vinetur

Petritegi recibe el Premio Especial Euskadi de Turismo en pleno 500 aniversario

El Gobierno Vasco reconoce la trayectoria de la sidrería de Astigarraga y su papel en la cultura de la sidra

viernes 26 de junio de 2026



Petritegi ha recibido el Premio Especial Euskadi de Turismo, Comercio y Consumo otorgado por el Gobierno Vasco, un reconocimiento a la trayectoria de esta histórica bodega de Astigarraga por su aportación a la cultura sidrera, al enoturismo gastronómico y a la promoción de Euskadi como destino vinculado a su patrimonio alimentario.

La entrega del galardón se celebró en un acto institucional en Donostia-San Sebastián, en un año de especial valor para la empresa, que conmemora su 500 aniversario. Fundada en 1526, Petritegi se presenta como uno de los proyectos familiares más antiguos de Euskadi y como una firma ligada tanto a la elaboración de sidra como al desarrollo de experiencias vinculadas al territorio.

El Departamento de Turismo, Comercio y Consumo ha querido reconocer, según trasladó la propia compañía, una trayectoria marcada por la capacidad de adaptación sin perder la identidad que ha definido a la familia Otaño-Goikoetxea durante seis generaciones.

Ioritz Otaño, miembro de la sexta generación de la familia, afirmó que la concesión del premio supone “una enorme emoción y un gran orgullo” para Petritegi. En sus palabras, el reconocimiento llega en un año “muy especial” por la celebración de los 500 años de historia de la casa, pero también sirve para poner en valor a las generaciones anteriores que han sostenido el proyecto durante cinco siglos.

Petritegi nació como un caserío-lagar dedicado a la elaboración de sidra y a la actividad agrícola y ganadera. Cinco siglos después, la empresa mantiene esa raíz y la combina con nuevas líneas de actividad. La bodega elabora en la actualidad distintas sidras y productos derivados de la manzana, apuesta por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y por la agricultura ecológica, y colabora con productores locales para impulsar el cultivo de la manzana autóctona.

La compañía sitúa una parte central de su actividad en las visitas y experiencias abiertas al público. Petritegi asegura que cada año miles de visitantes conocen la historia de la sidra vasca a través de recorridos guiados, catas, propuestas gastronómicas, actividades culturales y alojamiento. Esa oferta ha convertido a la firma en uno de los destinos más conocidos de Euskadi en torno a la cultura sidrera.

Otaño señaló además que el objetivo de la familia es que quienes visitan la bodega no solo prueben la sidra, sino que entiendan la historia, las personas, el paisaje y la forma de vida que hay detrás. A su juicio, compartir ese legado es la mejor manera de conservarlo.

La concesión del premio coincide con la celebración del 500 aniversario de Petritegi, que la empresa desarrolla bajo el lema “Familia, tierra y tiempo”. Con esa fórmula, la bodega resume los valores que, según explica, han guiado a la familia durante cinco siglos: el arraigo al territorio, la unión familiar, la adaptación a cada etapa y la voluntad de innovar sin romper con sus raíces.

Durante el acto de entrega, la familia Otaño-Goikoetxea quiso hacer extensivo el reconocimiento a trabajadores, colaboradores, clientes, visitantes, instituciones y generaciones anteriores vinculadas a la historia de la empresa. Otaño sostuvo que el premio pertenece también a todas las personas que han acompañado a Petritegi a lo largo de estos 500 años y lo definió como un homenaje al esfuerzo y a la visión de quienes les precedieron.

Además de su sidrería histórica, el ecosistema de Petritegi incluye el Sagar Bar Malum Rex, el Hotel Sagarlore y distintas experiencias inmersivas ligadas a la sidra vasca. La empresa, liderada por la familia Otaño, produce más de 1 millón de botellas al año y combina su sidra natural clásica con otras propuestas como La Petri y el zumo de manzana ecológico.

Petritegi cuenta también con el sello Queer Destinations Committed, una certificación que la compañía vincula a su apuesta por un espacio inclusivo y sostenible. Con este nuevo reconocimiento institucional, la firma refuerza su posición dentro de la cultura sidrera vasca en el mismo año en que cumple cinco siglos de historia.