vinetur

Petritegi homenajea a Joaquín Otaño en su 500 aniversario

La sidrería de Astigarraga reconoce a una figura clave en su evolución hacia un modelo más innovador

viernes 15 de mayo de 2026


500

Petritegi ha rendido homenaje a Joaquín Otaño, referente de la cuarta generación de la familia y figura clave en la transformación de la sidra vasca. El acto se ha celebrado en Astigarraga, en el marco del 500 aniversario de la sidrería, y ha reunido a familiares y amigos en una jornada marcada por la emoción, la cultura vasca y la celebración en torno a la sidra.

La sidrería guipuzcoana ha querido poner en valor el papel de Otaño en una etapa decisiva de su historia reciente. Según la información difundida por la empresa, su aportación fue determinante para impulsar el paso hacia un modelo más innovador y profesionalizado, sin perder la esencia familiar ni el vínculo con la tradición sidrera. Petritegi presenta ese recorrido como parte de una evolución más amplia del sector en Euskadi, que ha pasado de un modelo ligado al caserío a una realidad más abierta, estructurada y adaptada a nuevos públicos.

El homenaje ha tenido un carácter íntimo y, al mismo tiempo, abierto a la comunidad. El programa ha incluido un acto privado familiar y un encuentro posterior con invitados. En esa segunda parte no han faltado elementos propios de la cultura vasca, como el bertsolarismo, el brindis colectivo en la bodega y una experiencia gastronómica compartida.

La empresa subraya que el reconocimiento no se limita a la figura de Joaquín Otaño, sino que también quiere poner en valor un legado colectivo que ha contribuido a mantener viva la cultura de la sidra en el País Vasco y a proyectarla hacia el futuro. En palabras recogidas por la compañía, Ainara Otaño señaló: “Este homenaje es una forma de agradecer todo lo que hemos aprendido de él. Su manera de entender la sidra, el trabajo y la familia es lo que sigue marcando nuestro camino”.

Fundada en 1526 en Astigarraga, Petritegi es una de las sidrerías más emblemáticas del País Vasco. La bodega ha sabido evolucionar desde sus orígenes como caserío-lagar hasta convertirse en un referente del sector, manteniendo su esencia familiar y su compromiso con la cultura sidrera.

La firma recuerda además que su actividad actual va más allá de la sidrería histórica. Su ecosistema incluye el Sagar Bar Malum Rex, el Hotel Sagarlore y experiencias inmersivas vinculadas al mundo de la sidra. Liderada por la familia Otaño, Petritegi

produce más de 1 millón de botellas al año y combina su sidra natural clásica con propuestas como La Petri, una espumosa reconocida en varias ocasiones, y el zumo de manzana ecológico, pensado para todos los públicos.

La empresa también señala que cuenta con el sello Queer Destinations Committed, que presenta como una muestra de su apuesta por un espacio inclusivo y sostenible. Con esa línea, Petritegi se define como un lugar que invita a descubrir una forma de vida en la que cada momento se celebra con sidra.