



diariovasco.com

Gipuzkoa Deportes Más actualidad Multimedia Ocio Participación Servicios Clasificados

Buscar

diariovasco IR

ocio sidrerías

Portada Concurso Noticias Fotos Videos Buscador Sidrerías

Noticias

Sagardoetxea ha puesto en marcha catas comentadas en las propias sidrerías



Felix Ibagutxi 09/03/09

La iniciativa Probaketa, de la Sagardoetxea de Astigarraga, consiste en catas comentadas de sidras en las propias sidrerías.

El sábado fue el turno de la degustación en la sidrería **Zelaia de Hernani**, y varios periodistas pudieron también seguir las explicaciones del enólogo Xabier Kamio y los sidreros José Antonio y Oihana Gincerain.

Dulce, ácido, amargo. El dulzor se percibe con la punta de la lengua. Por lo tanto, es lo que primero se percibe. La acidez se percibe en los laterales de la lengua. El amargor de la sidra es la sensación más perdurable. El orden de percepción es: dulce, salado, ácido, amargo. Y el orden de persistencia: amargo, ácido, salado, dulce.

Por los ojos. Solamente con la vista se puede saber aproximadamente las características de la sidra. Si es de color pronunciado (amarillo fuerte o incluso oscuro), será bastante astringente, con la sensación de que seca algo la boca. Si es de color pálido, seguramente será más fácil de beber. Entre los consumidores hay división de opiniones sobre el color de las sidras, pero con el paso del tiempo se están imponiendo las sidras de color claro.

La gran discusión. Los enólogos en general quieren producir sidras menos ácidas, más suaves, pero hay un tipo de consumidor, generalmente, veterano, que se resiste al cambio. «A mayor acidez, más empalaga la sidra -dijo ayer Kamio-. Y si me dan una sidra ácida, señal de que el sidrero no ha podido controlarla».

El trasiego. Se comenzó a realizar en las sidrerías hace unos quince años. Hasta hace poco ningún sidrero lo comentaba a sus clientes, como si fuera pecado. Consiste en mezclar sidras de diferentes toneles, para lograr unas características determinadas y para dar más homogeneidad a los caldos de una sidrería. Inmediatamente después de ser trasugada no se puede embotellar la sidra; debe reposar y asentarse. A veces se trasiegan hasta los posos del tonel, en el caso de que sean de buena calidad.

Los posos. Por lo general, conviene agitar un poco la botella antes de abrirla. Hay posos que son de la consistencia del moco, y en ese caso no hay que agitarlos. Lo ideal es que la botella tenga algo de poso que desaparezca al agitar la botella.

Ocioxlacera: Participa y consigue gratis degustaciones de sidra

[Volver a noticias](#)

Anuncios Google

Iretza Sagardotegia
Magnífica Sidrería en Astigarraga Menú sidrería, carta. Todo el año.
www.iretza.com

Club de vinos Gourmets
Gran selección de vinos más un obsequio por sólo 57€ Únete al club
www.gourmets.net

Sidrería Etxeberria
La mejor Sidra Natural. Astigarraga Menu excelente de Temporada
www.sidreriaetxeberría.com

Cursos en San Sebastian
Centro Formacion en San Sebastian: Oposiciones, Titulaciones, Cursos.
www.MasterD.es/Cursos_SanSebastian

Concurso

Ya hay ganadores de las 2 cenas para cuatro personas en Petritegi de Astigarraga.

Comprueba si eres uno de ell@s

¿Eres tú?

tus fotos

Envíanos tus fotos y las publicaremos en este especial.

tus vídeos

Graba un vídeo con tus amigos y súbelo tú mismo a la red

vídeos

Aimar Olaizola abrió la temporada 2009 en Astigarraga.

Museos

Conoce los museos de la sidra que puedes visitar en Gipuzkoa

Buscador de sidrerías

¿A qué sidrería voy?
Puedes realizar la búsqueda de sidrerías por localidad o establecimiento. Tienes todos los datos de la sidrería para hacer tu reserva.

Localidad
Sidrería

Las búsquedas pueden realizarse por localidad o por el nombre de la sidrería

FORO: TU OPINIÓN CUENTA

Opina sobre las sidrerías que conoces, el ambiente, la comida, el servicio...



CONCURSOS. OCIOXLACARA

Vete gratis a los mejores acontecimientos de ocio de Gipuzkoa



CHAT. AMOR Y AMISTAD

Conoce a gente de tu edad, o con tus mismas aficiones, o de otros países, o de la puerta de al lado, o al amor de tu vida... ¡chatea!



vocento

© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL_VASCA, S.L.U.
Camino de Portueixe, 2. 20018 San Sebastián
CIF B-20677878

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad Master El Correo](#)

Powered by SARENAT

