

*Specialist Food and Wine Experiences in Spain & Portugal*

# WHEN IN SAN SEBASTIÁN: THE BASQUE CIDERHOUSE

JANUARY 30, 2019

ALEX HOGENDORF

NO COMMENTS

A visit to a Basque cider house is one of life's greatest joys. That smokey txuleta washed down by tart cider; endless cries of *txotx!* and trips to the barrels; strangers that become friends two glasses in. It makes our hearts happy (and gets our stomachs rumbling) just to think about it all. And it just so happens to be the season for *sidra!*

A visit to these temples of cider, *sagardotegiak* in the Basque language, is a unique and unforgettable experience (well, unforgettable depending on how much cider you drink...). Tradition reigns, and it's just as much about the food and drink as it is a cultural event, full of rites and rituals, ones that might feel foreign when you first step into these hallowed, wood-beamed halls. Here's a little guide from our team at [Mimo San Sebastián](#) to help ease you through this singular Basque experience.



## **‘Tis the season**

Most *sidrerias* operate between January and April, though you’ll find some tourist-friendly ones that are open year-round. This is the time when the year’s cider has finished fermenting and is ready to be consumed – and it’s best fresh!

What’s the deal with Basque cider anyway? It’s naturally fermented apples, and nothing else. If you’re expecting a sweet and fizzy apple-flavored brew, you might be disappointed. Sidra is sour stuff, tart and funky, crisp and dry, and it’s poured from up high to aerate and add that slight sparkle of effervescence. And it perfectly accompanies all that Basque comfort food that you’ll be filling up on in the *sagardotegi*.

## **Txotx!**

*Txotx* is the magic word in a *sagardotegi*, signaling that it's time to drink.

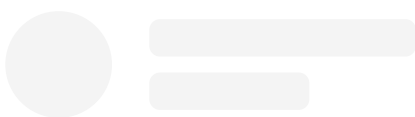
Every time the shout rings through the room, you head to the *kupelak* (barrels) – giant vats that line the tasting room. The taps are opened and you queue up to catch a bit of cider – about two fingers worth — in your glass. It takes a bit of finesse to catch the spouting *sidra* without making a mess of yourself, but after the third *txotx*, you should get the hang of it.



Each *txotx* is a chance to try cider from a new barrel, and the differences between one *kupela* and its neighbor may surprise you. And there are no limits here – you can go back to the barrels as often as you like, continuing to refill your glass throughout the night.

## Food

Don't expect a menu when you take your place around one of the communal wooden tables. Food just starts arriving – and keeps on coming! – but there's a rhyme and reason to the sequence. There's usually at least four courses and it's all very traditional, rustic Basque fare; tasty, juicy stuff to be sopped up with bits of those long baguettes that top each table.





[View this post on Instagram](#)



Txuleta, txuleta on the wall, who's the fattest of them all? #charcoalgrill #realmeat  
#basquecountry #sidrería

*A post shared by [John Regefalk](#) (@john.regefalk) on Mar 30, 2017 at 3:17pm PDT*

If you're lucky, you'll begin the feasting with a bit of chorizo cooked in cider. Fluffy and tender *tortilla de bacalao* (salt cod omelet) usually comes next, followed by a bacalao topped with caramelized peppers and onions. The star of this show is the *txuleta*, a traditional bone-in, ribeye steak of Flintstonian proportions. Salty and sizzling, crispy crusted with a juicy, rare center, it's a thing of beauty. Dessert is local Idiazabal sheep's milk cheese with apple paste, a Basque version of *membrillo* (quince paste). This sweet treat is paired with a basket of whole walnuts to crack away at (nut cracker included). It's a beautiful ending to an epic feast, a *sobremesa* of lingering over those last bites and sips of cider, chatting, shelling walnuts, cracking jokes. Wrapped up in the glow of a great meal and not ready to leave just yet. So you keep on *txotx*-ing.



