestro bisabuelo y nuestra bisabuela tuvieron nueve hijas, motivo por el que se cambió el apellido. En la actualidad la sidrería la dirige la familia Lizeaga Astigarraga, sus herederos.

Equipo

La familia Lizeaga Astigarraga lidera la sidrería junto con un gran equipo organizado a su alrededor.

Datos técnicos

Gartziategi ha apostado claramente por la manzana local y ha dedicado toda la producción de la bodega a elaborar Euskal Sagardoa. Además de la manzana propia, se abastecen de manzana de caseríos de alrededor.

Ampliando la gama desde el manzanal

Dentro del sello de Denominación de Origen Euskal Sagardoa, la sidrería Gartziategi ha apostado por la diversificación, y comercializa tres productos. Gartziategi Euskal Sagardoa; Gartziategi 700 Euskal Sagardoa y Gartziategi ANNE Euskal Sagardoa.

GARTZIATEGI EUSKAL SAGARDOA

Sidra elaborada con manzanas procedentes de varias comarcas guipuzcoanas: Tolosaldea, Goierri, Urola Kosta y Donostialdea, donde se encuentra el propio manzanal de Gartziategi. Sidra amarillenta, con aroma a fruta fresca. Agradable y equilibrada en boca.



Gartziategi Euskal Sagardoa está elaborada con manzana propia y de caseríos de alrededor. Fresca y equilibrada.

GARTZIATEGI EUSKAL SAGARDOA 700

Sidra elaborada con manzana seleccionada por la familia de los manzanales situados a 700 m sobre el nivel del mar. Sidra de color amarillo, con aroma afrutado e intenso en boca. Presenta una chispa fina y duradera.



Las manzanas utilizadas para elaborar esta sidra, situadas a 700 metros de altura, confieren unas características muy especiales a esta sidra Gartziategi 700 Euskal Sagardoa.



Las variedades principales utilizadas son Urtebi Txiki y Urtebi Haundia, Txalaka y Manttoni.



Se abastece de manzanas de diferentes comarcas guipuzcoanas: Tolosaldea, Goierri, Urola Kosta y Donostialdea.



Las variedades principales utilizadas son Urtebi Txiki y Urtebi Haundia, Txalaka y Manttoni.



Se abastece de manzanas de diferentes comarcas guipuzcoanas: Tolosaldea, Goierri, Urola Kosta y Donostialdea. Elaborada con manzana de un manzanal de Tolosaldea.

GARTZIATEGI EUSKAL SAGARDOA ANNE

Para la elaboración de la sidra Gartziategi Euskal Sagardoa ANNE, se utilizan manzanas dulces, ricas en taninos. Fermentado en barrica durante 6 meses.

Sidra de color dorado, limpio y con aromas a fruta madura y toques de madera, vainilla o pimienta entre otros. Se recomienda consumirla entre 13-14°C para poder apreciar todas sus características.



Gatziategi Euskal Sagardoa ANNE se elabora con manzana dulce, ricas en taninos. Conseguir la complejidad y la personalidad esta sidra requiere un un largo proceso de maduración.



Manzanas Gezamina, Moko, Patzolua y Mozolua, entre otras.



Se abastece de manzanas de diferentes comarcas guipuzcoanas: Tolosaldea, Goierri, Urola Kosta y Donostialdea.



**Los manzanales
forman un paisaje
muy especial**



Buruntza auzoa
20.140 Andoain (Gipuzkoa)

info@sidreriagaztanaga.com
www.sidreriagaztanaga.com
943 59 19 68



Abierto todo el año.



En temporada de txotx.



Fuera de la temporada de txotx
ofrecemos Euskal Sagardoa en
botella y una carta más amplia.



Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Joxe Angel y Asier Gaztañaga

“En Gaztañaga damos mucha importancia a la sidra embotellada Euskal Sagardoa; prueba de ello son los diferentes premios que nos han concedido”



La sidrería-asador Gaztañaga abrió sus puertas el año 1990. Hasta entonces solo elaboraban sidra para consumo propio.

Realizaron una importante inversión en tecnología punta para poner en marcha la sidrería.

Para la elaboración de Euskal Sagardoa, Gaztañaga utiliza manzana de sus propios manzanales. En Gaztañaga le dan mucha importancia a la sidra embotellada, y prueba de ello son los diferentes premios que les han otorgado.

Además, también cuidan con mimo la sidrería y el restaurante, y en sus cocinas mantienen las recetas tradicionales de la abuela, y utilizan productos locales y de temporada.

Equipo

Joxe Angel y Asier Gaztañaga lideran el equipo de Gaztañaga.

Datos técnicos

Además de la calidad de la manzana, en Gaztañaga cuidan la limpieza del proceso y el uso de la tecnología adecuada.

Manzana de Andoain

Gaztañaga Euskal Sagardoa se elabora con manzana propia, y en sus manzanales cuentan con la combinación apropiada de manzana para elaborar Euskal Sagardoa de calidad.



GAZTAÑAGA EUSKAL SAGARDOA

Sidra de color verde-amarillento, con aroma a fruta fresca y un toque a cítrico. De espuma fina en boca y equilibrada, de las que invitan a seguir bebiendo.



La sidra que elaboramos no contiene sulfitos añadidos.



Txalaka, Urtebi Txiki y Haundia y Goikoetxea, entre otras.



Utilizamos manzanas de nuestros propios manzanales, situados en Andoain.



SAGARDOTEGIA

Oialume bidea, 63.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com
943 55 22 42



En temporada de txotx.



Desde mediados de enero a finales de abril. En temporada de txotx.



Desde mediados de enero a finales de abril. En temporada de txotx.



Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Joxeangel y Agurtzane Goñi

“Nuestro objetivo principal es la sidra embotellada, pero sin quitarle importancia a la temporada de txotx”



Equipo

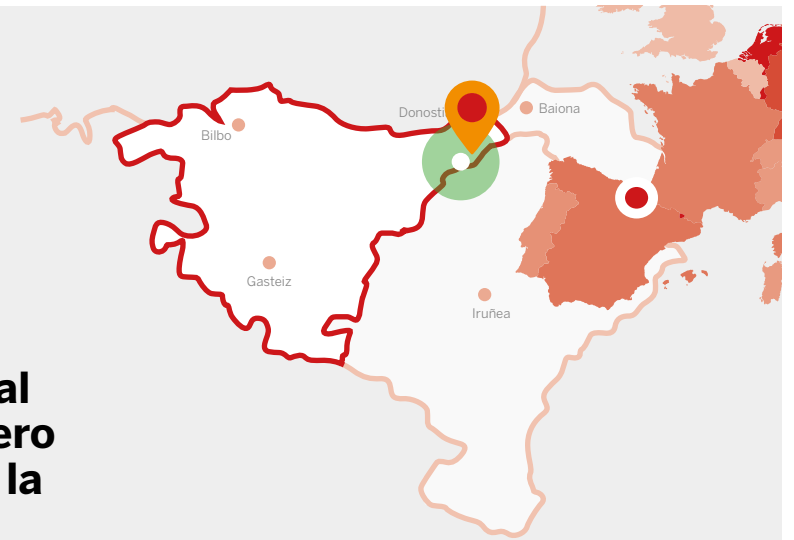
Joxeangel y Agurtzane Goñi dirigen la sidrería en la actualidad, Eto Gomes es el responsable de la bodega, y Joxean Sarriegi el responsable de distribución.

Datos técnicos

Para la elaboración de Euskal Sagardoa, Gurutzeta se abastece de manzana de varios caseríos atendiendo tanto a las variedades de manzana como al cuidado de los manzanales.

Euskal Sagardoa y ecológica

La sidrería Gurutzeta comercializa dos gamas de sidra bajo la denominación de origen Euskal Sagardoa: Gurutzeta Euskal Sagardoa y Gurutzeta Euskal Sagardo Ekologikoa. Ambos productos se elaboran y comercializan con mucho mimo.



La historia de Gurutzeta es parecida a la de otros caseríos. La elaboración de la sidra, en una época, era una labor complementaria a las labores típicas del caserío. Joxe Mari Urreaga vino a vivir al caserío después de casarse, y se dedicó a las labores propias del caserío y la elaboración de la sidra. A partir de entonces, la actual es la cuarta generación de tradición sidrera. El objetivo principal de Gurutzeta es la sidra embotellada, pero sin quitarle importancia a la temporada de txotx.

El punto fuerte del sector es la sidra embotellada Euskal Sagardoa, de eso están convencidos en Gurutzeta, por lo que dedican todo su esfuerzo en elaborar y comercializar una sidra de calidad. Elaboran dos gamas de sidra: Gurutzeta Euskal Sagardoa y Gurutzeta Euskal Sagardo Ekologikoa.

GURUTZETA EUSKAL SAGARDOA

Sidra suave en boca con un claro toque frutal en nariz, de burbuja duradera. Es una sidra que marida a la perfección tanto con pescados como con carnes.

GURUTZETA EUSKAL SAGARDOA EKOLOGIKOA

La sidra ecológica también es suave en boca, y al estar elaborada mayormente con manzana Errezilla, posee un marcado aroma a fruta y una espuma muy especial.



Son sidras suaves, con aromas muy marcados a fruta.



Elaborada con manzana ecológica, posee el aroma y la espuma especial de la manzana Errezilla.



Urtebi Handi, Urtebi Txiki, Errezilla, Manttoni, Txalaka, Moko.



Manzanales: **Astigarraga** (Taula Berri Baserria), (Elioene Baserria), (Lizardi Baserria), Aia (Azkorte Baserria). (Odoltzu Baserria), **Segura** (Iñaki Garaialde).



Elaborada en su mayoría con manzana Errezilla.



El caserío Mujardin de **Segura** cuenta con un manzanal ecológico y nos abastecemos de esa manzana para elaborar nuestra sidra ecológica. Contiene mucha variedad Errezilla y eso marca mucho a la sidra.

IPARRAGIRRE

Barrio Osinaga, 10.
20120 Hernani (Gipuzkoa)

info@iparragirre.com
www.iparragirre.com
943 55 03 28



Abierto todo el año. A partir de Semana Santa, viernes, sábados y domingos, y durante la semana por encargo.



En temporada de txotx. Miércoles y jueves por la noche; viernes y sábados al mediodía y por la noche y los domingos al mediodía.



A partir de junio abrimos la sidrería y la terraza, con Euskal Sagardoa embotellada. Servimos a la carta, con productos de temporada de los caseríos del entorno. Menú vegetariano, vegano e infantil. También servimos menú.



Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:
Ana y Arantza Eguzkiza Beobide

“Iparragirre nació para la elaboración de sidra en el siglo XV, y seguimos en ello”



Equipo

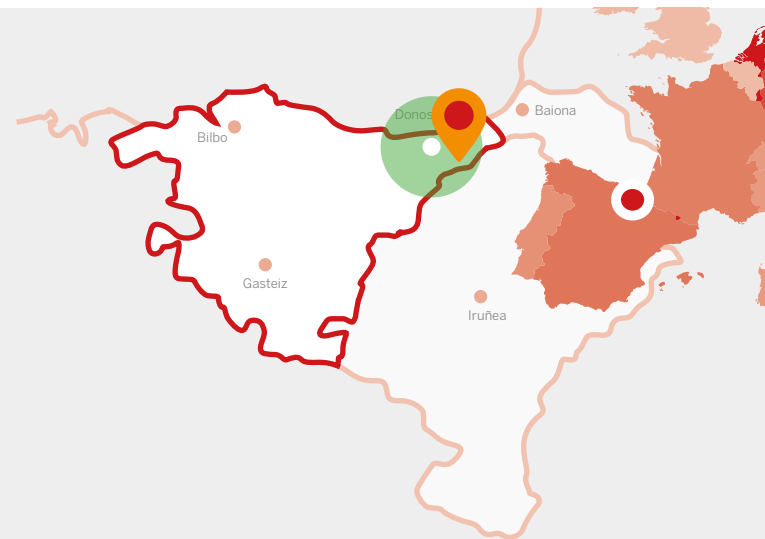
La sidrería está dirigida por Ana y Arantza Eguzkiza Beobide, y trabajan junto a sus hijos-as, otros miembros de la familia y de fuera de ella.

Datos técnicos

La sidrería Iparragirre apuesta por el producto local de calidad, tanto en lo que respecta a la sidra, como al menú de la propia sidrería.

Manzana ecológica propia

Iparragirre cuenta con varios manzanales en su propiedad, en el barrio Osinaga. Cultiva la manzana de forma ecológica, y es la materia prima de Iparragirre Euskal Sagardoa e Iparragirre Euskal Sagardo Ekologikoa “Beobide”.



Iparragirre es un lagar/sidrería del siglo XV. El caserío nació para la elaboración de la sidra y aún hoy continúan con esa actividad, junto con las actividades ordinarias del caserío. En Iparragirre nos gusta hacer las cosas con criterio. La sidra Iparragirre Euskal Sagardoa es una sidra de gran personalidad, y también apostamos por la sidra ecológica. Nuestra apuesta es KMO: huevos, chuleta, queso, y, fuera de la temporada de txotx, el resto de productos de temporada, todo de aquí. Queremos que el cliente sienta que está en Iparragirre, que perciba nuestra filosofía y trabajamos en ese sentido.

