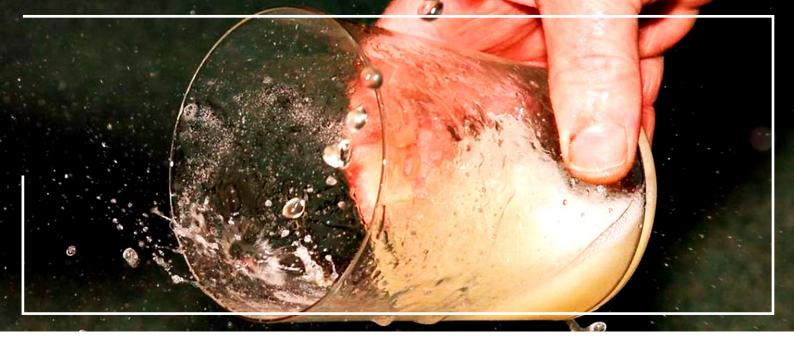


Bienvenidos al GOIERRI, bienvenidos a vuestra casa.









Nuestras sidrerías son casas de encuentro distendido con siglos de tradición, mucha juerga y nuevos aires. Esta mini-guía está repleta de información para disfrutar de una de las experiencias más genuinas de la gastronomía del País Vasco. Ir a una sidrería tiene un plus porque están en caseríos preciosos rodeados de verde, verde. Una naturaleza que no la encuentras en cualquier sitio.

#### ¿CUÁNDO voy?

La fiesta de las sidrerías –el mítico TXOTX- va **de enero a abril** ¡4 meses! y es la mejor época para ir a una sidrería aunque ten en cuenta que en el Goierri, la mayoría están abiertas todo el año.

### ¿Qué es eso del TXOTX?

Txotx –en euskera- es el palillo que se utiliza para cerrar la barrica. También se refiere al primer escanciado de la temporada que siempre lo hace un personaje famoso. Este año la apertura corre a cargo de la famosa actriz Nerea Garmendia, de Beasain, que aunque vive en Madrid, es y se siente muy Goierritarra.

### ¿Y qué hago cuando oigo el famoso grito? ¡TXOTX!

**Te levantas de la mesa y sigues a la gente a la kupela**. Habla con todo el mundo, sírvete un culín de sidra (no te pases porque vas a probar muchas variedades) y disfruta. Los sidreros gritan txotx para avisar que van a abrir una barrica y que se venga a degustar. Se hace así desde antiguamente.



# ¿ES VERDAD que puedo beber SIN LÍMITE?

**Sí**, solo tienes que pagar una entrada que ronda los 7€ y puedes beber, de forma ilimitada. La sidra tiene poca graduación –unos 5 grados- el límite te lo pones tú.

#### La JUERGA

El ambientazo que se crea en una sidrería es algo único. Hasta en algunas **se baila al son de acordeón y pandereta**. ¡Es una fiesta! Una experiencia que no existe fuera del País Vasco.

#### ¿Qué se COME?

El típico menú de sidrería consta de un pintxo de chorizo de caserío, tortilla de bacalao, tacos de bacalao, txuleta y de postre, Idiazabal –nuestro queso-, membrillo o dulce de manzana y nueces. Pero hay ligeras variaciones si te apetece, como bacalao con tomate, cocochas o costilla...

#### ¿PERO...las sidrerías hacen su sidra?

Nuestras 5 sidrerías elaboran su propia sidra, algunas para consumo propio y otras ya tienen un tamaño de bodega. Hacen sidra natural de Denominación de Origen Vasca – Euskal Sagardoa- aunque otras se atreven con productos más sofisticados. Hay una que ya exporta a Estados Unidos y Japón.



#### ¿La sidra VASCA es como la ASTURIANA?

Es más ácida y tiene un sabor intenso porque la hacemos con reineta del país, entre todas las variedades de manzanas locales de Gipuzkoa -unas 24- la más destacada es la manzana Errezil.

#### ¿CÓMO ME SIRVO LA SIDRA?

**Pon la copa de costado**. Que la sidra rompa en el fondo de la copa para que salga el carbónico que tenga y se liberen todos los aromas. Así se puede catar mejor.

#### **DELUXE**

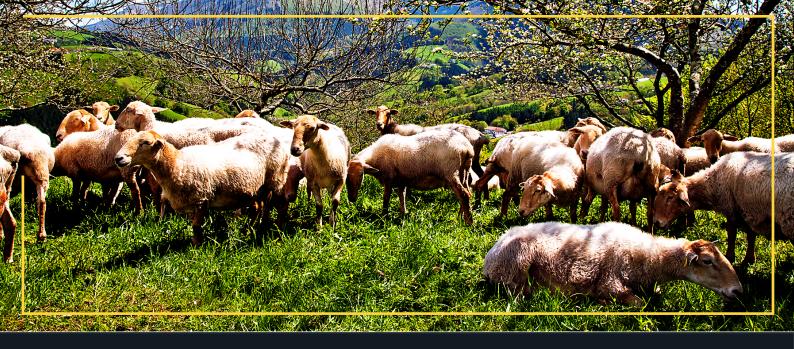
Algunos sidreros del Goierri innovan y elaborar **sidras crianza y magnum** (como el vino), sidras de hielo (como en Canadá), con doble fermentación y hasta hacen latas. La sidra es un producto de año pero éstas duran mucho más.

