

# Jan<sup>ta</sup>Jan

BLOG DE GASTRONOMÍA / DONOSTITIK.COM

por Alberto Rincón García



Foto: Alberto Rincón  
01 May.18

## La sidra se viste de copa para conquistar las terrazas

Fue en una cata de quesos, hace algo así como un año, cuando me sirvieron una sidra en copa por primera vez. La verdad es que me quede sorprendido. Vamos, que no se me habría pasado por la cabeza que el elemento 'continente' pudiera dar matices distintos al vaso de sidrería de toda la vida. Pero la denominación de origen Euskal Sagardoa nos llamó hace unos días para dar a conocer una nueva iniciativa que ha lanzado hasta el 13 de mayo. Consiste en sacar a la sidra de su ámbito habitual más tradicional, como acompañamiento perfecto a txuletones, bacalao y tortilla, y llevarla en otro formato a nuestros restaurantes, bares y terrazas.



Conéctate con Donostitik:

[Facebook](#) / [Twitter](#) / [Instagram](#)

Jantajan es un blog de [Donostitik.com](http://Donostitik.com)



Entradas recientes

Foto: Alberto Rincón

Para eso necesitaba un vestido nuevo, así que cambiamos el vaso por la copa y la barrica por la botella en cubitera, y aseguramos su calidad al servirla a la temperatura óptima de consumo entre 10-12°. Junto con la sidra los hosteleros ofrecerán además pintxos que la acompañen y nos hagan disfrutar el doble.

En esta cata las sidras que probamos son todas de manzana autóctona de la segunda cosecha de 2017, que ha salido afrutada y aromática. Más ligera que la del 2016 por tener menos tanino (por lo tanto, menos astringencia y amargor) y menos graduación. Para maridarla la acompañaron los excelentes pintxos elaborados en Kata4. Servidos en su terraza, gracias a una tregua de este tiempo tan donostiarra que estamos teniendo estos días.



Foto: Alberto Rincón

Empezamos fuerte con unas ostras, lógico si pensamos que el Kata4 es una osterería. Aquí nos indican que la sidra en copa no necesita escanciarse y conservaremos todos sus matices de una forma diferente a la habitual. Se trata de apreciarla más por su calidad que por cantidad. He de decir que las ostras no son de mis platos favoritos y en comidas familiares las cedo a aquellos apasionados que parecen disfrutarlas más que un 'belieber' un concierto de Justin Bieber. Pero tampoco es que me suponga precisamente un esfuerzo degustarlas con una sidra Saizar, que compruebo que le aporta cuerpo y el punto ácido al plato, al igual que lo haría el cítrico que las suele acompañar. Primera prueba superada para la sidra que se puede convertir en acompañante de un glamoroso plato de ostras sin despeinarse.



Foto: Alberto Rincón

Menos arriesgada es la segunda pareja de la noche, la clásica gilda y una sidra Zapiain Premium. La gilda también va perfecta y es un pintxo tan bueno como la calidad de los productos utilizados, que en este caso son excelentes.

01 May.18

### [La sidra se viste de copa para conquistar las terrazas](#)



26 Abr.18

### [Chutney Gastrobar: delicados platillos internacionales en Amara Viejo](#)



28 Mar.18

### [La torrija no es pecado en Semana Santa](#)



15 Mar.18

### [Conquista peruana en la Zurriola: Sanguchería Ekeko](#)



13 Feb.18

### [Restaurante Rita: el sueño gastronómico de Ismael Iglesias](#)



22 Dic.17

### [Delicatessen y demás regalos navideños para paladares felices](#)



Foto: Alberto Rincón

Pasamos a una sidra de Astarbe más ácida que las anteriores, por lo que va perfecta con una ventresca de atún en conserva que contiene gran cantidad de grasa. Esta sidra es más tánica que las demás, por lo que es más eficiente a la hora de limpiarnos el sabor del pintxo del paladar. Del plato de ventresca coronado con cebollita y sus piparras no dejo ni las migas, tal y como me enseñó mi madre en mi tierna juventud.



Foto: Alberto Rincón

Siguiente pintxo y como en los bailes de antaño, ¡cambio de pareja! Aquí es la sidra de Zelaia la que acompaña este estupendo espárrago de temporada al dente, pasado por plancha y acompañado de yema de huevo y salsa de perretxiko. Una delicia que casaba también con la sidra, a pesar de que el espárrago (las alcachofas, etc) son difíciles de maridar.



30 Nov.17

**Fans de la ola del vermú en Donosti**



13 Nov.17

**Kanpai! Delicias japonesas con los cómics como excusa**



<p>€ 69,95</p> <p>Clic</p>		<p>Estee Lauder double wear 3c2, pebble, 30 ml</p>
<p>Cacharel yes i am, 75 ml</p>	<p>Chloe parfu</p>	
<p>Dodot pañal etapas t4 9-15kg, 64 un</p>	<p>Clarins t spf 5</p>	



Foto: Alberto Rincón

A modo de postre un clásico queso Idiazabal con membrillo, pero en su formato terraza y coppa, por lo que podemos llegar a pensar que estamos en un elegante bistró francés. Para maridarlo una sidra Petritegi.



Foto: Alberto Rincón

Me quedo con esta propuesta de cambiar la forma en la que miramos a la sidra y con la que podemos probar estos días si los vascos aceptamos darle cabida en nuestras mesas como si de un vino se tratara.



**Alberto Rincón García**

Desarrollador web de profesión en [argmedia.com](http://argmedia.com), bloguero de [wikicocina.com](http://wikicocina.com) y además amante de la gastronomía. Todavía no tengo claro qué quiero ser de mayor.