



Foto: TG

ENTREVISTAS

Aitor Bereziartua (Bereziartua Sagardotegia): “A la hora de elaborar la sidra hay que saber lo que quieres”

La temporada de la sidra en el País Vasco ya ha comenzado. Desde enero y hasta mayo miles de personas acudirán a las diversas sidrerías del País Vasco a probar la sidra de este año, que se presenta “muy bien de color, es un poco más fina en el grado alcohólico, muy refrescante, con buen paladar y que te incita a beber más, que te pide otro trago”.

Aitor Bereziartua es sidrero, de los de toda la vida, ya que pertenece a una dinastía familiar que lleva cuatro generaciones elaborando sidra, lo que ha convertido a la Sidrería Bereziartua Sagardotegia, situada en la carretera entre Astigarraga y Oyarzún, en una de las más solicitadas por los buenos aficionados a la sidra.

En las enormes ‘kupelas’ de sidra aguarda el producto que al grito de ‘txotx’, servida directamente desde las cubas, será consumido por un público que busca tanto la diversión como el mantener una tradición.

BUSCAR

Busca y pulsa enter



SÍGUENOS



Follow @TerraGastro

TERRITORIO GASTRONOMICO TV





Foto: TG

Aitor Bereziartua, de la Sidrería Bereziartua Sagardotegia. (Foto: TG).



Visita nuestro Canal de YouTube

El menú de sidrería es el tradicional con una tortilla de bacalao (o bacalao frito acompañado de unos pimientos verdes). A continuación una chuleta asada en la parrilla (más de setenta vacas se van a consumir sólo en esta 'sagardotegi'. Para terminar el postre tradicional de queso, membrillo y nueces. Todo ello acompañado de la mejor sidra (o agua).

Una vez cerradas las puertas de la sidrería se puede seguir disfrutando de este producto embotellado. En Sidras Bereziartua ofrecen tres tipos de sidra: la tradicional, la que se puede beber directamente de la kupela durante la temporada del 'txotx'; la edición gourmet, elaborada a partir de una cosecha seleccionada y con manzanas que se encuentran en su punto perfecto de madurez; y la tercera, la de Eusko Label, la sidra elaborada con manzana vasca en su 100%, certificada y homologada con el sello de Kalitatea.

Aitor Bereziartua: "Nuestra sidra se caracteriza porque es muy homogénea y muy afrutada"

"Astigarraga es la cuna de la sidra en el País Vasco"

"Somos la cuarta generación que estamos trabajando en esta bodega"

"Las manzanas de la sidra en Guipúzcoa pueden ser acidas, amargas, dulce-amargas o acida-amargas"

“Las manzanas que vemos en el supermercado no valen para la sidra vasca ni para la sidra natural”

“La sidra es un producto asequible, tiene poca graduación alcohólica”

“Estamos haciendo un trabajo tanto en bodega como fuera de ella, de dar a conocer nuestro producto fuera del País Vasco”

“La gente joven se está acostumbrando a beber sidra durante todo el año”

“Nosotros desde hace unos cinco años hacemos una sidra 100% con manzana del País Vasco”

“Que el 100% de la producción de manzana del País Vasco sea equivalente al 100% del producto líquido será difícil. Pero se está trabajando para ello”

“La Denominación de Origen va a ser muy importante para el sector sidrero”

“En la Denominación de Origen han entrado 115 variedades de manzana del País Vasco”

Aitor Bereziartua: “Todavía estamos muy lejanos en la colaboración entre los científicos y los elaboradores de sidra”

“En temporada de sidra somos muy tradicionales porque trabajamos de enero a mayo; la época del txotx”

“Hay que mantener la tradición”

“El consumidor clásico de sidra disfruta de la sidra entre semana”

“En poco tiempo se consume mucha carne en las sidrerías”

“La sidra de esta temporada está muy bien de color, es un poco más fina en el grado alcohólico, muy refrescante, con buen paladar y que te incita a beber más, que te pide otro trago”

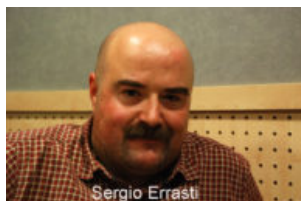
“Todavía estamos muy lejanos en la colaboración entre los científicos y los elaboradores de sidra. La sidra no es como el vino; en el vino se ha estudiado mucho, hay muchos libros en los que te puedes apoyar, pero en la sidra ese camino se está haciendo”

Aitor Bereziartua: “A la hora de elaborar la sidra hay que saber lo que quieres”

“Es difícil encontrar una persona que haga cubas hoy en día”
“El ‘txotx’ es el palito que se ponía antes para cerrar la cuba”
“La kupela no debe tocar el suelo porque la madera coge humedades y se pudre”
“Las mejores maderas para hacer kupelas son las de roble y castaño”
“La sidra es un producto anual; no hay envejecimiento, no hay crianzas, no hay reservas”



TAMBIÉN TE GUSTARÁ



Sergio Errasti

ENTREVISTAS

Sergio Errasti: “Creo que les estamos endiosando a muchos cocineros”



ENTREVISTAS

Fernando Canales (Rest. Etxanobe):
“Seduzco a mis comensales con la comida, y cuando no lo consigo sufro”



ENTREVISTAS

Martin Aristondo (Chef del rest. Kukuarri):
“Un cocinero de hotel tiene que tener la mente muy abierta”