

GUÍA SIDRERÍAS GOIERRI



#goierri #basquehighlands
#idiazaballurraldea #territorioidiazabal



Goierri

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



GIPUZKOA
TURISMOA



**Bienvenidos al GOIERRI,
bienvenidos a vuestra casa.**



Goierri

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



GIPUZKOA
TURISMOA



“ *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 elaboran **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 SIDRERÍAS



**Disfruta de los consejos
de nuestros sidreros**



BEGIRISTAIN

Sidrería

"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



OLAGI

Sidrería

"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



TXIMISTA

Sidrería

“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



URBITARTE

Sidrería

"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