

NATURAL Y VASCA

Ni mejor ni peor que otras, es distinta.

Y nos gusta así. Seca y viva. Suave al paladar.

Ni ácida, ni dulce.

En otros países tienen otros gustos.

Aquí, la sidra es natural.

DIFERENTE A TODAS

NEKANE ITURREGI

La sidra natural vasca se elabora con manzana denominada «para sidra» y su mosto fermenta sólo, de manera natural y sin ninguna ayuda. Se encuadra entre las sidras secas y vivas (sidra con fuerza, para beberla es preciso comer o tener sed).

Esta sidra no se trasiega, por lo que su fermentación no sufre ningún retroceso y mantiene su fuerza hasta la hora de ser envasada. Tiene entre 5 y 6 grados de alcohol.

La sidra asturiana es más apagada que la vasca. Esto ocurre porque en Asturias la sidra es trasugada una vez que ha terminado la primera fermentación, prolongándose de esta manera la segunda, la más importante. Al ser trasugada, la sidra pierde parte del anhídrido carbónico por eso no es tan viva como la vasca y se puede beber fácilmente a cualquier hora. Al retrasarse la fermentación con el trasiego, se puede embotellar según madura la sidra, sin prisa.

La costumbre en Asturias es beber la sidra de botella y no de la espicha (equivalente a nuestro txotx).

En Normandía, Bretaña, Inglaterra, Alemania y Suiza consumen sidra dulce.

Factores determinantes para que una sidra sea de calidad o no.

Miguel Angel Sáenz, técnico de la Asociación de Sidereros, considera que para que una sidra tenga la calidad necesaria debe tenerse en cuenta:

En primer lugar, la calidad de las manzanas. Tienen que ser manzanas sanas, de sidra. Se debe hacer una mezcla equilibrada de manzana sidrera, con mayor contenido de amarga y ácida. A este respecto, se está exigiendo, cada vez más, a los pro-

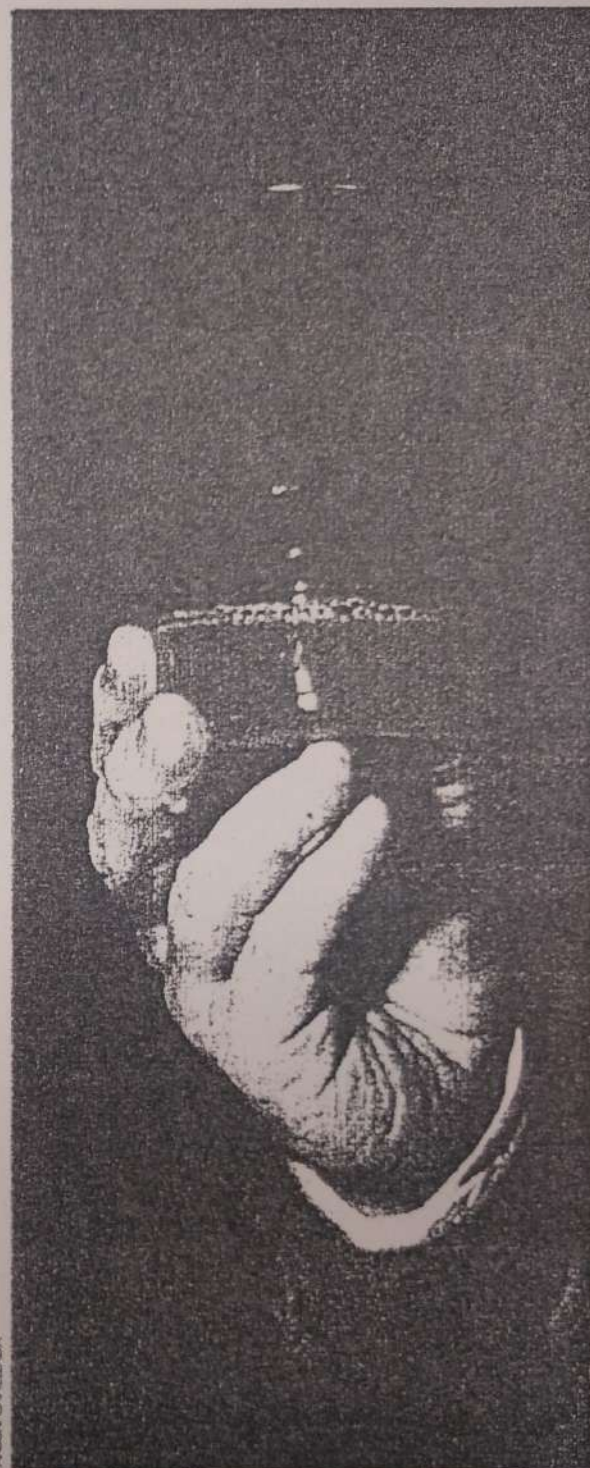
ductores que cuiden la manzana, y los trabajos de los técnicos de la Diputación también van en este sentido.

En segundo lugar es imprescindible la limpieza absoluta de las cubas y todos los utensilios. Y no sólo con agua. Hay que usar algún detergente y dar un buen aclarado para que no queden restos.

En tercer lugar es necesario controlar la temperatura durante el proceso de fermentación. A ser posible, con sistema de frío. Si no lo hubiera, hay que controlar la temperatura ambiental abriendo ventanas y aireando si el frío es excesivo.

En cuarto lugar, es muy importante esperar al momento adecuado para embotellar. Está comprobado que la luna influye en el proceso. No hay explicaciones científicas pero está claro que tiene su importancia, por eso la mayoría de los sidereros tienen en cuenta las fases de la luna, igual que la temperatura o el viento. Lo ideal es que la luna esté en fase menguante, la temperatura sea fresca y el viento, norte.

• • •



ANDREA CANELLADA

Onenetan, onena.

Sidrería Aizoaín

Los mejores chuletones de carne jugosa, excelente bacalao, el postre ideal y el acompañamiento de nuestra sidra que tu mismo te sirves a tu gusto.

"Sidrería Aizoaín", ideal para tus celebraciones familiares, de amigos o reuniones de trabajo. Todo ello en un ambiente distendido, festivo o, lo desees, acogedor y tranquilo.

**Te esperamos,
sabrás lo que es bueno,
una auténtica sidrería.**

**Reserva de mesas
en el
Telf. 948 30 31 92**



Polígono Industrial Inureagaña-Aizoaín • Detrás de Estación Servicio Gola