



CIDRERIE ELUTXETA

Production propre: 60.000 bouteilles par an.



Dans un paysage spectaculaire, entre Hernani et Urnieta, entourée de montagnes, vous trouverez la cidrerie **ELUTXETA**.

Ouvert toute l'année, sauf les lundis,
ne manquez pas de goûter son menu cidrerie.

Ample parking. Parc pour enfants et sentiers de montagne à proximité.

Oztaran bailara • 20130 URNIETA • Tel.: 943 556 981
www.sagardotegiak.com

LE CIDRE, TOUT UN ART...

Le cidre, conçu à partir du jus de pomme, est un des produits typiques du Pays. Le fruit est récolté en partie dans le pays même et le reste est importé de BRETAGNE et de NORMANDIE.

C' est toute une tradition qui donne vie à la dégustation du cidre.

C' est ainsi que vous trouverez jalonné tout au long du territoire un grand nombre de cidreries.

A constater qu' il existe deux formes de consommation du produit: d' une part le "barrikoté", cidre directement servi de la barrique que l' on appelle aussi cidre au "txotx", d' autre part le cidre en bouteille.

Il est possible de boire du cidre au "txotx" jusqu' en septembre, la saison démarrant à la mi-Janvier. Le cidre en bouteille est à consommer toute l' année.

Le cidre doit être goûté à une température de 9,5 à 12,5°, c' est à dire, frais mais pas froid. Il doit se servir dans un verre fin, transparent, long et large. D' un geste inimitable vous apprendrez à "briser" le liquide dans le verre et à le boire cul sec.

C' est dans la province du GIPUZKOA, et plus concrètement dans le triangle formé par les villes de **HERNANI**, **ASTIGARRAGA** et **URNIETA**, que se trouve le berceau du cidre au Pays Basque.

Vous trouverez dans les cidreries ce que l' on appelle le "Menu Cidrerie" composé de:

- Omelette de morue.
- Morue grillé.
- Entrecôte à la braise.
- Fromage de brebis, pâte de coings et noix.