IPARRAGIRRE EUSKAL SAGARDOA

Sidra de gran personalidad, elaborada con manzana propia, en gran medida ecológica.

Sidra de color dorado, con un aroma muy marcado a fruta, de gran cuerpo y largo recorrido en boca.

Elaborada de manera natural, con su propia levadura.



IPARRAGIRRE 'BEOBIDE' EUSKAL SAGARDO EKOLOGIKOA

Sidra de gran personalidad, elaborada con manzana ecológica propia. Sidra de gran recorrido en botella y en boca. Sidra de color dorado y marcado aroma de fruta, jugosa en boca y con espuma fina y duradera. Elaborada de manera natural, con su propia levadura.



Iparragirre no busca que toda la sidra de sus barricas se igual, sino que cada cual desarrolle su propio estilo. Y que sean sidras diferentes. Se respeta el recorrido natural de la sidra, con los recursos existentes en la actualidad: limpieza, temperatura, control, etc. Con el objetivo de conseguir la calidad óptima.



Moko, Goikoetxe, Urtebi Handi, Urtebi Txiki y Txalaka.



La mayoría de los manzanales están en Hernani; el manzanal ecológico de Iparragirre tiene más de 7 hectáreas en la actualidad. Además, se abastece de manzana de Argoin Handi, Argoin Txiki, Gurmendi, Isastegi de Zarauz y del manzanal ecológico de Oikia. En el manzanal propio predominan las manzanas dulces y amargas, y en las de fuera, las ácidas.



Santio Zaharra 12, Ipintza baserria,
Astigarraga (Gipuzkoa)

ipintza@ipintza.com

www.ipintza.com

688 81 17 24



Abierto todo el año, a partir de mayo también como restaurante. Sidra embotellada y en txotx.



En temporada de txotx.



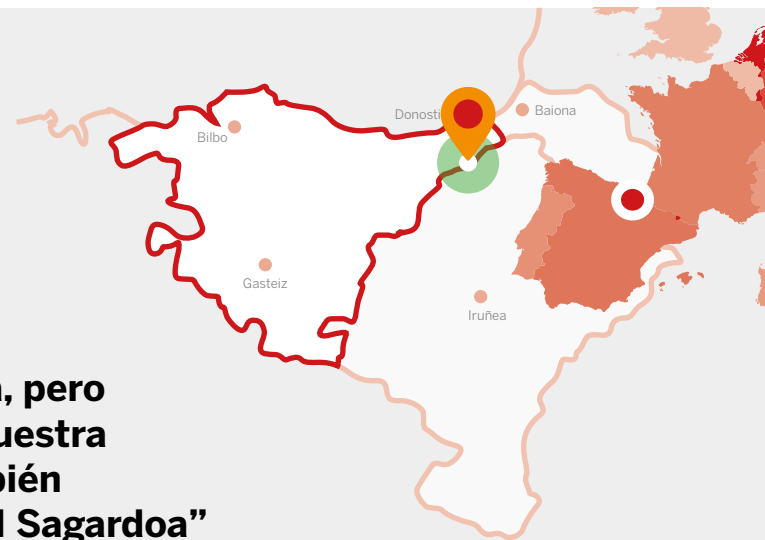
Cenas de miércoles a sábado. Comidas sábados y domingos.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra:

Agin Laburu y Amagoia Insausti

“Somos una sidrería pequeña, pero cuidamos con mucho mimo nuestra sidra Euskal Sagardoa, y también ofrecemos otras sidras Euskal Sagardoa”



Aunque en Ipintza elaboraban sidra desde mucho antes, se abrió como sidrería en 1992. Al principio le dieron otro nombre, pero, en noviembre de 2010 recuperaron el nombre del caserío, y desde entonces embotellan la sidra bajo la marca Ipintza. Somos una bodega pequeña, producimos una cantidad limitada de litros de Euskal Sagardoa, pero la elaboramos con mucho mimo.

La sidra es importante para nosotros, por lo que siendo una bodega pequeña, además de nuestra Euskal Sagardoa, ofrecemos sidras Euskal Sagardoa embotellada de otras sidrerías, para ampliar la oferta de sidras que mariden bien con nuestros platos. Quien acuda a Ipintza podrá disfrutar de un buen maridaje entre nuestra gastronomía y nuestra Euskal Sagardoa.

Equipo

La sidrería la dirigen Agin Laburu y Amagoia Insausti, junto con un gran equipo.

Datos técnicos

A pesar de su pequeña producción, Ipintza mima al máximo su Euskal Sagardoa buscando la máxima calidad, tanto en la sidra como en los platos que ofrecen.

Elaborada con manzanas de Santiago Mendi

Ipintza Euskal Sagardoa está elaborada con manzanas del manzanal propio de Santiago Mendi. Es una sidrería de pequeña producción, y disfrutan cuidando la sidra y el resto de productos que ofrecen. En la sidrería Ipintza, además de la propia sidra Ipintza Euskal Sagardoa, también se pueden degustar sidras Euskal Sagardoa de otras sidrerías.



IPINTZA EUSKAL SAGARDOA

Ipintza Euskal Sagardoa es una sidra de gran cuerpo, de color amarillento y marcado aroma a fruta. Equilibrada en boca, con espuma fina.



Ipintza elabora toda su Euskal Sagardoa con manzana de Astigarraga.



Goikoetxe, Manttoni,
Mozolua, Errezilla.



En Astigarraga. Nos abastecemos de los manzanos de Ipintza y de Miñadi.



Iparralde bidea, 12.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

info@irigoiensagardotegia.com
www.irigoiensagardotegia.com
943 55 03 33



De enero a mayo
(en temporada de txotx).



En temporada de txotx.



Cenas a diario, excepto
los domingos. Comidas
los viernes (por encargo),
sábados y domingos.



Situación

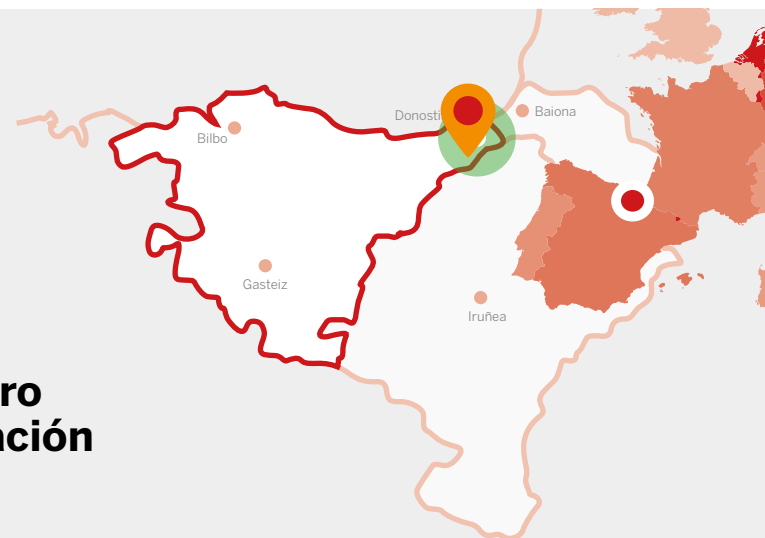


Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Iñaki Irigoien y losune Uria

**“La sidrería Irigoien-Herrero
está vinculada a la elaboración
de la sidra desde 1919”**



Comenzaron a elaborar sidra en 1919, en el barrio de Ergobia. En la actualidad es la tercera generación la que sigue en la calle Iparralde bidea de Astigarraga. Esta sidrería conocida también bajo el nombre de Herrero, cuida con mucho mimo sus sidras Euskal Sagardoa. Fieles a la tradición pero con instalaciones y tecnología punteras. Esta sidrería recibió en el año 2008 el premio a la mejor sidra del año, otorgado por la Diputación Foral de Gipuzkoa. Cuenta con una bodega espectacular; en la parte de arriba tienen las barricas de madera, y en la de abajo, los depósitos de acero inoxidable. Abre sus puertas al público durante la temporada de txotx, y el resto del año, se dedican a cuidar y comercializar su sidra embotellada.

Equipo

El equipo está formado por 4 personas; 9 en temporada de txotx. Iñaki Irigoien y losune Uria dirigen el equipo.

Datos técnicos

Sin olvidarse de la tradición, Irigoien-Herrero cuenta con instalaciones y tecnología punteras para la elaboración de la sidra Euskal Sagardoa.

Manzana de Gipuzkoa

Para la elaboración de la sidra Irigoien Euskal Sagardoa utilizan manzana de los caseríos del entorno.

Además de la combinación perfecta de variedades, el cuidado de la sidra otorga ese toque especial de Irigoien: sidras aromáticas y con una espuma muy elegante.

IRIGOIEN EUSKAL SAGARDOA

De color verde claro y marcado aroma a fruta.
Son sidras con cuerpo, con un punto de acidez,
de espuma fina y muy permanente.

Aroma afrutado

Con cuerpo y un punto de acidez.



Irigoién Euskal Sagardoa son sidras de gran personalidad,
conseguida gracias a la calidad de las manzanas y al
cuidado en la bodega.



Moko, Ibarra,
Goikoetxe,
Errezil y Urtebi.



La mayoría de los manzanales pertenecen
a caseríos de los municipios da alrededor:
Astigarraga, Oiartzun, Errenteria...



Aldaba Txiki auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)

isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com
943 65 29 64



De enero a abril
(en temporada de txotx).



En temporada de txotx.



Cenas de lunes a sábado.
Los sábados comidas.
Domingo cerrado.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Joseba y Mikel Lasa

“El objetivo es ir modernizando la elaboración de la sidra, subrayando el valor de la manzana”



En 1984, Migel Mari Lasa, con la ayuda de su padre, Joxe Mari, decidió dar un paso adelante y empezar a comercializar la sidra. Desde el principio, añadió su grano de arena a los conocimientos reunidos durante siglos y empezó a realizar todos los procedimientos necesarios para comercializar la sidra. Año tras año, han ido combinando en sus procesos el método tradicional con la tecnología más avanzada. En pocos años consiguió que la sidra pasase de ser un producto para su propio consumo a ganar fama y gran aceptación tanto en el País Vasco, como en el extranjero.

Equipo

Joseba y Mikel Lasa dirigen un grupo que disfruta con la sidra.

Datos técnicos

La sidrería Isastegi apuesta firmemente por manzanas de la zona, por lo que sigue plantando nuevos manzanos y colabora estrechamente con sus proveedores de manzana.

Manzana propia y de Tolosaldea

Las sidras Isastegi Euskal Sagardoa e Isastegi Euskal Sagardoa Premium están elaboradas con manzana propia y de varios caseríos de Tolosaldea. Lo más importante es seleccionar bien las manzanas y el cuidado de los manzanos y de todo el proceso.

ISASTEGI EUSKAL SAGARDOA

La sidra Isastegi es elegante en vaso, de color claro. Contiene la frescura de la manzana verde en nariz, y es equilibrada en boca, en perfecta armonía entre taninos y una agradable acidez. Isastegi Euskal Sagardoa también se comercializa en botella pequeña.



ISASTEGI EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

La sidra Isastegi Premium es elegante en vaso, de color claro. Con la frescura de las manzanas verdes en boca, y gran intensidad. Equilibrada en boca, en perfecta armonía entre taninos y una agradable acidez, de espuma fina y duradera.



Isastegi Euskal Sagardoa se elabora con manzanas de Tolosaldea, lo que le proporciona una personalidad propia.



Mozoloa, Goikoetxe,
Urtebi haundi,
Moko, Errezilla.



Tolosa, manzanales propios. Los manzanales están orientados al sur. Cultivos intensivos (mecanizados) y extensivos. Entre Ernio y Aralar.
Proveedores de manzana: **Caserío Isastegi-behekoa** (Tolosa), **caserío Zuaznabar** (Altzo), **caserío Iriarte** (Gaztelu), **caserío Monteskuauendi** (Tolosa).



Osinaga auzoa, 54
20120 Hernani (Gipuzkoa)

sagardotegia@itxasburu.com
www.itxasburusagardotegia.com
943 55 68 79



En temporada de txotx.



Txotx de mediados de enero a finales de abril. De miércoles por la noche a domingo al mediodía.



A partir de junio ofrecemos Euskal Sagardoa en botella.



Además del menú tradicional de sidrería, también ofrecemos bacalao en salsa.



