CULTURA GASTRONÓMICA DE EUSKADI · SAGARDOTEGIA

¿QUÉ ES UNA SIDRERÍA VASCA?

Mucho más que un restaurante: un templo social y gastronómico alrededor de la **sagardoa** (sidra natural), las barricas gigantes y el ritual colectivo del **Txotx**.



UN LAGAR CONVERTIDO EN PUNTO DE ENCUENTRO

La **sagardotegi** nació en los caseríos vascos (*baserriak*), donde los vecinos acudían con su propia comida a catar la sidra nueva directamente de las barricas antes de embotellarla.

Hoy conserva ese espíritu comunitario: **mesas alargadas compartidas** (a menudo se come de pie o en bancos corridos), ambiente festivo y un **menú único cerrado** pensado para acompañar la sidra fresca sin carbónico añadido.

100% ZUMO DE MANZANA	**~6% vol.** GRADUACIÓN SUAVE
Ene–Abr TEMPORADA TXOTX	**10–12 °C** TEMPERATURA IDEAL

EL RITUAL DEL «¡TXOTX!» EN 4 PASOS

1 · LA LLAMADA

Grito de «¡Txotx!»

El sidrero retira el pequeño palillo (*txotx*) que tapona la barrica y grita **«¡Txotx!»** para avisar a toda la sala.

2 · LA FILA

Acudir a la kupela

Los comensales dejan los cubiertos, toman su vaso ancho de cristal fino y forman fila ordenada hacia la barrica abierta.

3 · EL ESCANCIADO

Romper el chorro

Se inclina el vaso para que el fino chorro golpee el borde interior, despertando el gas natural (*txinparta*).

4 · EL TRAGO

Poco y al momento

Se sirve apenas **dos dedos** y se bebe enseguida antes de que pierda frescor. Si queda resto, se vacía en la cubeta.

EL MENÚ TRADICIONAL DE SIDRERÍA (4 TIEMPOS CLÁSICOS)

1ER TIEMPO · PARA ABRIR BOCA

Tortilla de Bacalao

Jugosa y poco cuajada por dentro, elaborada con bacalao desalado desmigado, cebolla pochada y huevo campero.

2º TIEMPO · DEL MAR

Bacalao Frito con Pimientos

Tacos de bacalao confitados o fritos al punto acompañados de pimientos verdes dulces de Gernika y ajo frito.

3ER TIEMPO · BRASA DE CARBÓN

Txuleta de Vacuno Mayor

Corte grueso con hueso asado sobre parrilla de carbón vegetal: tostada por fuera, roja y templada por dentro, con sal gruesa.

4º TIEMPO · POSTRE TRADICIONAL

Queso Idiazabal, Membrillo y Nueces

Queso curado de oveja latxa acompañado de dulce de membrillo y nueces del país que se parten en la mesa.

ANATOMÍA DE LA KUPELA (BARRICA)



Madera o Inox: Las tradicionales son de madera de castaño o roble y albergan entre **5.000 y 15.000 litros**.

Cada kupela es única: Según el lote de manzanas y su fermentación, cada barrica tiene matices distintos de acidez y aroma.

El Txotx: Pequeña espita cónica que se quita para dejar salir el chorro a presión natural.

CÓDIGO DE ETIQUETA DEL BUEN COMENSAL

- **No llenes el vaso:** Sirve solo dos dedos (*kulina*). La sidra pierde su chispa en segundos si se queda parada en la mesa.
- **No pidas agua ni refrescos:** En el ritual tradicional solo se bebe sidra al txotx; pide agua únicamente si hay niños o abstemios.
- **Respeta el turno en la kupela:** El primero abre o espera al sidrero; el último avisa para cerrar el chorro y no desperdiciar sidra.
- **Abrígate bien:** La bodega de barricas (*kupeltegia*) suele estar fresca y húmeda para conservar la sidra a unos 11 °C.
- **Pide «Euskal Sagardoa»:** Busca el sello con denominación de origen que garantiza 100% manzana autóctona vasca.

📍 **EPICENTRO DE LA SIDRA VASCA:** **Astigarraga** · **Hernani** · **Urnieta** · **Usurbil** (A 10 min de Donostia · Gipuzkoa)