

LA SIDRA NATURAL Y EL VERANO



SAGARDOA ETA UDARA

En cada estación del año, esta bebida tan antigua y tradicional de nuestro pueblo, presenta un aire diferente. Así, en el otoño se realiza la recolección de la manzana, el triturado, prensado y la elaboración. En invierno y por medio de la fermentación natural, el zumo de la manzana pierde el azúcar transformándose en la nueva sidra. Durante la primavera, la nueva sidra se hará adulta en las "kupelas" y se embotellará. Finalmente, al cabo de algunos meses de su embotellado, alcanzará su plenitud en el interior de la botella. Ya ha llegado el verano, que es la estación de mayor consumo, aunque los devotos de ésta bebida, la tomen indistintamente y durante todo el año.

Bebida natural y refrescante

Se trata de un producto muy saludable, ya que su elaboración es totalmente natural y su contenido alcohólico muy bajo (5,5 - 6 %), por lo que se puede disfrutar de la misma, ya que permite consumir cantidades considerables sin que nos produzca ningún daño, definiéndose como una bebida de trago largo. Contiene cierta cantidad de gas carbónico propio y se puede tomar como aperitivo o acompañando a las comidas, siendo muy indicada con carnes y pescados. Baja en calorías, se elimina con gran facilidad, siendo un fenomenal diurético.

La Sidra Natural en nuestro pueblo

La sidra natural está íntimamente ligada a la historia de nuestro pueblo, se puede decir que es parte de nosotros mismos y aunque ha atravesado por períodos difíciles, ha llegado hasta nuestros días.

En un principio nació como un producto de autoconsumo dentro del caserío vasco, y más tarde se dedicó a la comercialización o venta.

Para podernos hacer una pequeña idea de la importancia que ha tenido la sidra entre nuestros antepasados, no tenemos más que saber que el año 1930, sólo en Guipúzcoa existían más de 700 sidrerías y se producían alrededor de 45 millones de kilos de manzana para sidra. Son cifras importantes.

Tal vez el hecho de que la sidra haya estado tan ligada al caserío, haya sido la causa de que aún no haya conseguido la imagen y categoría que corresponde a una buena sidra, ya que el producto se entiende como algo folklórico, algo simpático que ahí está, pero sus verdaderos valores como producto, quedan en el olvido.

También es cierto, que en la actualidad, el productor trabaja en difíciles condiciones, ya que no dispone de suficiente manzana de características deseadas para poder elaborar una buena sidra natural, por lo que a veces el producto no es todo lo bueno que se presume.

Este problema está en vías de solución, ya que se está llevando a cabo una fuerte campaña de plantación de manzanos, de variedades recomendadas de manzana.

Vivimos en una sociedad de consumo a la que diariamente se le presentan productos más o menos atractivos, cuyos responsables hacen lo indecible para hacerse un pequeño hueco, entre los productos que compra el consumidor. La sidra natural se encuentra dentro de esta guerra, aunque sea un producto con muchísimas posibilidades, no cabe duda de que hay que adecuar su comercialización al mercado actual.

Recientemente se ha creado la botella "sagar-doa". Se trata de una botella ligera, de 75 cl. de capacidad, de color verde, que está registrada por el sector de la sidra natural de Guipúzcoa.

Este puede ser el primer paso, en el largo camino de potenciar nuestra sidra como un producto de calidad y prestigio.

Como se debe de consumir

Se debe de tomar fresca, no fría, a unos 10 grados centígrados de temperatura, servida en vaso ancho, de cristal fino.

Es preferible dejarla caer desde cierta altura, sin exageraciones, al vaso, para que este golpeo provoque la manifestación del gas carbónico natural que contiene, de tal modo que presente en la superficie de la sidra que se encuentra en el vaso,



portes vascos y tendrá lugar en la donostiarra plaza de la Trinidad.

Además de los partidos de remonte, el viernes 14 se celebrará el popular Cross Nocturno del Antiguo, y durante el día se disputará el Concurso de Saltos del País Vasco, organizado por la Sociedad Hípica de San Sebastián, en Loyola, y que proseguirá a lo largo del fin de semana.

El sábado, día 15, en el hipódromo de San Sebastián, habrá carreras de caballos, mientras que durante el día, en la bahía de La Concha habrá regatas de la clase Optimist y Vaurien, organizadas por el Real Club Náutico de San Sebastián.

Ya de madrugada, a las 2 horas, habrá soka-muturra para aquellos que aún tengan ganas de correr delante de las vaquillas en la plaza de la Constitución.

Los partidos de remonte en Galarreta, las carreras de caballos en el hipódromo, las regatas y los concursos de saltos en la Hípica de Loyola pondrán fin al último día de la Semana Grande de este año.

También es necesario señalar que, a lo largo de la semana, se disputará el LXXVII Concurso Internacional de Tenis, con el IV Torneo "Ciudad de San Sebastián".

MERENDERO ERILLO

Rodearle de bienestar es muy sencillo. Contemple una puesta de sol degustando su exquisita cocina.

Especialidad en
CARNES Y PESCADOS A LA BRASA

●
ARENILLAS - ISLARES

Taberna AITOR

●
Especialidad:
Bacalao al pil-pil ~ Pimientos rellenos
Pinchos morunos ~ Tigres

●
Cordelería, 11. Teléfono 490 50 21

ZORROZA - BILBAO



Casa Errekalde
ASTIGARRAGA
20014 Guipúzcoa

M

Sidras  Borda

Teléfonos 551731 - 550414

ASTIGARRAGA

SAGARDOAK



Ctra. TXORITOKIETA
Telf. 55 52 20

ASTIGARRAGA

SAGARDOTEGIA

KAKO

* * *

Telf. 55 11 28

551741


HERNANIKO
ZELAIIA
SAGARDOAK

JOSE ANTONIO GAINZERAIN

B.º Martindegui
Tel. (943) 555851

20120 - HERNANI
(Guipúzcoa)

una muy fina espuma o mejor dicho granillo, y consumirla antes de que desaparezca.

Nunca debe de permanecer la sidra servida en el vaso, sino que debe de estar en la botella y servirla al vaso en el momento en que se vaya a tomar.

Tampoco hay que echar al vaso una cantidad excesiva, sino que debe de ajustarse a las necesidades o ganas de tomar que tenga el consumidor para poder beber lo servido en el vaso, de una sola vez.

Su consumo aumenta en verano

Lógicamente, los calores del verano hacen que aumente el consumo, pero hay que reconocer que hoy por hoy, nuestra sidra natural es la gran desconocida, dentro de nuestra casa, es decir dentro de Euskadi.

Aunque, efectivamente, mucha gente tiene conocimiento sobre la existencia del producto, muy pocos son los que se acuerdan de él cuando se acercan a un mostrador o se sientan en una mesa, para pedirlo.

¿Por qué ocurre esto? Sencillamente porque es un producto olvidado.

Todavía el productor de sidra natural no ha encontrado o no ha puesto en práctica la fórmula para que la sidra permanezca viva en la mente del consumidor vasco. Tal vez por las características del sector antes señaladas, por la falta de materia prima, o por otros motivos, la sidra permanece en manos de pequeños productores, que no acaban de impulsar el producto.

La sidra natural está llamada a ser la "cerveza de Euskadi", si los responsables en el producto, es decir, los cosecheros se profesionalizan y son capaces de acercar al consumidor a un producto de regular calidad debidamente presentado.

Miguel Zapiain