Situación

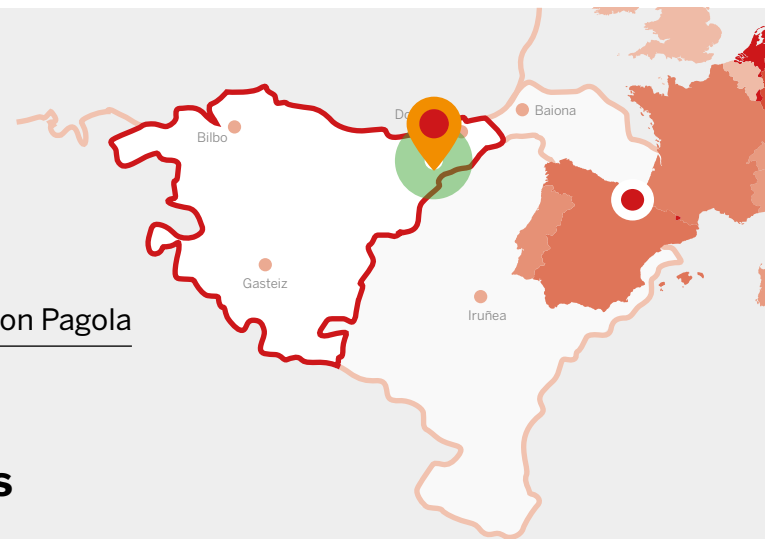


Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Antton Intxauspe, Jose Luis Medrano y Jon Pagola

“La calidad de nuestra sidra viene de la selección y combinación de nuestras manzanas”



La sidrería Itxas Buru la abrió al público Ascensio Intxauspe en 1982, y aunque ya elaboraban sidra para entonces, ese año comenzaron a comercializarla. La sidrería esta situada en la vega del río Urumea, y en ella se gestionan en la actualidad 8 hectáreas de manzanos, contando con los propios y los de los caseríos de alrededor. Conscientes de que la sidra de calidad viene del cuidado de la materia prima, en Itxas Buru dedican especial atención a la manzana propia. Elaboran la sidra de manera tradicional, y procuran prensar la manzana el mismo día en que la recogen, para garantizar la calidad del zumo. La calidad de la sidra Itsas Buru viene de la combinación de manzana autóctona bien seleccionada.

Equipo

Jon Pagola, Jose Luis Medrano y Antton Intxauspe guían el equipo.

Datos técnicos

En la sidrería Itxas Buru se cuidan mucho tanto los manzanos propios como los de los caseríos de alrededor.

Datos técnicos

La sidrería Itxas Buru se abastece de 8 hectáreas de manzanales, principalmente propios, pero también de los caseríos del entorno. La clave de la sidra Itxas Buru Euskal Sagardoa está en la selección y combinación de las variedades de manzana.

ITXAS BURU EUSKAL SAGARDOA

El color de la sidra viene marcado por la manzana y el tiempo de ese año, pero suele ser verde-amarillenta. Con marcado aroma frutal, Itxas Buru Euskal Sagardoa es una sidra fácil de beber, pero, al mismo tiempo, muy completa en boca.



Sidra fácil de beber.

La mayor parte de la sidra se elabora con manzana propia.



Urtebi Haundi, Urtebi txiki,
Moko, Patzoluta, Txalaka.



4 hectáreas de manzanales propios y otras tantas que
gestionamos nosotros en los caseríos cercanos.



Elkano Auzoa, Urdaneta Bidea,
Izeta Goikoa Baserria
20809 Aia (Gipuzkoa)

info@izeta.es

www.izeta.es

943 13 16 93 / 678 00 34 83



Abierto todo el año con sidra Euskal Sagardoa embotellada, y en el comedor de la sidrería hay cuatro barricas para “txotx” a disposición de la clientela.



En temporada de txotx.



Lunes cerrado; martes abierto solo al mediodía, el resto de la semana abierto al mediodía y a la noche.



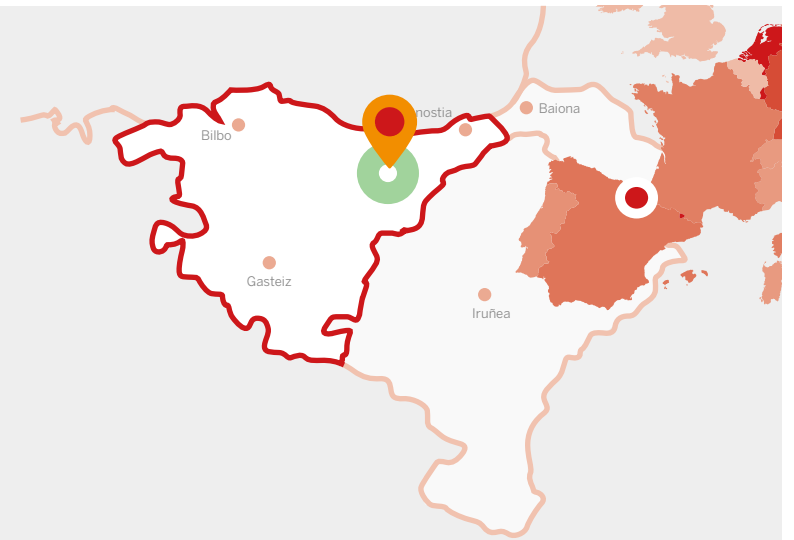
Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:
Iruretagoiena Lertxundi familia

“La historia de cinco generaciones”



Cinco generaciones unidas a la sidra han escrito la historia de la Sidrería Izeta. Al principio solo se elaboraba sidra para consumo propio, pero a partir de 1983 la sidrería Izeta abre su puertas al público bajo la dirección de Manuel Iruretagoiena, en el caserío Izeta Goikoa de Aia. Después de tres décadas, en la actualidad la sidrería es un lugar inigualable, con la garantía de calidad y el mejor sabor. La sidrería Izeta cuenta con muchos manzanales ya que la manzana propia es el principal componente de la Euskal Sagardoa. La cocina y la parrilla del Izeta también son importantes, puesto que están abiertos todo el año, se cuidan con mucho mimo.

Equipo

La sidrería Izeta cuenta con un equipo de 20 personas.

Datos técnicos

En Izeta se abastecen de manzanas de Aia y de Zarautz para la elaboración de Euskal Sagardoa, la mayor parte es manzana propia.

Un toque costero

Izeta Euskal Sagardoa tiene un toque costero proporcionado no solo por la variedad de manzana, sino también por el clima y el territorio.

Normalmente son sidras que destacan por su acidez y por su frescura, equilibradas y vaporosas.



IZETA EUSKAL SAGARDOA

Izeta Euskal Sagardoa tiene un toque costero proporcionado no solo por la variedad de manzana, sino también por el clima y el territorio.

Normalmente son sidras que destacan por su acidez y por su frescura, equilibradas y vaporosas.



IZETA EUSKAL SAGARDOA EKOLOGIKOA

Izeta- IZ Euskal Sagardo Ekologikoa también es de color verde-amarillento claro, y posee un aroma fresco con toques de flores y fruta. Equilibrada en boca, con espuma fina y muy agradable.



El componente principal de Izeta Euskal Sagardoa es la manzana de los propios manzanales.



Nuestra sidra, además de Euskal Sagardoa, es ecológica.



Txalaka, Urtebixiki, Urtebiandi, Goikoetxe y Errezilla.



Aia, Izeta Goikoa Baserria. Izeta Sagardotegia.



Txalaka, Urtebi txiki, Urtebiandi, Goikoetxe y Errezilla.



Aia, Izeta Goikoa Baserria. Izeta Sagardotegia.

LARRARTE

Muñagorri Enea Baserria
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

www.larrarte.net
679 12 38 92



El comedor superior está abierto todo el año.



En temporada de txotx, el comedor superior y la bodega inferior.



En temporada de txotx, cenas diarias, excepto domingos y lunes por la noche. Ofrecemos comidas para grupos durante la semana, pero de encargo, y tenemos abierto los viernes y los sábados. En verano, abierto viernes al mediodía (por encargo) y por la noche; sábados al mediodía y a la noche, y domingos al mediodía.



Equipo

La sidrería Larrarte está dirigida por tres personas.

Datos técnicos

La sidrería Larrarte cuenta con muchos manzanales, sobre todo en Zaldibia.

Además de la manzana propia, también se abastece de manzana de los caseríos de alrededor para elaborar Euskal Sagardoa.

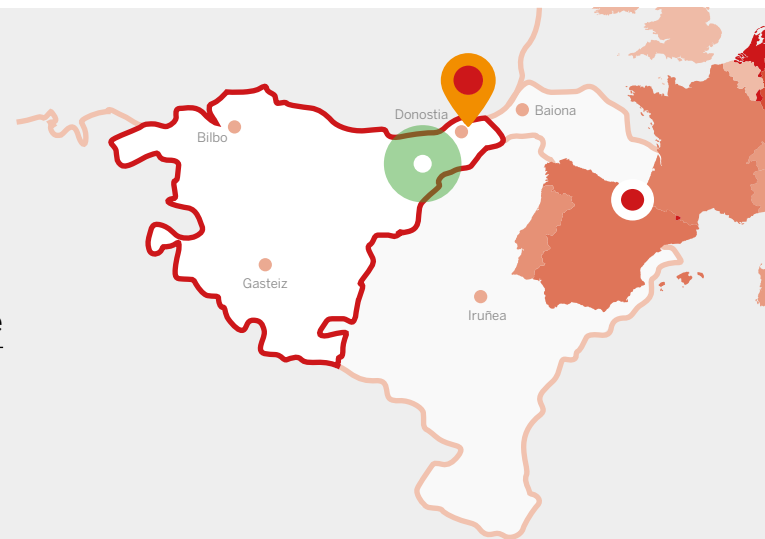
Manzana del Goierri y del Beterri

La sidrería Larrarte utiliza manzana del Goierri y del Beterri para elaborar su Euskal Sagardoa, y eso le da un gran equilibrio: la personalidad de la manzana del Goierri y la frescura de la manzana del Beterri. Pero además del equilibrio, también aumentan las posibilidades de mejorar la producción año a año.

 Situación  Origen de la manzana

Productores/as de sidra: Iñaki Larrarte

“Desde muy joven decidí que la sidra iba a ser mi vida”



Aunque comenzó en otros trabajos, a los 20 años, los dejó y se metió de lleno en lo que era el sueño y la forma de vida de su tío.

Comenzó a elaborar sidra con ayuda de su padre y de su madre; se trasladaron de Goierri a Astigarraga, a poner en marcha de nuevo la sidrería Larrarte en manos de la propia familia. Según se recoge en la tradición oral de la familia, en el entorno de la sidrería Larrarte solían jugar a los bolos, y ahí comenzó Anixeto Larrarte a profesionalizar la sidrería y convertirla en oficio. En la actualidad se puede degustar Euskal Sagardoa durante todo el año; en verano y en otoño, de botella, y en invierno, de txotx. En lo que respecta a los manzanos, durante los últimos años han apostado fuerte por la manzana propia y del entorno, y también se abastecen de manzana de los caseríos de Zaldibia.

LARRARTE EUSKAL SAGARDOA

Larrarte Euskal Sagardoa es de color pajizo claro, con mucho cuerpo, un toque seco característico.



Combinamos manzana del Goierri y manzana del Beterri.



Txalaka, Urtebi txiki haundi,
Urdin y Errezil sagarra.



La mayoría de los manzanales están en nuestro propio terreno, y también en Zaldibia. Nos abastecemos de manzanas de Astigarraga y Zaldibia, además de la nuestra propia.



Martutene Pasealekua, 139.
20014 Donostia (Gipuzkoa)

lizeagasagardoa@gmail.com
www.lizeaga.eus
943 46 82 90



Del 2 de mayo al 30 de noviembre:
menú de sidrería + ensaladas,
costilla y helados naturales. Sidra
embotellada y en txotx.



En temporada de txotx (desde
mediados de enero hasta el 1 de
mayo): menú de sidrería y sidra
solo en barrica.



De miércoles a sábado, comidas.
Cenas de lunes a sábado.



Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Joxe Mari, Gabriel, Asier, Unai y Aitzol Lizeaga

**“Lizeaga lleva dedicándose
a la elaboración de la sidra
desde el siglo XVI”**



Equipo

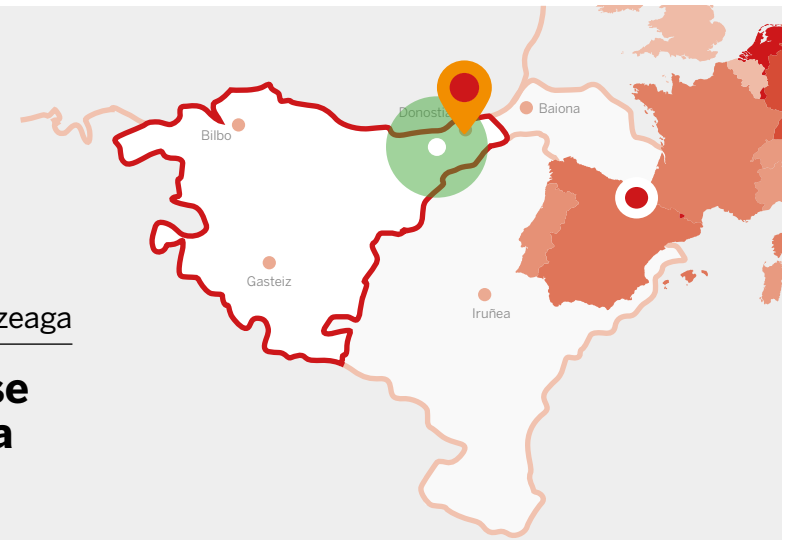
El equipo está
organizado en torno a
Joxe Mari Lizeaga, Unai
Lizeaga, Aitzol Lizeaga,
Gabriel Lizeaga y
Axier Lizeaga.

