

Normandia y Bretaña eran hasta hace poco las reservas de manzana sidrera en Europa

## La sidra en otros países

Cada persona tiene sus gustos y es verdad. Como también es verdad también que cada pueblo tiene los suyos.

Un grupo de sidreros vascos que viajó recientemente a Normandía, como hicieran los arrantzales hace más de 500 años, llevaron sidra para degustarla con los franceses. Pero estos no le rindieron ningún aprecio. Y es que, tanto en Normandía y Bretaña como en Inglaterra, Alemania, Suiza y otros países centroeuropcos, la gente está acostumbrada a beber sidra dulce.

La mayor parte de la inmensa producción de sidra que se elabora en Hereford (Gran Bretaña) es tratada y gasificada. Pero la sidra natural, que también producen, al igual que en el norte del Estado francés, es dulzona.

El sistema de elaboración es el mismo, originando las fermentaciones en grandes cubas de roble, pero a la hora de embotellar, envasan la sidra con una densidad de 1.008 gramos por litro. Es decir, cuando el mosto todavía contiene unos 16-18 gramos de azúcar en cada litro. El encorchado es sujeto con alambres tal como se hace con el champagne o con las sidras gasificadas.

La preocupación por las plantaciones de manzano de sidra está siendo común en numerosos países europeos como Bélgica, Inglaterra, Francia, Suiza, Austria, etc. donde se han creado centros oficiales dedicados al estudio y fomento de esta especie frutal.

Hasta hace poco tiempo Normandia y Bretaña eran la despensa de Europa de la manzana sidrera. Sin

embargo, Francia se dedicó de lleno a la manzana de mesa o cuchillo, y de cuarenta millones de árboles en producción se han pasado en la actualidad a menos de dieciocho. En los últimos años en el Estado francés se está subvencionando las plantaciones de manzano de sidra, siempre que se realicen con las variedades oficialmente seleccionadas.

La calidad de la sidra natural elaborada en el Estado francés se puede considerar buena, especialmente la de Bretaña y Normandía. También es buena la de Gran Bretaña (Inglaterra), Irlanda y Alemania (Renania). Y de peor calidad la de Suiza, Austria, Canadá y EE.UU. Así opina el especialista tolosarra José Uria.



París subvenciona las plantaciones de manzanos



### Bar ESTANCO

SATUR BLANCO  
MENU DEL DIA

Teléfono: 55 00 29 - Bº Ergobia - 20014-ASTIGARRAGA

Oiartzungo

### " BLOK - BAT " Sagardoak

Iturriotz auzoa ☎ 491447 - 492650

### ADURIZ SAGARDOTEGIA

SIDRAS OIARTZUN Exportador nº 6.247  
tfnoa. 49 03 78. SOTERO ADURIZ  
Aduriz-enea OIARTZUN

### LARRETA -SAGARDOA AMEZKETA-

" SAGARDO NATURAL-NATURALA "  
Casa Latura. Fernando Enparantza  
fnoa. 65 21 27 AMEZKETA

## AGINAGA SAGARDOTEGIA

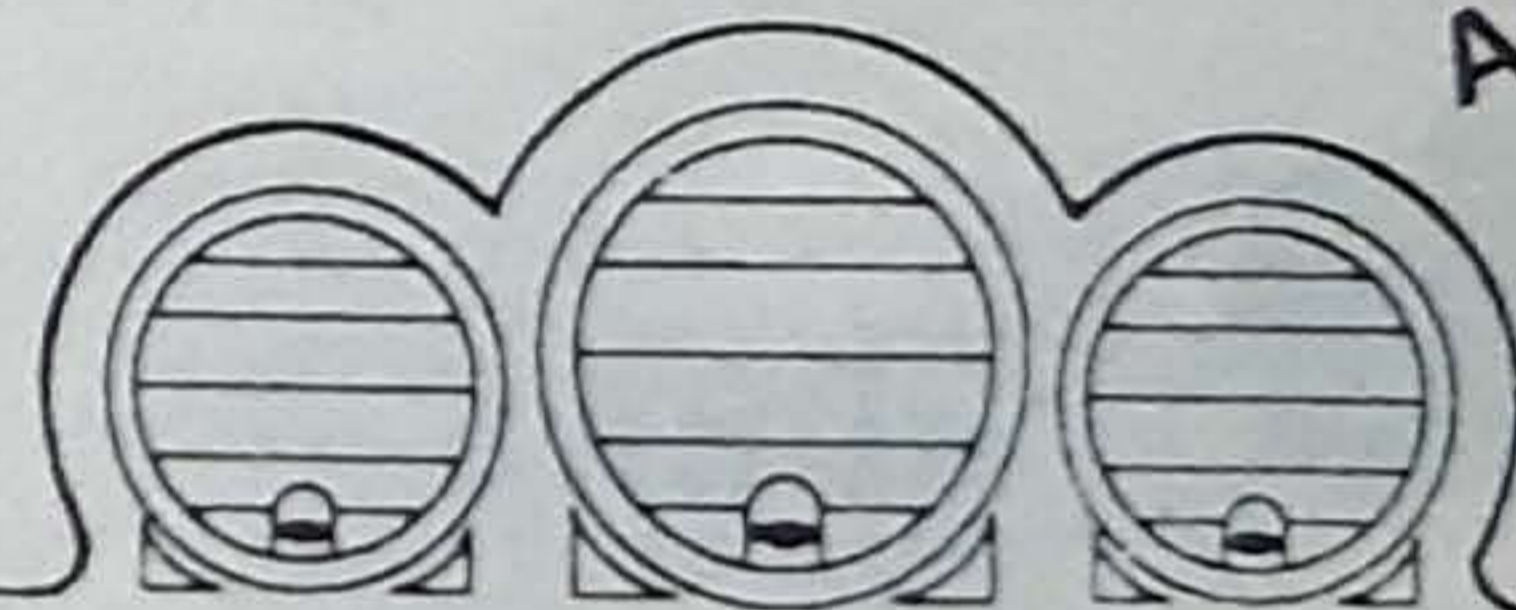
IREKI BERRIA

AGINAGA AUZOA - USURBIL

☎ 36 67 10

Ireki  
berria

Apertura



SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA  
BELAUNTZA

Barrio de Ergoien nº 18

Tel.(943)331807

URNIETA

### SAGARDO NATURALA

1991ko uztaldia  
zure eskariak egiteko  
deitu 55 58 51 telefonora

Martindegi auzoa  
HERNANI (Gipuzkoa)

ZELAIÀ

HERNANIKO  
SAGARDOAK

### OSTEGUNETAKO TENTAZIOA ...

GURUTZETAKO MENUA

• makailo tortilla

• gazta eta intxaurreak

• kostilla

• sagardoa txotxean

1.500 pzta.

...GURUTZETA  
SAGARDOTEGIAN

ERGOTIAKO INDUSTRIALDEA, 59. 20014 ASTIGARRAGA, (SECUC-EN ALDEA) Tfno.: 55 22 42

¡eskatu oraintxe bertan zure tokia!

URTARRILA 30 ETIK APIRILA 9 ARTE

