



# Gusto Por Viajar

## Siete cosas que no sabías sobre las sidrerías vascas

7 Febrero, 2017 / oleaga / Sin categoría



Yo soy vasco, concretamente de San Sebastián, la sidrería es una de mis pasiones, y algo que siempre he disfrutado en familia desde que tengo uso de razón. Cenar o comer en una sidrería, sigue representando un ritual muy tradicional que se remonta a generaciones. Lo malo, es que una vez que sales del País Vasco, el desconocimiento sobre el la sidrería vasca, es alarmante, a pesar, de que miles de personas del resto de España, acuden a ellas cada año.

He creado un listado para desmentir algunas creencias populares sobre la sidrería que he escuchado en Madrid:

1. **La sidra asturiana y la vasca no tienen nada que ver.** Excepto la sidra natural asturiana, que lleva un proceso parecido, en general la que consumimos en las sidrerías asturianas, es embotellada, mientras que la vasca, se hace directamente de la barrica, mientras ésta está madurando.
2. **La sidrería vasca tradicional no es un restaurante al uso,** se come en mesas altas y de pie. Si has comido sentado, eso no es una auténtica sidrería. El 90% de la actividad se realiza en la zona de barricas o kupelas, donde se realiza la cata, y se charla, sólo se acude a la mesa a comer, por lo que las sillas son un estorbo.
3. **La sidra natural tiene una temporada.** La sidrería abre de finales de enero a principios de abril. La razón es muy sencilla, la sidra pasa cuatro meses madurando en barrica hasta que se puede consumir, de septiembre a enero, a partir de entonces es cuando abren las sidrerías. Para parar el proceso de maduración, la sidra restante, en abril, se embotella, y es la que se vende en tienda.

4. El menú y la bebida de la sidrería son únicos, y ofrecen poca variación. Agua y sidra, para beber, tortilla de bacalao, bacalao, chuleta para comer, y nueces y queso como postre. Es un menú que se ha mantenido durante décadas, eso hace que también las sidrerías hayan masterizado las recetas.
5. En realidad, sidrerías hay por todo el país vasco, pero las más auténticas se encuentran en Astigarraga, que es considerada la capital de la sidra vasca.
6. La sidrería vasca, se encuentra en el interior de un antiguo caserío, que en general, conserva su actividad, cosechando sus propias manzanas y preparando su sidra. El resto son imitaciones.
7. En realidad, aunque muchos puedan considerar la sidrería un lugar donde emborracharse, lo que ocurre, es más una cata de sidra. Cada barrica de sidra, tiene diferentes proporciones de manzana, algunas tienen más cuerpo, otras son más suaves y las hay más ácidas. Hay que ser conscientes de ello, y disfrutar de la experiencia.





Planes alternativos para sobrevivir un fin de semana en Londres

Un día en Copenhappy (Copenhague)

## Un comentario sobre “Siete cosas que no sabías sobre las sidrerías vascas”



Gonorrhea dice:  
18 Febrero, 2017 a las 1:40 am

hay membrisho tb, no

[Responder](#)

## Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con \*

Comentario

Nombre \*

Correo electrónico \*

Web

[Publicar comentario](#)