Datos técnicos

Lizeaga utiliza variedades
seleccionadas de manzana
y se abastece de manzana
de diferentes manzanales de
Gipuzkoa para elaborar su
sidra Lizeaga.

Sidra natural equilibrada

Lizeaga nos ofrece una Euskal Sagardoa equilibrada,
fruto de la combinación de manzanas de varios
caseríos. Entre las diferentes variedades de manzana,
en Lizeaga tienen predilección por la Baztan sagarra,
que no es muy abundante en los manzanales, pero
que es una variedad muy interesante.



En el siglo XVI el caserío Gartziategi se construyó
para la elaboración de la sidra. Por lo que nuestra
casa es un caserío-lagar de 450 años. El lagar se
encontraba en el centro rodeado de la cocina, las
habitaciones, las cuadras y otros departamentos.
Siempre hemos vivido aquí, haciendo lo que
mejor sabemos hacer: sidra. Con el tiempo, en
1918, Julian Arrieta compró el caserío al dueño, el
conde de Peñaflorida. Es decir, pasamos de ser
los inquilinos a ser los dueños de nuestra propia
casa. El año 1988, los hermanos Gabriel y Joxe
Mari Lizeaga tomaron el apellido como lema para
apostar por un nuevo nombre. Así, Lizeaga es el
nombre de nuestra sidrería. La sidrería Lizeaga
cuida mucho la sidra y el servicio de sidrería.

LIZEAGA EUSKAL SAGARDOA

Lizeaga Euskal Sagardoa es de color pajizo-amarillento, con muy buena espuma. Posee aromas a manzana fresca, en su justa intensidad. Es una sidra de cuerpo medio y muy equilibrada. Es ese equilibrio lo que convierte la sidra Lizeaga Euskal Sagardoa en una sidra fácil de beber, una sidra de la que no es fácil cansarse.



La sidrería Lizeaga está situada en un caserío del siglo XVI, y mantiene toda su personalidad y esencia tradicional. Es una de sus características más destacadas. Nos hemos esforzado mucho durante las últimas décadas en mantener esa característica.



Errezila, Baztan sagarra, Urtebi txiki, Patzolua, Goikoetxea y Gezamina, entre otras.



Utilizamos manzana de Astigarraga, Zizurkil, Zerain y Mendexa.



Irugarate-gain auzoa
20214 Zerain (Gipuzkoa)

sagardotegia@oiharte.com
www.oiharte.com
686 299 158 / 690 793 507



Abierto todo el año.



En temporada de txotx. Cenas de martes a sábado, y comidas los sábados y domingos.



Fuera de temporada de txotx, abrimos los fines de semana, y entre semana, de encargo.



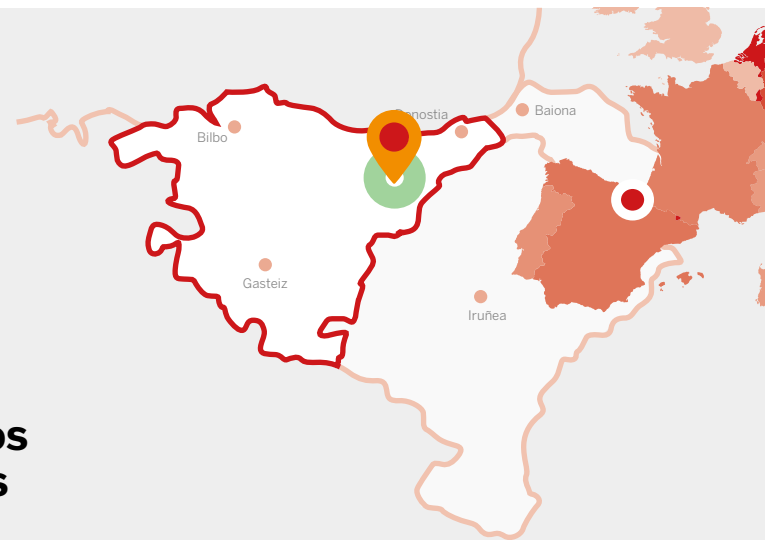
Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:
Haritz Eguren y Maite Retolaza

“Basándonos en la manzana autóctona, hemos apostado fuerte por sidras especiales”



La sidrería Oiharte es una sidrería joven, dirigida por Haritz Eguren Urrestarazu y Maite Retolaza Ojanguren, comenzaron a comercializar en botella el año 2010. Tanto la familia de Haritz como la de Maite han sido sidrerías, como en tantas y tantas casas de Euskal Herria, pero la comercialización de la sidra Oiharte ha llegado con Haritz y Maite. Primero, el año 2002, restauraron el antiguo caserío Oiharte y lo convirtieron en casa rural; después, siguieron construyendo la sidrería. En la actualidad, apuestan por la calidad y por la diversificación: además de las sidras Oiharte Euskal Sagardoa, Oiharte Euskal Sagardo Ekologikoa y Oiharte Euskal Sagardoa Premium, ofrecen sidra espumosa, sidra de hielo y otro tipo de productos.

Equipo

Haritz Eguren y Maite Retolaza dirigen el equipo.

Datos técnicos

Se abastecen de sidra propia y del Goierri para la elaboración de Oiharte Euskal Sagardoa y el resto de productos.

Euskal Sagardoa 100%

Oiharte produce 100% Euskal sagardoa, con manzana propia y de otros caseríos del Goierri. Además de cuidar la variedad de manzana y su calidad, para Oiharte es muy importante el momento de la recolecta, ya que influye mucho en el resultado final.

OIHARTE EUSKAL SAGARDOA

Es una sidra fácil de beber, ligera, con chispa fina y duradera, y con el punto de acidez adecuado que le proporciona la variedad Errezil sagarra. Es una sidra elaborada con las manzanas de nuestros amigos baserritarras, con esencia del Goierri.



OIHARTE EUSKAL SAGARDOA EKOLOGIKOA

Nuestra sidra Euskal Sagardoa Ekologikoa es de un color amarillo más oscuro y de gran cuerpo, jugosa en boca, seca y duradera. Está elaborada en su mayor parte con manzana propia, recogida y prensada en el momento.



Oiharte Euskal Sagardoa está elaborada con manzana de los caseríos amigos.



La sidra ecológica suele ser la sidra de las primeras prensadas.



Sobre todo Txalaka, Gezamiña, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Errezilla.



Además de los manzanales propios: **Idiazabal** (Goenekoa), **Mutiloa** (Murgiaran baserria, Odio baserria...), **Segura** (Aizkoeta baserria), **Zegama** (Mendalde baserria). Predomina la Errezil Sagarra.



Sobre todo Txalaka, Gezamiña, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Errezilla.



Principalmente manzanales de los propios terrenos de Oiharte, y manzanas de **Oñate**.

OIHARTE EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Es una sidra equilibrada, fina en nariz y agradable en boca, con aromas de manzana y cítricos. Espuma fina y permanente. Elaborada con manzana propia y manzanales de pequeña producción.



Elaborada con manzana propia y manzanales de pequeña producción.

OIHARTE EUSKAL SAGARDOA LATA (44 zl.):

Además de los manzanales propios: Idiazabal (Goenekoa), Mutiloa (Murgiaran baserria, Odio baserria...), Segura (Aizkoeta baserria), Zegama (Mendalde baserria). Predomina la Errezil Sagarra.



También ofrecemos sidra Oiharte Euskal Sagardoa en lata.



Sobre todo Txalaka, Gezamiña, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Errezilla.



Además de los manzanales propios: **Idiazabal** (Goenekoa), **Mutiloa** (Murgiaran baserria, Odio baserria...), **Segura** (Aizkoeta baserria), **Zegama** (Mendalde baserria). Predomina la Errezil Sagarra.



Sobre todo Txalaka, Gezamiña, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Errezilla.



Además de los manzanales propios: **Idiazabal** (Goenekoa), **Mutiloa** (Murgiaran baserria, Odio baserria...), **Segura** (Aizkoeta baserria), **Zegama** (Mendalde baserria). Predomina la Errezil Sagarra.



**El equilibrio entre la
tradición y las técnicas
actuales combina la
personalidad y la calidad.**

Meaka Auzoa 102.
20305 Irún (Gipuzkoa)

olasagardotegia@hotmail.com
www.olasagardotegia.eus
943 62 31 30



Temporada de restaurante
(carta, menú del día, raciones):
de junio a mediados de diciembre.



En temporada de txotx. De enero a
mayo. Menú de sidrería.



Temporada de restaurante (carta,
menú del día, raciones): comidas y
cenar a diario. Lunes cerrado.



Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:
Familia Bengoetxea-Arruti

“Las murallas de la sidrería Ola contienen la historia de una ciudad”



Equipo

El equipo de la
sidrería Ola lo está
dirigido por la familia
Bengoetxea-Ola.

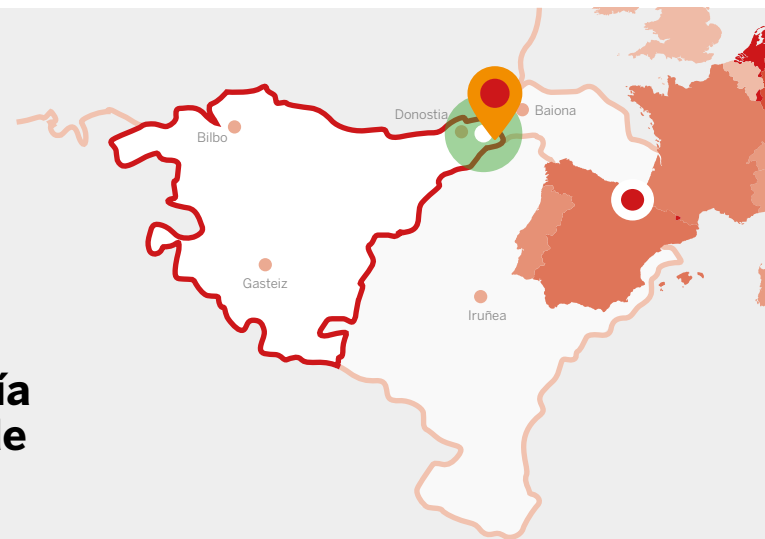
Datos técnicos

La sidrería Ola trabaja duro en
sus manzanales, que es el alma
de su Euskal Sagardoa.

En la sidrería Ola y en el barrio
Meaka conservan la tradición de
la sidra y de su elaboración en la
comarca de Bidasoa-Irún.

Sidra con personalidad

La esencia de la sidra Ola Euskal Sagardoa se encuentra en el
cuidado de los manzanos y en la selección de la manzana. Además
de la manzana ácida, se busca la selección de las manzanas dulces,
ya que eso le dará cuerpo y una evolución adecuada a la sidra. En
los manzanales de Ola abundan las variedades Patzolua o Mozolua,
y de ahí viene la personalidad especial de Ola Euskal Sagardoa.



La sidrería Ola está situada en un entorno rural, en el
barrio Meaka. La sidrería Ola fue inaugurada en 1999 y
está ubicada en una antigua ferrería del s. XIII, conocida
como Arantzateko Burniola, que ha sido recuperada
por la familia Bengoetxea para transformarla en la
actual sidrería. Desde entonces, la familia trabaja
inmersa en el mundo de la sidra: Iñaki Bengoetxea,
su mujer, Joxepi Arruti y sus tres hijas: Eider, Ainhoa y
Alaitz. En sus antiguas murallas se guarda la historia
del barrio y de la ciudad. Las murallas de más de tres
metros de espesor facilitan la conservación de la sidra
en un ambiente fresco. Centrados en las labores del
caserío, su principal labor ha sido siempre el cuidado
de los manzanales, ayudados de las abejas, para
mejorar la polinización. El único y mejor producto de
esta casa es su Euskal Sagardoa.

OLA EUSKAL SAGARDOA

Es una sidra de color dorado, con intenso aroma a manzana. Equilibrada en boca, con un punto de acidez.

Marida perfectamente con cualquier comida, es fácil de beber. Se recomienda consumirla con pescado, aunque combina bien con cualquier tipo de comida.



2017 – Finalista en el concurso de sidra de Euskal Herria

2015 – Finalista en el concurso de sidra de Euskal Herria

2012 Ganadora del concurso de sidra de Gipuzkoa

2007 – Finalista en el concurso de sidra de Gipuzkoa

2006 – 3. Premio en el concurso de sidra de Gipuzkoa



Manzanas ácidas: Urtebi
Handi, Urtebi Txiki....

Manzanas dulces:
Patzolua, Mozolua...



La mayor parte de la producción viene de los manzanales propios (Ola Sagardotegia – Irun), con total garantía y control, aunque también se abastece de los caseríos del entorno. **Etxezabal**, **Sasikoetxe** (Irun); **Ortiz** (Hondarribia); **Basobeltz** (Zarautz).



Altzaga Bidea, 1
20248 Altzaga (Gipuzkoa)

olagi.altzaga@gmail.com
943 88 77 26



Abierto todo el año como
restaurante y como sidrería.



En temporada de txotx.



Cenas a partir del miércoles,
y comidas los viernes,
sábados y domingos.



Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Jose Antonio Olano Iturrioz, M^a Jose Arregi
Telletxea y sus hijos-as Andoni y Amaia

**“Aunque pasen los años, la
manera de elaborar la sidra
sigue siendo la misma”**



Equipo

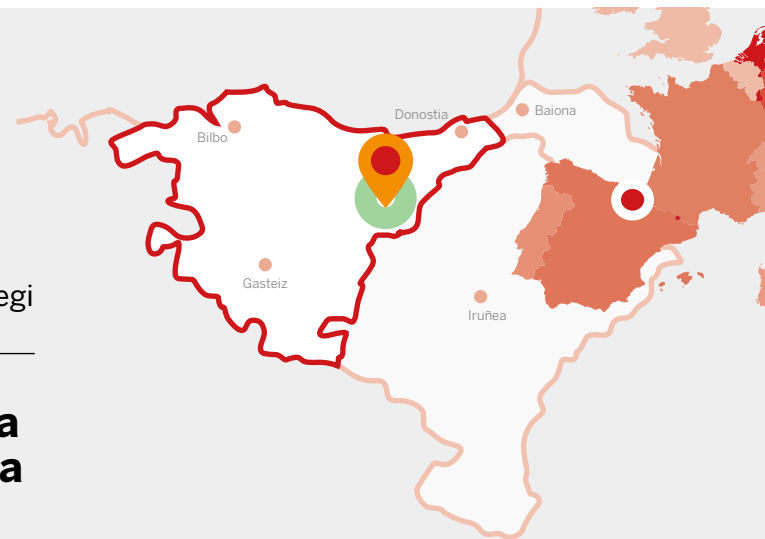
El equipo está
dirigido por la
familia Olano-Arregi.

Datos técnicos

Olagi Euskal Sagardoa se
elabora con manzanas de
Altzaga, y las variedades de
manzana del Goierri, junto con
la altura, confieren a la sidra esa
personalidad característica.

Apuesta por lo ecológico

La sidrería Olagi elabora sidra ecológica
Euskal Sagardoa, ya que ha apostado
firmemente por cultivar sus manzanales
de manera ecológica. Euskal Sagardo
Ekologikoa se elabora con el objetivo de
comercializar una sidra de máxima calidad.



Jose Antonio Olano y Mari Jose Arregi comenzaron a rehabilitar el caserío Urrutibera en 1995. Según consta en los documentos, el caserío es más antiguo que la iglesia de Altzaga. Lo que en su día fueron las cuadras, en la actualidad es un elegante comedor y bodega. La pareja ha convertido en oficio lo que durante años ha sido tradición familiar, y además de Euskal Sagardoa, también han apostado por la sidra ecológica. En la actualidad, Euskal Sagardo Ekologikoa de Olagi es su marca y sello característico. También es casa rural, por lo que centrándose en la sidra, ha sabido encontrar su lugar en el sector del turismo. El caserío Urrutibera además de una larga historia, tiene un prometedor futuro. La sidrería Ola ofrece servicio de comedor durante todo el año, destacando su cocina y sus parrillas.

OLAGI EUSKAL SAGARDO EKOLOGIKOA

Olagi Euskal Sagardo Ekologikoa es de color amarillo pajizo. Posee aromas a fruta fresca y madura, y es poderosa en boca, muy permanente.

Zumo de muchas variedades de manzana.



Sidra elaborada con manzana propia, que, junto con la altura en la se encuentran los manzanales, da a la sidra esa personalidad especial.



Errezila, Udare, Urtebi, Goikoetxea,
Oru sagarra y Gazi-loka.



Altzagako Urrutibera
baserriko sagasti ekologikoak.

OTATZA

Otatza Baserria 5
20214 Zerain (Gipuzkoa)

otatzasagardotegia@gmail.com
www.sidreriaotatza.com
943 80 17 57



De mediados de enero hasta el último domingo de abril. (En temporada de txotx).



En temporada de txotx.



De jueves a domingo, mediodía y noche.
Urte guztian zehar Euskal Sagardoa
botilan erosteko aukera.



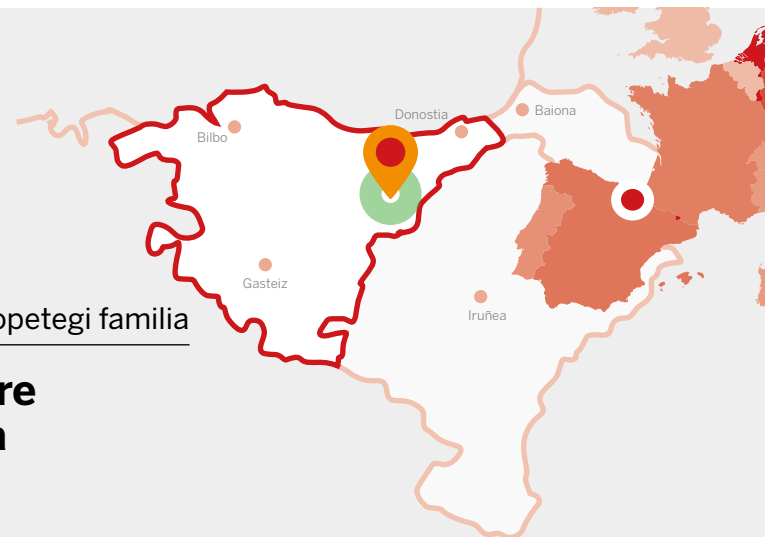
Posibilidad de comprar Euskal Sagardoa
en botella durante todo el año.
Los viernes y sábados por la noche hay
servicio de autobús.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Iparragirre-Lopetegi familia

**“La sidrería Otatza siempre
ha estado muy vinculada a
la manzana autóctona”**



La sidrería Otatza se encuentra en las faldas del Aizkorri, en un enclave natural incomparable. En Otatza siempre han contado con lagar, y de los caseríos de alrededor acudían a Otatza para elaborar la sidra. Siempre han contado con un gran número de manzanos, incluso han solido acudir a los mercados del entorno a vender manzana. En 1995 apostaron por abrir la sidrería, y desde entonces han trabajado para combinar la tradición y la modernidad. En la actualidad cuentan con dos mil manzanos homologados y en los años de buena cosecha, llegan a recoger unos ochenta mil kilos de manzana en el propio caserío. En la sidrería ofrecen productos de alta calidad de productores locales.

Equipo

El equipo de Otatza lo forman la familia y las personas trabajadoras de los municipios del entorno.

Datos técnicos

La sidrería Otatza cuenta con muchos manzanales, dos mil manzanos concretamente, ya que la manzana propia es el principal componente de la Euskal Sagardoa.

Manzana propia

Tanto la sidrería Otatza como sus manzanales están situados en Zerain. Como en el resto de manzanales del Goierri, se consigue una materia prima de gran personalidad.

OTATZA EUSKAL SAGARDOA

Sidra de color pajizo con un toque turbio, tal y como corresponde a la sidra natural Euskal Sagardoa. Predomina el aroma a fruta fresca, con un nivel de carbónico equilibrado y un punto de acidez.



Nuestra sidra Euskal Sagardoa está elaborada 100% con manzana propia. Producción KMO



Txalaka, Errezil
Sagarra, Goikoetxe,
Patzolua, Moko...



La mayoría de los manzanos los tenemos en la propia casa. Otasoro, Etxe-Azpi, Etxe-Gain (Otatza Zerain), Sakone (Otatza Segura)



Petritegi bidea, 8.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

reservas@petritegi.com
www.petritegi.eus
943 45 71 88



Abierto todo el año.



Txotx durante todo el año.



De lunes a domingo, comidas y cenas.



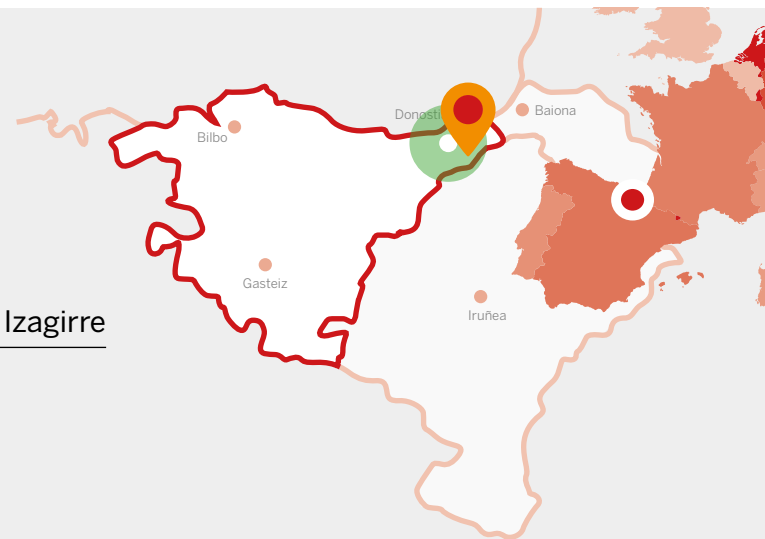
Varios servicios: experiencias culturales y gastronómicas, servicios empresariales, experiencias de ocio.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Ainara Otaño Izagirre

“Seis generaciones trabajando la manzana y la bodega, respetando la tradición”



Desde 1526 se tiene constancia sobre la sidrería Petritegi. La familia Otaño-Goikoetxea inició su trayectoria en Petritegi en 1890, cuando heredaron el caserío y la sidrería. A partir de entonces, en Petritegi llevan seis generaciones trabajando la cultura de la sidra y la manzana.

En la actualidad, Ainara Otaño dirige el equipo. En estos momentos tres generaciones de la familia están trabajando en la sidrería, y el trabajo diario se organiza basándose en el equilibrio entre la experiencia y la pasión de los que forman el equipo. La sidrería Petritegi ha apostado por el desarrollo de la manzana autóctona y por la búsqueda de sus propias levaduras. Siempre basándose en la producción de sidra de calidad certificada. En la actualidad están en el programa IFS y cuentan con la certificación ecológica ENEEK, además de la sidra Euskal Sagardoa. La sidrería Petritegi es, además, pionera en la labor de promocionar la cultura de la sidra en el sector del turismo.

Equipo

Txetxu Mujika Etxaniz (jefe de producción) y Argoitz Otaño (enólogo). Son la base del equipo.

Datos técnicos

La sidrería Petritegi elabora un gran volumen de sidra Euskal Sagardoa, y es por ello que, además de la manzana propia, se abastece también de manzanas de los caseríos del entorno.

Levaduras propias

La sidrería Petritegi utiliza sus propias levaduras extraídas de sus manzanos para fermentar las diferentes sidras Euskal Sagardoa. Después de muchos años de experimentar, las levaduras de la variedad Urtebi Haundi son las que mejor responden en la elaboración de Euskal Sagardoa de Petritegi. Con ese paso, Petritegi ha conseguido abrir una puerta al futuro.

PETRITEGI EUSKAL SAGARDOA

Es una sidra típica Euskal Sagardoa: intenso aroma a fruta fresca, color pajizo verdoso y espuma fina. Con un punto equilibrado entre acidez y amargor.



Utilizamos levadura de Urtebi Haundi para mejorar la fermentación del mosto. El uso de esa levadura intensifica el aroma fresco de la sidra.



Txalaka, Gezamiña, Goikoetxe, Urtebi txiki, Mozolua.



Astigarraga (caseríos Minegi y Telleri), **Askizu Getaria** (caserío Agote junto al mar), **Alkiza** y **Oiartzun**.



PETRITEGI EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Contiene la complejidad y la tipicidad de la sidra Euskal Sagardoa: finos aromas frutales, color pajizo claro y espuma fina. En boca es una sidra de gran volumen, y predomina el suave y agradable amargor típico de las variedades de manzana.



Selección realizada por la familia entre las Euskal Sagardoa de la bodega Petritegi. Utilizamos levadura de Urtebi Haundi para mejorar la fermentación del mosto. El uso de esa levadura intensifica el aroma fresco de la sidra.



Aia, Hondarribia y Astigarraga (Santiagomendi).



Variedades autóctonas de manzana cultivadas y seleccionadas con especial mimo: Goikoetxe, Txalaka, Urtebi haundi, Errezila, Patzolua.

PETRITEGI EUSKAL SAGARDOA EKOLOGIKOA

Típica Euskal Sagardoa: aroma frutal intenso, color pajizo, espuma fina y el equilibrado punto ácido de la manzana autóctona.



Los manzanales ecológicos propios se encuentran dentro del proyecto Biobox, que tiene como objetivo potenciar el control de plagas de manera biológica. Para ello se han colocado cajas-nido de aves y refugios de murciélagos.

Este proyecto lo desarrollamos junto con Aranzadi Zientzia Elkartea.



PETRITEGI EUSKAL SAGARDOA TXIKIA

Típica Euskal Sagardoa: aroma frutal intenso, color pajizo, espuma fina y el equilibrado punto ácido de la manzana autóctona.



También comercializamos Euskal Sagardoa en botella pequeña, para ofrecer a la clientela servicios y opciones diferentes.



Manzana propia seleccionada para la producción ecológica: Goikoetxe, Txalaka, Gezamiña.



Astigarraga, caserío Petritegi.



Txalaka, Gezamiña, Goikoetxe, Urtebi txiki, Mozolua.