If you're planning your next trip to San Sebastián, we hope you add a cider house visit to your list. It's a must! Rub elbows with the locals, maybe add some Basque words to your lexicon, taste cider at its source....and feast on all that homey comfort food! If you're not ready to go at it alone, join us for a [sidreria visit](#) to one of our favorite spots.

---

*Visitar una sidrería vasca es una de las mayores alegrías de la vida. Notar como el acidez de la sidra ayuda a bajar la txuleta ahumada; interminables gritos de “txotx!” y excursiones a las barricas; extraños que se convierten en amigos al segundo vaso. Solo pensarlo, hace que nuestros corazones se sientan felices (y hace que nuestros estómagos vibren). ¡Y resulta que es temporada de sidra!*



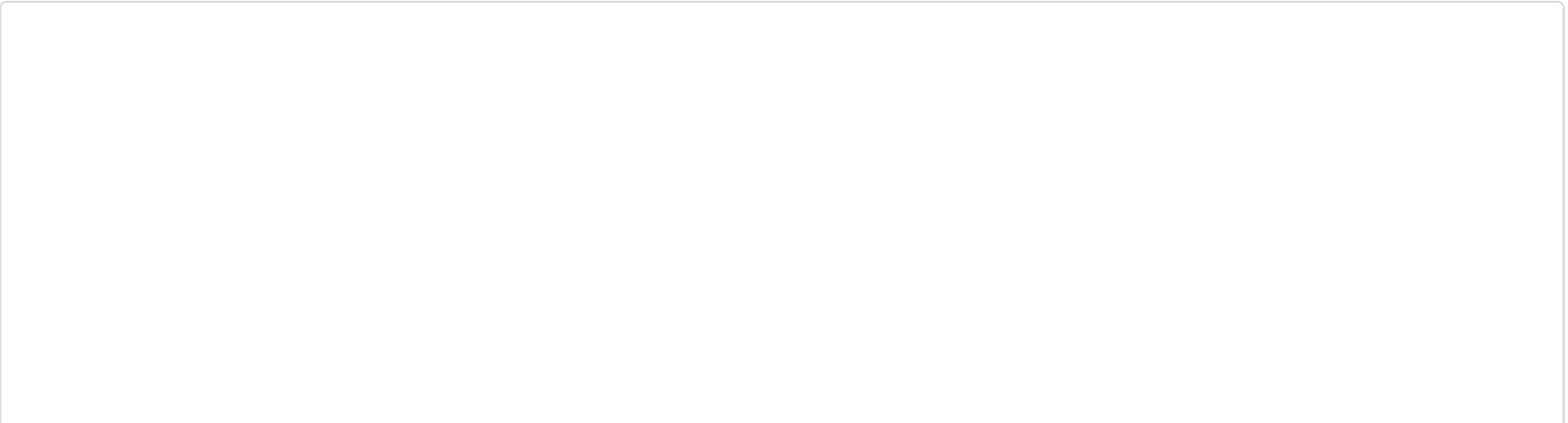
Una visita a estos templos de sidra, “sagardotegiak” en la lengua vasca, es una experiencia única e inolvidable (bueno, inolvidable dependiendo de la cantidad de sidra que bebas...). La tradición reina, y se trata tanto de comer y beber como de un evento cultural, lleno de ritos y rituales, que pueden parecer extraños cuando entras por primera vez en estos sagrados salones de vigas de madera. Nuestro equipo en Mimo San Sebastián ha creado una pequeña guía para ayudaros a través de esta singular experiencia vasca.



*Es temporada.*

*La mayoría de sidrerías abren entre enero y abril, aunque se pueden encontrar algunas que abren durante todo el año. Es la época en la que la sidra de ese año termina el proceso de fermentación y está lista para ser consumida- ¡bien fría es como mejor está!*

*¿Cuál es la historia de la sidra vasca de todos modos? Son manzanas naturalmente fermentadas, y nada más. Si esperas una cerveza dulce y gaseosa con sabor a manzana, ya puedes sentirte decepcionado. La sidra vasca es agria; ácida e interesante; fresca y seca. Se vierte desde lo alto para airear y agregar una ligera chispa de efervescencia. Una bebida que combina y acompaña a la perfección con toda la comida tradicional vasca con la que te estarás llenando en la sagardotegi.*



