

Versión móvil

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS



15 octubre 2010

Hoy 11.5 / 15.9 | Mañana 9.5 / 15.6 |

SÍGUENOS también en: [facebook](#) [twitter](#)

Promociones DV Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

[Portada](#) [Gipuzkoa](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Más Actualidad](#) [Gente y TV](#) [Ocio](#) [Participa](#) [Blogs](#) [Servicios](#)
[Política](#) [Sociedad](#) [Internacional](#) [Cultura](#) [Especiales](#) [Fotos](#) [Gráficos](#) [hoyMotor](#) [Lo + visto](#)
Estás en: [diariovasco.com](#) > [Noticias Más Actualidad](#) > [Noticias Cultura](#) > **Botellas en vez de libros**

CULTURA

Botellas en vez de libros

El KM acoge una cata de sidras con dos ponentes de altura

14.10.10 - 02:24 - FELIX IBARGUTXI | SAN SEBASTIÁN.

La novena Semana de la Sidra del caserío Igartubeiti de Ezkio tuvo ayer un colofón brillante. El centro Koldo Mitxelena de San Sebastián se llenó para escuchar unas conferencias sobre sidra y catar luego varias sidras, unas vascas y las otras asturianas.

La cata no fue todo lo lustrosa que se suponía, debido a que el tiempo se echó encima. Pero las conferencias de Carlos Delgado y Oihana Gainerain fueron muy ilustrativas. El primero es el director de Sicer, la feria que en Asturias reúne a peroductores de sidra de varias decenas del países; la otra, una de las responsables de la sidrería Zelaia, de Hernani.

Hablaron un asturiano y una vasca, cada uno por su lado, y hubo algún momento en el que sus opiniones divergieron, al menos en parte. Delgado echó pestes contra el escanciado: «Esa costumbre nace a fines del siglo XIX, en los ambientes urbanos, en los chigres [tabernas], intentando reproducir lo que ocurre cuando se abre el espiche de un tonel y la sidra impacta contra el vaso. Pero, realmente, el escanciado [que en Asturias se realiza con el brazo elevado todo lo posible] ni quita ni pone nada a la sidra. Y sirve para enmascarar aromas no deseados. Además, en muchos sitios la persona que escancia ya no da abasto y se está imponiendo el escanciador mecánico, que creo que nació aquí, en el País Vasco. Yo creo que una bebida de calidad como es la sidra natural no debe tomarse pasándola rápidamente por la boca, como si nos estuviéramos muriendo de sed y necesitáramos un refresco».

Oihana Gainerain matizó esa aseveración del asturiano: «La sidra hay que romperla. Hay que servir desde una altura mínima, no mucha, porque así se libera el carbónico y afloran algunos aromas».

Otro aspecto en el que el asturiano y la guipuzcoana tuvieron opiniones algo divergentes fue el de la disyuntiva madera-acero inoxidable. Delgado se mostró partidario de las kupelas de acero inoxidable, al menos mientras se produce la fermentación. Ahora bien, a partir del cuarto mes se podría trasvasar la sidra a los toneles de castaño, porque ese material le aporta aromas agradables al líquido. Según Delgado, las kupelas de madera son muy difíciles de controlar. Gainerain es responsable de una sidrería que trabaja sobre todo con barricas de madera, y ayer realizó una defensa de ese material ancestral: «Nos da más trabajo, hay que realizar faenas de limpieza muy trabajosas, pero da a la sidra unas características organolépticas que el acero no es capaz. Además, creemos que el acero es demasiado estanco, que a la sidra le viene bien la porosidad de la madera».

Al comienzo de la sesión se proyectó un vídeo sobre la elaboración de la sidra en el lagar ('tolare') del caserío Igartubeiti, reconstruido siguiendo el original, del siglo XVI. Todos los octubres se elabora allí sidra, a la vista del gran público.

Además, la directora de Patrimonio de la Diputación, Pilar Azurmendi, comentó que hay varios caseríos en Gipuzkoa que fueron construidos exclusivamente para la elaboración de sidra. «Pero el sistema de vigas sufría mucho y tuvieron que abandonar esa actividad», dijo.

LA CIFRA

1,2

millones de litros de sidra es el mínimo histórico de Gipuzkoa. Ocurrió en 1975, cuando las sidrerías languidecían y caminaban hacia la desaparición. Pero en los 80 se produjo un resurgir, en parte debido al fenómeno del txotx, y este año se espera una producción de 9 millones.

TAGS RELACIONADOS

botellas, libros

ANUNCIOS GOOGLE

Salida a Bolsa de ENEL

Descubre cómo invertir y formar parte de la energía del futuro
[www.enel.com](#)

Afeitado Gillette

Consejos y trucos para lograr unos resultados brillantes ¡Entra ahora!
[www.Gillette.com](#)

Pruebas de Paternidad

Especialistas en test de paternidad Servicio de consulta 902 86 00 11
[www.biozell.com](#)

Seguros de Decesos

¿Buscas compañías de Seguros de Decesos? Teléfono, mapa, dirección
[PaginasAmarillas.es/SegurodeDecesos](#)

Powered by SARENET



© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.L.U.
 Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 1.786, Folio 141, Sección 8ª, Hoja SS-16552, Inscripción 1ª C.I.F.: B20677878
 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018
 Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com
 Copyright © Digital Vasca S.L., San Sebastián., 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:
 Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, 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.

ENLACES VOCENTO

ABC.es
 El Correo
[nortecastilla.es](#)
[Elcomerciodigital.com](#)
 SUR digital
 Qué.es
 La Voz Digital
 Punto Radio

hoyCinema
 Infoempleo
 11870.com

Hoy Digital
[La Rioja.com](#)
[DiarioVasco.com](#)
 Ideal digital
 Las Provincias
 El Diario Montañés
 Laverdad.es
 Finanzas y planes de pensiones
 hoyMotor
 Autocasion
 Hoyvino

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