Astigarraga (caseríos Minegi y Telleri), **Askizu Getaria** (caserío Agote junto al mar), **Alkiza y Oiartzun**.



**Nuestro objetivo
es que disfrutes
de la sidra
Euskal Sagardoa**



Kalezar auzoa, 39
20170 Usurbil (Gipuzkoa)

sidreria@sidrassaizar.com
www.sidrassaizar.com
943 36 45 97



Abierto todo el año. Abierto todos los días mediodía y noche, excepto domingos por la noche y lunes.



Txotxa urte osoan. Sagardoa botilan txotx garaia amaitzean.



Menu aukera zabala. Sagardotegiko menuaz gain, garaiko produktuak, zentollo egosia, isats eta legatz kokotea parrillan, xapoa parrillan, umeentzako menua eta menu beganoak.



Taldeentzat esperientziak (enpresa edota bestelako taldeentzat. Kulturalak zein gastronomikoak) eta bisita gidatuak.



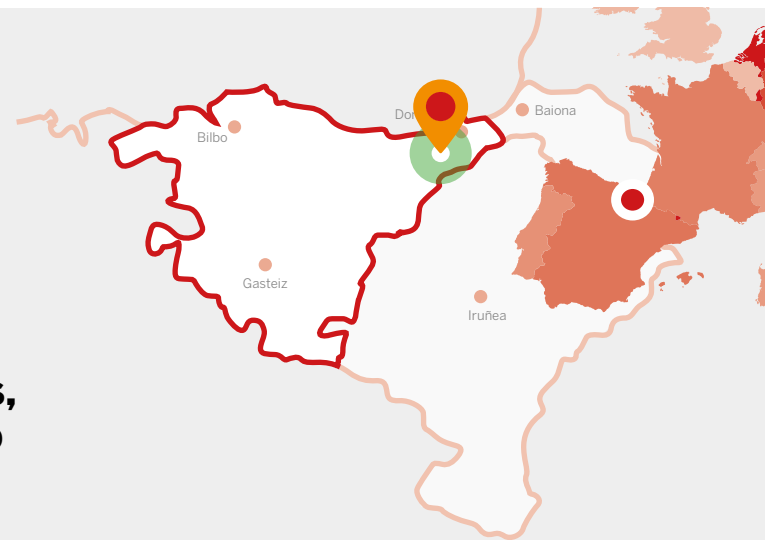
Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:
Lertxundi-Ibarguren sendia

“Durante los últimos años, en Saizar hemos apostado por la manzana propia y autóctona”



Equipo

El equipo de la sidrería Saizar lo forman la familia Lertxundi-Ibarguren y sus respectivas mujeres e hijos/as.

Datos técnicos

Saizar Euskal Sagardoa está elaborada principalmente con manzana de los propios manzanales de Saizar, y con la plantación de nuevos manzanales, han conseguido aumentar la producción.

Manzana de Usurbil

Los manzanales de la sidrería Saizar están ubicados en Usurbil, y cuentan con variedades como la Saltxipi de Usurbil. El conocimiento ancestral, el trabajo en los manzanales y el uso de tecnología avanzada hacen que Saizar Euskal Sagardoa tenga una personalidad propia.

Ha pasado medio siglo desde que Esteban Lertxundi optó por dedicarse profesionalmente a la elaboración de la sidra en el caserío de su mujer Olivia Ibarguren. Actualmente la sidrería está dirigida por sus herederos, los hermanos Napoleón, Esteban y Ramón, y sus mujeres e hijos/hijas. A partir del año 2000 deciden aumentar la producción de manzana y de sidra, llegando el año 2004 a un punto de inflexión al aumentar la producción de manzana propia. Y desde entonces no han parado. Han apostado fuerte por la manzana propia y autóctona, y el consumo y la producción de manzana autóctona ha ido aumentando año tras año. La sidrería, además cuenta con una amplia oferta turística, ya que los últimos 5 años ha ampliado la oferta de visitas guiadas.

SAIZAR EUSKAL SAGARDOA

Saizar Euskal Sagardoa es una sidra de color amarillo claro, con un punto de turbidez y chispa adecuada, que va bien al ser servida en el vaso.

Contiene aromas a frutas tropicales y cítricos, bien integrados en aromas balsámicos.

En boca produce sensaciones ácidas, amargas y dulces, y es de gran cuerpo. La astringencia que deja al final, invita a seguir bebiendo.



Euskal Sagardoa se elabora totalmente con levaduras naturales. Se utilizan levaduras de nuestras propias manzanas.



Saltxipi, Moko, Urtebi Txiki,
Goikoetxe, Urtebi Haundi,
Txalaka y Gezamina.



Elaborada con manzanas de Usurbil, de los
manzanales de Kale Zahar y Olarri.



Bellabara kalea. Alkiza errepidea.
20159 Asteasu (Gipuzkoa)

sarasolasagardotegia@hotmail.com
www.sidreriasarasola.com
943 690 283



De enero a junio.



En temporada de txotx.



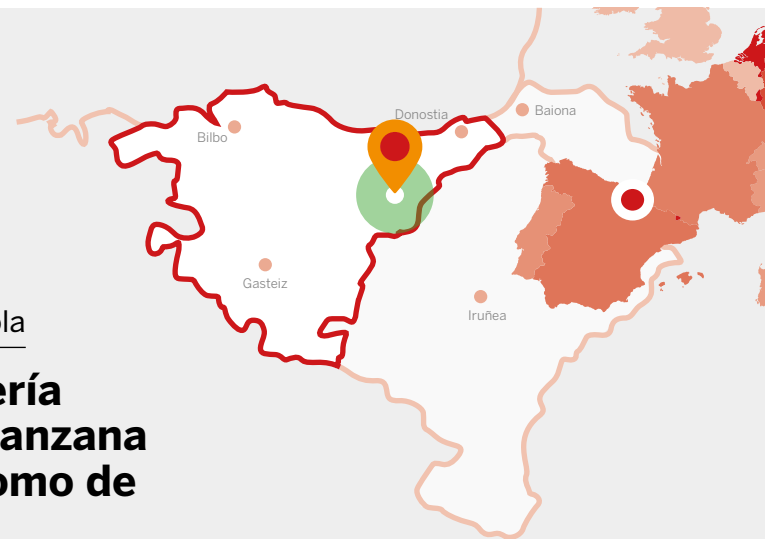
Se ofrecen cenas de martes
a sábado. Abierto sábados al
mediodía.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Inaxio Sarasola

“La producción de la sidrería Sarasola se centra en la manzana autóctona, tanto propia como de los caseríos del entorno”



La sidrería Sarasola de Asteasu está situada en la zona denominada Zabalgaina, y comenzó su andadura en 1970 de la mano de Aniceto Sarasola. En aquellos comienzos, eran los amigos de la zona y los baserritarras de los alrededores quienes se juntaban a catar y probar la sidra, en agradables encuentros. Posteriormente, convirtieron la sidrería en su propio oficio y profesión. La producción de la sidra Sarasola se basa en la manzana autóctona, tanto propia como de los caseríos del entorno. En la actualidad producen 120.000 litros. Inaxio Sarasola es el propietario, pero cuenta con la colaboración de su hija Maialen y el resto del equipo. Es una sidrería que cuida con mimo su producción, con la garantía de calidad.

Equipo

Inaxio Sarasola y
Maialen Sarasola
–padre e hija–
guían el equipo.

Datos técnicos

La sidrería Sarasola
produce 120.000 litros
de sidra en la actualidad,
con manzana propia y de
los caseríos del entorno.

Manzana propia y del entorno

Además de la manzana propia, Sarasola se abastece de manzanas de Lizartza y Larraul para la elaboración de Euskal Sagardoa. En su apuesta por la calidad, han sabido compaginar la experiencia y la tecnología.

SARASOLA EUSKAL SAGARDOA

Sidra de color amarillo oscuro, con aromas a manzana fresca y madura, y con gran cuerpo y chispa en boca.



Basada en la manzana propia y en manzanas de los caseríos del entorno.



Para la elaboración de Sarasola Euskal Sagardoa utilizan muchas variedades de manzana, como Errezilla, Txalaka, Urtebi Txiki y Haundia o Gezamiña, entre otras.



Además de la manzana propia, se abastecen de manzanas de Lizartza y de Larraul para la elaboración de Euskal Sagardoa.



Santio Erreka, 3
20809 Aia (Gipuzkoa)

info@sidreriasatxota.com
www.sidreriasatxota.com
943 83 57 38



Fuera de la temporada de txotx, solo abren los fines de semana, durante todo el año.



En temporada de txotx, abren durante toda la semana excepto domingos por la noche y los lunes.



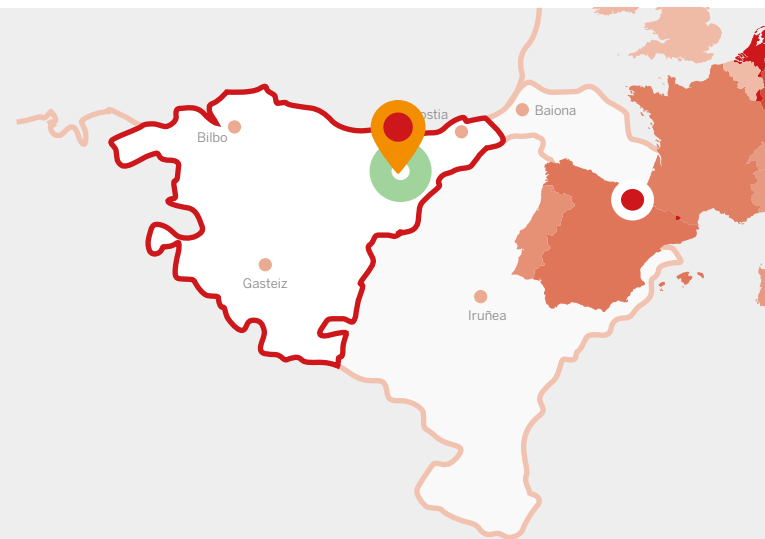
Durante la temporada de txotx, además del menú de sidrería, se pueden degustar txangurro al horno y centollo, por encargo.



Situación



Origen de la manzana



Productores/as de sidra: Familia

“Satxota es un negocio familiar, y lo llevamos entre todos”



La sidrería Satxota se fundó en el año 1987, en la localidad guipuzcoana de Zizurkil, y trasladaron sus conocimientos y experiencia a la localidad de Aia en el año 1998. Satxota es un negocio familiar guiado por Ana y Juan Inazio, y sus hijos/as Nerea, Ane y Haritz. Haritz Artola, el hijo, asumirá la responsabilidad de la cocina, convirtiendo la sidrería en experiencia, en un juego. La base y la garantía de la calidad de esta casa es el cuidado de sus manzanas y manzanales.

Equipo

El equipo está compuesto por Ana y Juan Inazio, y sus hijos/as Nerea, Ane y Haritz.

Datos técnicos

El elemento principal de la sidra Satxota Euskal Sagardoa son las manzanas de sus manzanales de Aia y los caseríos del entorno.

Manzana de Aia y de los alrededores

El manzano de la sidrería Satxota se encuentra en Aia, pero también se abastece de manzana de otros caseríos, con lo que consigue el equilibrio y la calidad que caracteriza su producto.

SATXOTA **EUSKAL SAGARDOA**

La sidra Satxota Euskal Sagardoa es de color amarillo dorado, con un intenso aroma a manzana equilibrada y fácil de beber, de la que anima a repetir el trago.



Nuestro manzanal se encuentra ubicado en Aia y es el corazón de la sidra Satxota Euskal Sagardoa.



Utilizamos las variedades Moko, Txalaka, Goikoetxe, Urtebi Haundi y Txikia y Errezila.



Nuestros manzanales están en Aia, injertados en pie de peral.



Gudarien etorbidea, 2
Ordizia (Gipuzkoa)

tximistasagardotegia@gmail.com
www.tximistasagardotegia.com
943 88 11 28



Abierto todo el año excepto
dos semanas en agosto.



Todo el año.



Comidas a diario, cenas
viernes y sábados.