## ***Txotx!***

*Txotx es una palabra mágica en una sagardotegi. Cada vez que escuches el grito en la sala, has de dirigirte a las kupelak (barricas de sidra), tinas gigantes que se alinean en el comedor. Un trabajador de la casa abre uno de los grifos y has de hacer cola entre todos los comensales que se acerquen al txotx para llenar unos dos dedos de sidra en tu vaso. Se necesita un poco de delicadeza para acertar con el chorro en el vaso de sidra sin empaparte; pero después del tercer txotx, no tendrás ningún problema en entenderlo.*

*Cada txotx es una oportunidad para probar sidra de un nuevo barril, y las diferencias entre una kupela y su vecina pueden sorprenderte bastante. Y aquí no hay límites: puedes volver a las kupelas con la frecuencia que quieras, y volver a llenar su vaso durante toda la noche – siempre que escuches la palabra mágica.*

## **Comida**

*No esperes un menú cuando te sientes en una de las mesas de madera. La comida simplemente empieza a llegar, ¡y sigue llegando! – Pero la secuencia de platos que llegan tienen sentido y razón. Por lo general, hay al menos cuatro platos y todo es muy tradicional, cocina rústica vasca; cosas sabrosas y jugosas que se pueden rebañar con trozos de esas baguettes largas que cubren cada mesa.*

*Si tienes suerte, comenzarás el banquete con un poco de chorizo a la sidra. La esponjosa y tierna tortilla de bacalao (tortilla de bacalao con sal) por lo general es la siguiente, seguida de un bacalao con pimientos y cebollas caramelizadas. La estrella de este espectáculo es la txuleta, un tradicional filete de chuletón de hueso de proporciones de incomparables. Salado y chisporroteante, con costra crujiente y un centro jugoso un poco crudito, es pura belleza. El postre es queso de leche de oveja Idiazabal local con pasta de manzana, una versión vasca de membrillo. Este dulce se acompaña con una cesta de nueces enteras para partir (el cascanueces va incluido). Es un hermoso final para una fiesta épica, una prolongada sobremesa para los últimos bocados y sorbos de sidra, charlar, partir nueces, hacer chistes. Envuelto en el resplandor de una gran comida, nunca se está listo para salir. Así que sigues con el txotx!*



Si estás planeando tu próximo viaje a San Sebastián, esperamos que añadas la visita a una sidrería a tu lista de quehaceres. ¡Es un deber! Junta los codos a los de los lugareños, tal vez aprendas algunas palabras de su complejo léxico vasco; prueba la sidra en su lugar de origen...¡y disfruta de toda esa comida casera y reconfortante! Si no estás listo para hacerlo solo, únete a nosotros y te llevaremos a nuestros lugares favoritos.

---

Share this:



---

#### Related

What To Do In San Sebastián: Rainy Day Edition  
October 26, 2018  
In "Food"

Top 5 Day Trips from San Sebastián  
April 26, 2019  
In "San Sebastian"

The Top 10 Foods You Must Try When You Visit San Sebastián  
August 30, 2018  
In "Food"

#### CATEGORIES

#SAN SEBASTIAN #TRAVEL

### LEAVE A REPLY

YOUR EMAIL ADDRESS WILL NOT BE PUBLISHED. REQUIRED FIELDS ARE MARKED

\*

COMMENT

NAME \*

EMAIL \*

WEBSITE

☐ SAVE MY NAME, EMAIL, AND WEBSITE IN THIS BROWSER FOR THE NEXT TIME I COMMENT.

☐ NOTIFY ME OF FOLLOW-UP COMMENTS BY EMAIL.

☐ NOTIFY ME OF NEW POSTS BY EMAIL.

POST COMMENT

PREVIOUS  
HOLIDAYS IN SAN SEBASTIÁN

NEXT  
NEW ONE BITE CLASSES AT MIMO SAN SEBASTIÁN



BACK TO TOP