

# gastromaniacos

- [Visita Nuestra Tienda/](#)
- [Sugiere un producto/](#)
- [Nosotros/](#)
- [Contacto/](#)



## Sidra Bereziartua, tradición y calidad al Txotx!

Por [admin](#) / 07 ene 2013 / [No hay comentarios](#)

La familia Bereziartua se dedica a la producción de la sidra Bereziartua desde 1870 y actualmente está en manos de la cuarta generación familiar.

Parece que hablar de sidra natural es hablar exclusivamente de Asturias y de su larga tradición ligada a la elaboración de esta magnífica bebida cuya producción se remonta al siglo VIII. Pero históricamente la producción de sidra en España se extendió por toda la Cordillera Cantábrica incluyendo Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra, por lo que hoy os vamos a hablar de la sidra vasca y de una de las mejores sidrerías donde se produce esta deliciosa bebida.

Astigarraga, una pequeña población guipuzcoana situada a pocos kilómetros de San Sebastián, es famosa por ser epicentro de la tradición sidrera vasca, cuyo consumo en los últimos años se ha incrementado notablemente. En esta población se encuentran muchas de las famosas sidrerías (sagardotegiak en euskera).

Antiguamente la producción la realizaban en Ergobia pero hace ya algunos años se trasladaron a Astigarraga donde modernizaron y ampliaron de forma notable sus instalaciones convirtiéndose en un referente nacional en la elaboración de sidra natural.



Además de todas las instalaciones para la elaboración de la sidra Bereziartua, la sidrería cuenta con un comedor con capacidad para 120 personas en el que, desde finales de Enero a Mayo, se puede degustar el típico menú de sidrería a base de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuletón, queso, membrillo y nueces, y por supuesto acceder a las grandes kupelas (cubas) de madera para disfrutar de la sidra al Txotx, tantas veces como se quiera.

La sidra natural tiene propiedades beneficiosas ya que un litro de sidra tiene el mismo valor alimenticio que 450 g. de leche, 125 g. de pan, 125 g. de carne, 500 g. de patatas

o 2 huevos. De las 3.000 calorías que son diariamente necesarias al hombre, la sidra puede suministrar de 250 a 300. Pero no se trata solamente de su alimento sino que también se le reconoce un gran poder bactericida, protege contra los cálculos de riñón, combate la “gota” y algunos médicos dicen que es antiartrítica y anticancerosa.



Este otoño tuvimos la oportunidad de visitar Bereziartua en pleno otoño cuando estaban elaborando la sidra que comenzaremos a consumir en breve y tenemos que señalar que fue un auténtico placer atender a las fantásticas explicaciones de Aitor Bereziartua durante la visita y disfrutar de sus conocimientos y didácticas explicaciones.



Comenzamos la visita en la zona de recepción de manzanas donde llega la manzana recolectada. Las manzanas pueden ser de muchas variedades pero suelen ser clasificadas en tipos diferenciados dependiendo de la sidra que se vaya a elaborar y buscando las diferentes cualidades de cada una de ellas. Las más dulces resultan imprescindibles para proporcionar el azúcar que se transformará en alcohol, las ácidas para mantener el color natural del mosto y la limpieza de la sidra y las amargas o salvajes que aportan los taninos.

Luego pasamos a ver la molienda en la que se utiliza un sistema de prensado rápido a base de trituradoras de acero inoxidable y de ahí al prensado que realizan dos impresionantes prensas neumáticas que llevan a cabo diversas presiones y removidos de la masa de prensado con el objeto de facilitar la extracción del mosto.

Finalmente el mosto obtenido se procede a clarificar por sedimentación antes de proceder a la fermentación natural en la que se suceden las transformaciones bioquímicas de los componentes del mosto de manzana y de los productos resultantes de estos sin la adición de levaduras.



[Animas a comprar y degustar la excepcional sidra Bereziartua](#). Para ello hemos incorporado en nuestra tienda su [sidra natural gourmet de edición limitada y especial](#) realizada con una mezcla de manzanas silvestres seleccionadas de diferentes variedades como Txalaka, Urtebia y Gezamina, entre otras.

Para aquellos que valoréis la comodidad y el placer de degustar una exquisita sidra natural en un formato de 33 cl. también hemos incorporado [sidra Bere](#), una deliciosa sidra natural en un formato individual que os permitirá disfrutar de la mejor sidra sin la preocupación de que la botella quede a medias.

Share / Save

Publicado en: [Bebidas](#), [Sidra](#) / Etiquetas: [artesanal](#), [Astigarraga](#), [Guipúzcoa](#), [manzana](#), [sidra](#), [sidra natural](#)

### Deja un Comentario

Nombre \*

Correo electrónico \*

Web

Recibir un email con los siguientes comentarios a esta entrada.

Recibir un email con cada nuevo post.

### Buscar en el Blog

### Categorías

- [Básicos](#)
  - [Aceites](#)
- [Bebidas](#)
  - [Cervezas](#)
  - [Sidra](#)
  - [Vermut](#)
  - [Vinos](#)
- [Conservas](#)
  - [Conservas Vegetales](#)
- [Dulces](#)
  - [Miel](#)