Situación

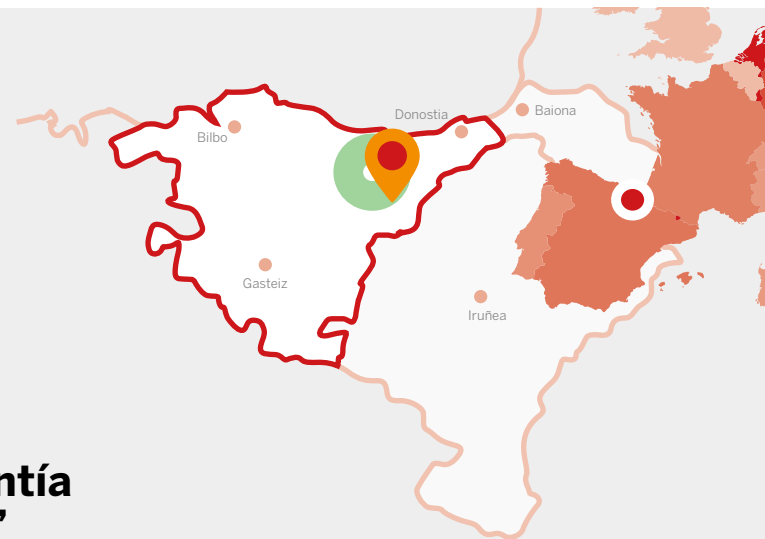


Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Amaia Blazquez y Aitor Esnaola

**“Nuestra producción
es pequeña por lo que
buscamos la máxima garantía
desde el propio manzanal”**



Producimos dentro de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Estamos en el centro de Ordizia, con una producción pequeña pero muy cuidada. Cultivamos nuestra propia materia prima. Nuestro edificio ha acogido varios usos a lo largo de los años: durante muchos años acogió un taller mecánico, hasta que lo rehabilitamos y convertimos en sidrería. A pesar de no ser una familia tradicionalmente sidrera, tras 30 años de experiencia ofreciendo menú de sidrería en el centro de Ordizia, esta es la 4ª temporada que en la sidrería Tximista elaboramos nuestra propia sidra natural. Buscamos la máxima calidad en nuestro producto con 100% manzana certificada del País Vasco, que garantiza una sidra Euskal Sagardoa de gran calidad. También ofrecemos visitas guiadas junto con el mercado de Ordizia y dentro de la experiencia Sagardoa Rout del Goierri.

Equipo

Amaia Blazquez
y Aitor Esnaola
dirigen el equipo.

Datos técnicos

Para la elaboración de Euskal Sagardoa utilizamos manzana de cuatro manzanales, Situados en Askizu, Antzuola, Ataun y Ezkio.

Nuestro objetivo, la calidad

La sidrería Tximista es de reciente incorporación en el mundo de la sidra, pero tienen muy claro que la calidad del producto viene del cuidado del manzanal y del control de todo el proceso. En los últimos años, esta sidrería, situada en el corazón de Ordizia, ha dado pasos importantes en esa dirección.

TXIMISTA EUSKAL SAGARDOA

Tximista Euskal Sagardoa es de color amarillento y de gran cuerpo y estructura en boca. Es equilibrada, fruto de la combinación de manzanas de la costa y del interior. Buscan aromas y sabores frescos y limpios.



Durante la temporada de txotx, nos gusta mantener la sidra en su propia barrica, sin mezclar, para que cada cual mantenga intacta su propia personalidad, y para que el cliente pueda apreciar los diferentes matices del producto.



Moko, Geza miña, Urtebi haundi,
Urtebi txiki, Errezilla.



Askizu, Antzuola, Ataun. Ezkio.



Mardari auzoa, 12.
20829 Itziar-Deba (Gipuzkoa)

txindurri@txindurri.com
www.txindurri.com
943 19 93 89 / 699 68 44 90



Todo el año.



Mantienen el txotx durante todo el año.



Además de los fines de semana, también ofrecemos cenas las vísperas de festivo y periodos de vacaciones. Se recomienda reservar con antelación.



Ofrecemos también alojamiento con habitaciones para 16 personas.



Situación

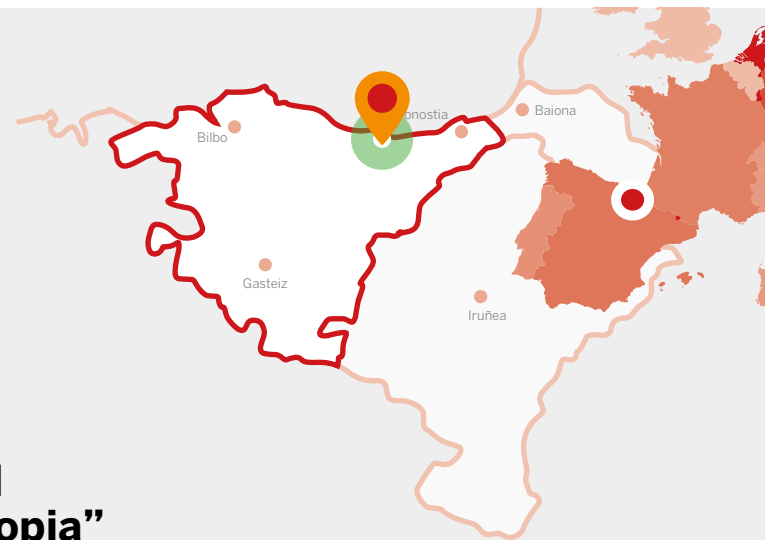


Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Alazne Arruti y Aritz Etxebarria

“Nuestra producción es limitada, pero elaboramos el 100% de la sidra Euskal Sagardoa con manzana propia”



La sidrería Txindurri Iturri es de producción limitada, y además de sidrería también es casa rural. En nuestro caserío siempre hemos cultivado manzana sidrera, y siempre se ha elaborado sidra. Aún hoy, seguimos elaborando nuestra sidra en el mismo lugar donde se ubicaba el antiguo lagar, aunque con tecnología moderna. Para la elaboración de Euskal Sagardoa utilizamos manzana propia, y una vez recogida a mano, la trituramos y machacamos el mismo día. La producción anual en botella suele ser limitada.

Equipo

Alazne y Aritz dirigen el equipo.

Datos técnicos

Txindurri Iturri elabora su Euskal Sagardoa con manzana propia. Aunque de producción limitada, cuidan y controlan cada fase del proceso.

Ubicados en Itziar

La sidrería Txindurri Iturri y su manzanal se encuentran en Itziar. Cultivan manzana ecológica y elaboran sidras de mucha personalidad.

TXINDURRI-ITURRI EUSKAL SAGARDO EKOLOGIKOA

Sidra de color amarillento, con aroma frutal y fresca y equilibrada en boca. De espuma fina y refrescante. Es una sidra de largo recorrido, de características que perduran.



Txindurri Iturri está rodeada de bosques y en los prados cercanos criamos un pequeño grupo de vacas de raza Limousin. La nuestra es una granja costera de la comarca del Bajo Deba.



Urtebi Haundi,
Urtebi Txiki, Urdin,
Gezamina, Saltxipi.



Txindurri Iturri está situada en el barrio Mardari de Itziar, y se abastece de los manzanales Ametzagaña, Antzeta y Sotxabal con certificación ecológica desde 2006.



UrbitarTE Baserria, Ergoiena auzoa.
Ataun. (Gipuzkoa)

demetriourbitarte@gmail.com
www.urbitartesagardotegia.com
943 180 119



Abierto todo el año. Cenas a diario
y comidas los sábados y domingos.
Miércoles cerrado.



Menú de sidrería en temporada de
txotx.



Fuera de temporada de txotx,
ofrecemos Euskal Sagardoa
en botella. También ofrecemos
pescado a la parrilla.



Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Demetrio Terradillos e Itziar Irastoza

**“UrbitarTE ha apostado siempre
por la manzana autóctona, y ha
sido pionera en elaborar productos
novedosos basándose en ella”**



En 1991 Demetrio Terradillos e Itziar Irastoza abrieron la sidrería UrbitarTE. Por aquél entonces contaban con 5 barriles que se encontraban en lo que hoy es el comedor, y producían 16 000 litros de sidra. En 1993 adquirieron más barriles y ampliaron el comedor. Aunque la sidrería ha cambiado desde entonces, el comedor ha mantenido su esencia y tamaño. En vez de externalizar la producción de sidra, en 1993 optaron por adquirir una nueva prensa de manzana. Desde entonces la manera de hacer sidra ha cambiado mucho, pero el producto en sí, la manzana, ha seguido siendo el pilar fundamental sobre el que se sustenta la sidra de UrbitarTE. Durante la pasada década UrbitarTE ha optado por elaborar productos especiales: sidra monovarietal, crianza... Ha sido pionera en la elaboración de productos novedosos y especiales.

Equipo

El equipo de UrbitarTE gira en torno a Itziar y Demetrio.

Datos técnicos

El pilar fundamental de UrbitarTE es la manzana del Goierri, lo que da esa personalidad especial a su sidra.

Productos novedosos

Además de Euskal Sagardoa, UrbitarTE elabora productos novedosos partiendo de la manzana propia. Y cuidan mucho tanto el producto en sí como la manera de presentarlo. El hecho de utilizar manzana del Goierri dota a la sidra de su especial personalidad.

URBITARTE EUSKAL SAGARDOA

Son sidras de color amarillo, con aromas predominantes a fruta y poderosas en boca, característica de la manzana del Goierri.

Sidra de espuma adecuada.



Buscamos la diversificación: sidra monovarietal, crianza...



Mokote, Urdin sagarra,
Errezilla, Urtebi Haundi y Txikia
y Geza Mina, entre otras.



Utilizamos manzana de distintos manzanales del
Goierri, propia y de otros caseríos.



Urdaira baserria, Aginaga Auz. 63
20170 Usurbil (Gipuzkoa)

info@urdairasagardotegia.com
www.urdairasagardotegia.com
943 37 26 91



De enero a abril (en temporada de txotx).



En temporada de txotx.



Se ofrecen cenas de martes a sábado. Abierto sábados al mediodía.



El txangurro es la especialidad de la sidrería.



Situación

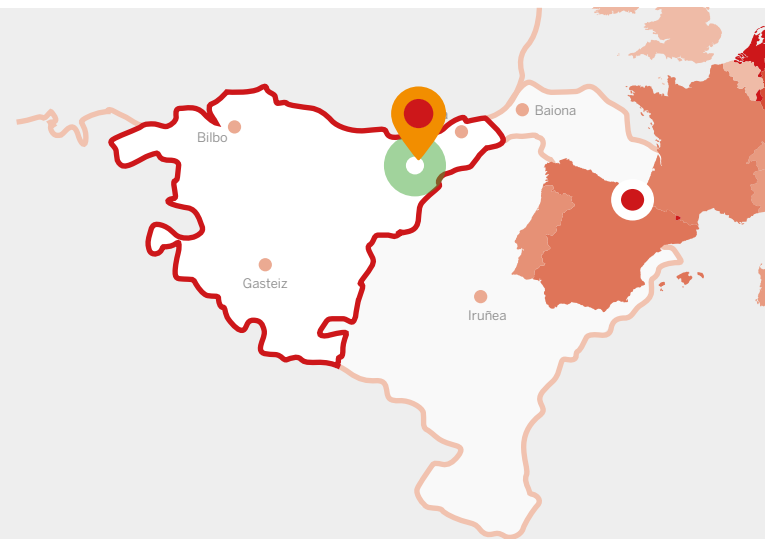


Origen de la manzana

Productores/as de sidra:

Patxi Azkonobieta y Josune Irazusta

**“Desde el principio
trabajamos con
manzanas propias y de
los caseríos de alrededor”**



El matrimonio formado por Josune y Patxi comenzó con esta aventura en 1990, con la ayuda de Joxe Leon, padre de Patxi. La tradición sidrera les viene de lejos y se aferraron a ella hasta convertirse en sidreros profesionales. Se abastecen de manzana autóctona, propia y de los caseríos del entorno. Fruto de ese esfuerzo es la buena acogida de sus sidras en diferentes concursos: Segundo premio en el concurso de la Diputación Foral en 2005 y 2009, y tercer premio del Concurso Popular de Sidra en 2019. Además de la producción de sidra, desde el principio apostaron también por introducir pequeñas modificaciones en el menú típico de sidrería, y optaron por ofrecer txangurro. Visto el éxito obtenido, ese plato se ha convertido en especialidad para la clientela que acude al restaurante.

Equipo

Patxi Azkonobieta, Josune Irazusta y Ane Azkonobieta, padre, madre e hija, son el alma del equipo.

Datos técnicos

La sidrería Urdaira se encuentra situada en el barrio Aginaga de Usurbil, rodeada de sus propios manzanales. Y es que la manzana autóctona, la propia, es la base de la sidra Urdaira Euskal Sagardoa, junto con la combinación y el manejo de las distintas variedades.

Conocimiento de la manzana

La sidrería Urdaira siempre ha compaginado el cultivo de la manzana con la elaboración de la sidra, y posee grandes conocimientos sobre las características y el comportamiento de las distintas variedades de manzana. Además de la manzana propia, se abastece de manzanas de los caseríos del entorno.

URDAIRA EUSKAL SAGARDOA

Es una sidra de color vivo y marcado aroma a fruta. Es equilibrada en boca y de espuma fina y duradera.



Gracias a la situación del propio caserío, todos los manzanales están dispuestos en solana, lo que confiere un sabor y dulzura especial a la sidra.



Urtebi txiki, Urtebi handi, Moko, Txalaka, Gezamina.



Todos nuestros manzanos están situados alrededor del caserío.

URDAIRA EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Es una sidra de color vivo y marcado aroma a fruta. Es equilibrada en boca y de espuma fina y duradera.



Gracias a la situación del propio caserío, todos los manzanales están dispuestos en solana, lo que confiere un sabor y dulzura especial a la sidra.



Urtebi txiki, Urtebi handi, Moko, Txalaka, Gezamina.



Todos nuestros manzanos están situados alrededor del caserío.

R. ZABALA

Goiburu Auzoa 5.
20150 Aduna (Gipuzkoa)

info@rzabala.com
www.rzabala.com
943 69 07 74



De enero a mayo
(en temporada de txotx).