#### La copa SIDRERA

Aunque toda la vida se ha bebido en el típico vaso ancho y de cristal fino, hoy en día los sidreros prefieren hacerlo en copa ya que ayuda a catar mejor sus sabores y aromas.

#### Las KUPELAS

Las **barricas de una sidrería** tienen sidra diferente. Cada kupela tiene un carácter específico por el origen de las manzanas que son de diversas variedades.



### **EXCEPCIONAL** este año

Este año los sidreros del Goierri están muy orgullosos de su sidra porque la cosecha de manzanas ha sido muy buena.

#### ¡Que viene el CORZO!

Nuestras sidrerías tienen sus propios árboles de la familia, pero también compran manzanas de los caseríos cercanos y de otras partes de Gipuzkoa. El corzo es el gran enemigo de los manzanos porque se comen los brotes y rompen el tronco al rascarse el lomo. En algún caserío utilizan mastines para vigilar.

#### **VISITAS** guiadas

Algunas sidrerías hacen tours por su bodega y manzanal: te explican todos los secretos de esta tradición ancestral.

\*Tienes una descripción de cada sidrería en esta guía.

### El cambio CLIMÁTICO

"Ahora **las manzanas se caen antes**, no sé si es por la puñeta del ozono" reconoce un sidrero. ASÍ SON NUESTRAS



## Drisfruta de los consejos de nuestros sidreros



"Viene mucha gente a degustar nuestra txuleta, tiene fama" Iñaki Begiristain

#### Descripción:

Sidrería tradicional con un diseño chulísimo en medio del pequeño pueblo de Legorreta.

#### Su gancho:

Los aires industriales del diseño. ¡Es lo más!

#### Datos prácticos:

Apertura: En temporada (de diciembre a finales de mayo)

**Teléfono:** 943 80 60 66

Dirección: Guadalupe Auzoa, 12 - LEGORRETA



"Aquí te mezclas, no es para venir a estar sentadito, la gente se levanta, habla con el vecino, se junta en los toneles, más bien es una fiesta" Haritz y Maite

#### Descripción:

Tiene una variedad de sidras que eleva a nuevas cotas de innovación el concepto sidrería. Dispone de casa rural.

#### Su gancho:

Las visitas guiadas que incluyen la degustación de sidra en plena naturaleza, en medio del manzanal del caserío.

#### Datos prácticos:

**Apertura:** Fuera de temporada hay menú sidrería los fines de semana.

Teléfono: 943501013 / 686299158

Dirección: Barrio Irukarate-gain - ZERAIN



"Queremos introducir las copas para degustar mejor los matices y olores de la sidra"

José Antonio Olano

#### Descripción:

Sidrería con una terraza con vistas y un sidrero inventor con ganas de innovar continuamente.

#### Su gancho:

Tiene casa rural: tomas el menú sidrería y directamente, te vas a dormir.

#### Datos prácticos:

Apertura: Fuera de temporada hay menú sidrería los fines de semana

**Teléfono:** 943 88 77 26

Dirección: Altzaga Bidea, 1 - ALTZAGA



"Nuestra casa está abierta a todos. Aquí conocerás de primera mano el proceso de elaboración de la sidra natural" Amaia y Aitor

#### Descripción:

Desde las mesas de esta sidrería en Ordizia, tienes vista directa a la bodega.

#### Su gancho:

La simpatía de los dueños – Amaia y Aitor- y sus ganas de enseñar.

#### **Datos prácticos:**

Apertura: Todo el año Teléfono: 943 88 11 28

Dirección: Gudarien Etorbidea, 2 - ORDIZIA



"Deleitarse con lo que hay. La idea de la sidrería es esa. Probar, probar depósitos distintos, y cuando digo txotx es que voy a abrir otra cuba distinta".

Demetrio Terradillos

#### Descripción:

Sidrería preciosa y apartada – rodeada de mitología vasca- con un gran éxito de público local y visitante.

#### Su gancho:

El esmero de Demetrio en la elaboración de la sidra y de Itziar en la comida.

#### **Datos prácticos:**

Apertura: Todo el año Teléfono: 943 18 01 19

Dirección: Ergoiena Auzoa - ATAUN