En temporada de txotx.



Se sirven cenas de lunes a
sábado, y comidas de viernes
a domingo.



También ofrecemos bacalao a
la parrilla.



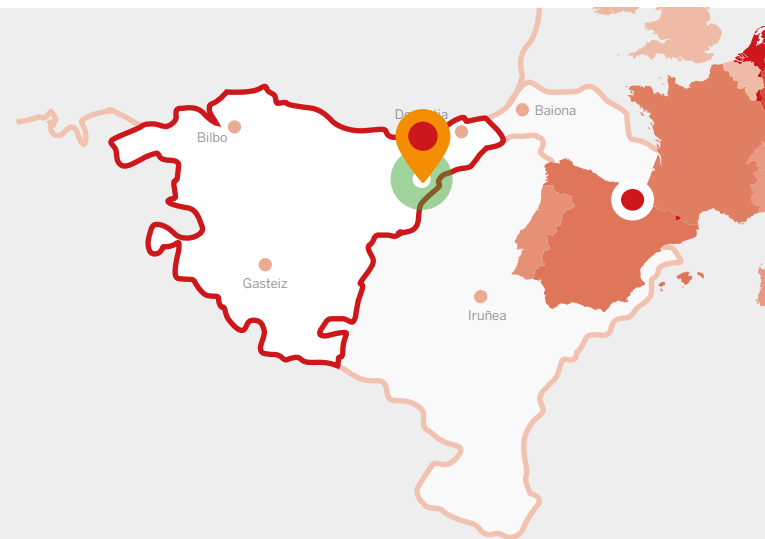
Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:
Martin y Luis Zabala Bengoetxea

**“La nuestra es una
sidra de calidad,
elaborada 100%
con manzana propia”**



En la sidrería R.Zabala llevamos más de cuatro décadas trabajando. Aunque hace mucho tiempo que se elabora sidra en nuestra sidrería, fue el abuelo quien empezó a comercializarla en los pueblos de alrededor, y nuestro padre fue quién profesionalizó la tradición de nuestro caserío. Nuestra base principal es la calidad del producto, empezando por la manzana y hasta embotellar el preciado producto. En R. Zabala hemos heredado la filosofía del cuidado de los manzanales, y basándonos en ello, hemos plantado nuevos manzanos, para poder producir la mayor parte de nuestra sidra con manzanas de calidad. Nuestros principales objetivos son poner en valor y dar a conocer el mundo de la sidra.

Equipo

El equipo de la sidrería Zabala lo dirigen los hermanos Martin y Luis Zabala Bengoetxea.

Datos técnicos

La sidrería Zabala tiene sus propios manzanales en Aduna. En el pueblo más soleado de Gipuzkoa.

Manzana de Aduna

La sidra Zabala Euskal Sagardoa es una sidra con personalidad, la cual recibe, en gran medida, gracias a las variedades de manzana que se utilizan y a la ubicación de los manzanales. Las manzanas están en solana, en Aduna.

R. ZABALA EUSKAL SAGARDOA

Es una sidra limpia, con aroma a manzana madura y jugosa y fácil de beber en boca. De las que dan ganas de seguir bebiendo.



Contamos con más de 3.500 manzanales, de alrededor de 40 años, plantados en su momento por nuestro padre.



Mikatzza, Goikoetxe, Txalaka, Moko y hasta 18 variedades más.



Más del 90% de nuestros manzanales están ubicados alrededor de la sidrería, en el caserío Garagartza, en Aduna. Es decir, nuestros manzanales son de KM0. El 10% restante están situados en los municipios de alrededor.



Kale Nagusia 96.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

info@zapiain.eus
www.zapiain.eus
943 33 00 33



De enero a abril
(en temporada de txotx).



En temporada de txotx.



Cenas de lunes a viernes,
comidas y cenas los sábados.
Servimos las comidas en mesa
alta, para comer de pie, dando
protagonismo a la propia sidra.
Durante todo el año ofrecemos
visitas guiadas y catas de sidra.



Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:
Miguel, Bittor y Felix Zapiain Goñi

**“En 2015 creamos
Bizi-Goxoa, elaborada
con Errezil sagarra”**

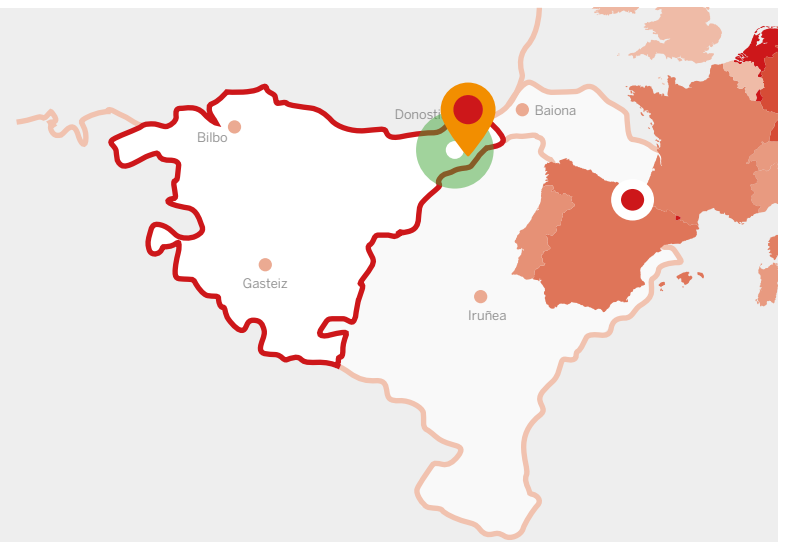


Equipo

Ion, Mikel, Javi,
Sergio, Petro,
Haritz, Nekane,
Inma y Maider.

Datos técnicos

Zapiain ha apostado claramente
durante los últimos años por
la manzana autóctona, y los
manzanales bien cuidados son la
base de las sidras Euskal Sagardoa
y Euskal Sagardoa Premium.



El apellido Zapiain ha estado ligado a la elaboración de sidra desde al menos el siglo XVI, del cual datan los primeros documentos que nos hablan de la sidra y de los manzanos. Ciñéndonos a la historia reciente, fue nuestro abuelo Roxario quien tomó la decisión de dejar de lado el resto de actividades del caserío (ganadería y agricultura) y dedicarse profesionalmente a la producción de sidra. A partir de ese momento, Zapiain Sagardotegia inicia un camino marcado por el firme compromiso con la calidad del producto, con la incorporación al equipo Miguel Zapiain Goñi, convirtiéndose en el primer enólogo del sector de la sidra en el País Vasco. La sidrería Zapiain ha trabajado desde entonces buscando la garantía de calidad en su producto, y en 2001 instalaron los primeros depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, consiguiendo la certificación IFS-Food de gestión de calidad del proceso. Así, la investigación y la innovación, basadas en la calidad, han sido siempre la base de nuestra labor.

Calidad y diversificación

Para conseguir la calidad que le corresponde, Zapiain se basa en el control del producto y de los procesos, centrando dicho control no solo en la bodega, sino desde los propios manzanales. Además de Euskal Sagardoa, también comercializan otros productos, como Bizi-Goxoa o Sagardoz, entre otros.

ZAPIAIN EUSKAL SAGARDOA

- Sidra de color amarillento.
- Con aromas a flores y manzanas frescas.
- Largo en boca con una complejidad equilibrada, acompañada de una espuma muy fina. Buen equilibrio entre acidez y amargor.
- No contiene sulfitos.



Equilibrio y claridad. Tanto en nariz como en boca, prevalecen el aroma y el sabor a manzana.

ZAPIAIN EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

- Sidra de color amarillento.
- Con aromas a flores y manzanas frescas.
- Largo en boca con una complejidad equilibrada, acompañada de una espuma muy fina. Buen equilibrio entre acidez y amargor.
- No contiene sulfitos.



Equilibrio y claridad. Tanto en nariz como en boca, prevalecen el aroma y el sabor a manzana.



Gezamiña, Urtebi,
Patzolua, Errezila, Moko.



- Caserío Ezeizabarrena. **Tolosa.**
- Caserío Izarre. **Errezil.**
- Caserío Maitxenea y caserío Lizardi. **Astigarraga.**
- Caserío Mugarri. **Errenteria.**



Gezamiña, Urtebi, Patzolua,
Errezila, Moko.



- Caserío Ezeizabarrena. **Tolosa.**
- Caserío Izarre. **Errezil.**
- Caserío Maitxenea y caserío Lizardi. **Astigarraga.**
- Caserío Mugarri. **Errenteria.**



Martindegí Auzoa, 29,
20120 Hernani (Gipuzkoa)

zelaia@zelaia.eus
www.zelaia.eus
943 55 58 51



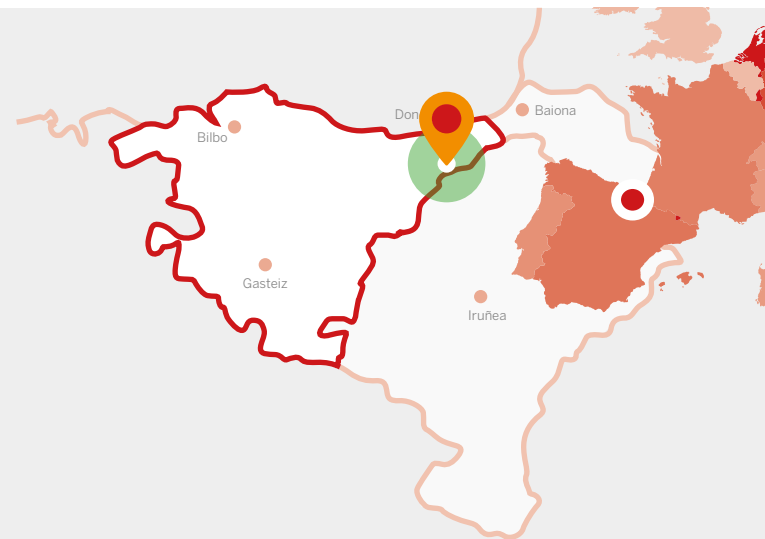
Situación



Origen de la manzana

Productores/as de sidra:
Oihana, Maialen y Jaione Gainerain

**“En la sidrería Zelaia
venimos cuidando la
calidad de la sidra desde
finales del siglo XIX”**



La familia Gainerain producimos sidra desde finales del siglo XIX. Nuestro bisabuelo José Antonio la hacía en el caserío para los suyos. Nuestro abuelo Joaquín Gainerain convirtió en oficio la afición de su padre, y se dedicó profesionalmente a su producción. Después, nuestro padre José Antonio modernizó la bodega, renovando la maquinaria, ampliando el comedor, etc. En la actualidad, regentamos la sidrería Oihana, Maialen y Jaione Gainerain. Somos la cuarta generación sidrera de la familia y las primeras mujeres que asumen esa labor. La base principal de nuestra sidra Euskal Sagardoa es la calidad de la manzana y le damos muchísima importancia al servicio que ofrecemos.



En temporada de txotx.



Txotx de enero al 30 de abril.



Cenas de lunes a viernes.
Los sábados comidas y cenas.
Domingos cerrado.

Equipo

El equipo lo dirigen las hermanas Oihana, Maialen y Jaione Gainerain.

Datos técnicos

En la sidrería Zelaia la calidad del producto se basa en la manzana autóctona y en el control íntegro del proceso, desde los manzanales hasta la botella.

Manzana de Hernani, del Goierri y de la costa

Zelaia Euskal Sagardoa y Zelaia Euskal Sagardoa Premium se elaboran principalmente con manzanas de tres importantes manzanales situados en Hernani, Olaberria y Hondarribia. Las variedades de manzana, el control estricto de los procesos y la combinación adecuada de manzanas otorgan a la sidra Zelaia su personalidad y equilibrio característicos.



ZELAIA EUSKAL SAGARDOA

Sidra de aromas claros e intensos, a fruta fresca, que recuerda a la propia manzana.

En boca, ofrece el carbónico característico propio, con un punto de acidez; en general, es una sidra muy equilibrada, permanente y agradable.



Damos mucha importancia a las variedades de manzana y a su recogida en el punto óptimo de maduración.



Txalaka, Urtebi txiki, Urtebi handi, Moko, Goikoetxe y Mozolua, entre otras.



Caserío Zabalo Enea (Hernani) Productor: Manuel Iradi
Caserío Etxezuri (Olaberria) Productor: Jokin Garmendia
Casa Rural Igeralde (Hondarribia) Productor: Bixen Magan

ZELAIA EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

Sidra de aromas claros e intensos, a fruta fresca, que recuerda a la propia manzana.

En boca, ofrece el carbónico característico propio, con un punto de acidez; de trago largo. En general, sidra muy equilibrada y agradable.



Damos mucha importancia a las variedades de manzana y a su recogida en el punto óptimo de maduración.



Txalaka, Urtebi txiki, Urtebi handi, Moko, Goikoetxe y Mozolua, entre otras.



Caserío Zabalo Enea (Hernani) Productor: Manuel Iradi
Caserío Etxezuri (Olaberria). Productor: Jokin Garmendia
Casa Rural Igeralde (Hondarribia). Productor: Bixen Magan





www.euskalsagardoa.eus