



Bebida internacional

Cada pueblo tiene sus gustos.

*En lo referente a la sidra,
también. Unos la prefieren con gas,
otros, dulzona. En sus distintas
variedades, es apreciada
en muchas zonas de Europa.*

CADA PUEBLO, A SU GUSTO

NEKANE ITURREGI

La sidra es un producto apreciado en muchas zonas de Europa. El Estado francés es el mayor productor con 500 millones de litros al año. Bretaña, Normandía y Maine se ocupan de producirla. Es una bebida con historia, ya que los primeros testimonios sobre la manera de plantar, cortar e injertar manzanos provienen de la época de Carlomagno. Es además una industria cuidada, desde hace varias décadas, el Instituto Nacional de Denominación controla la elaboración de la sidra desde el inicio hasta el final del proceso, incluida la comercialización. Robert Carrier afirma en la enciclopedia gastronómica de que es autor que la sidra se produce en todas las áreas del mundo donde haya manzanas. La región normanda del Pays d'Auge, en el noroeste de Francia, es probablemente la más antigua y conocida región productora de sidra del mundo, pero se fabrica también en Gipuzkoa y, sobre todo, en Asturias, en el oeste de Inglaterra, en Alemania y en Suiza, así como en la costa oriental de Estados Unidos, donde se hace una bebida de zumo de manzana sin alcohol.

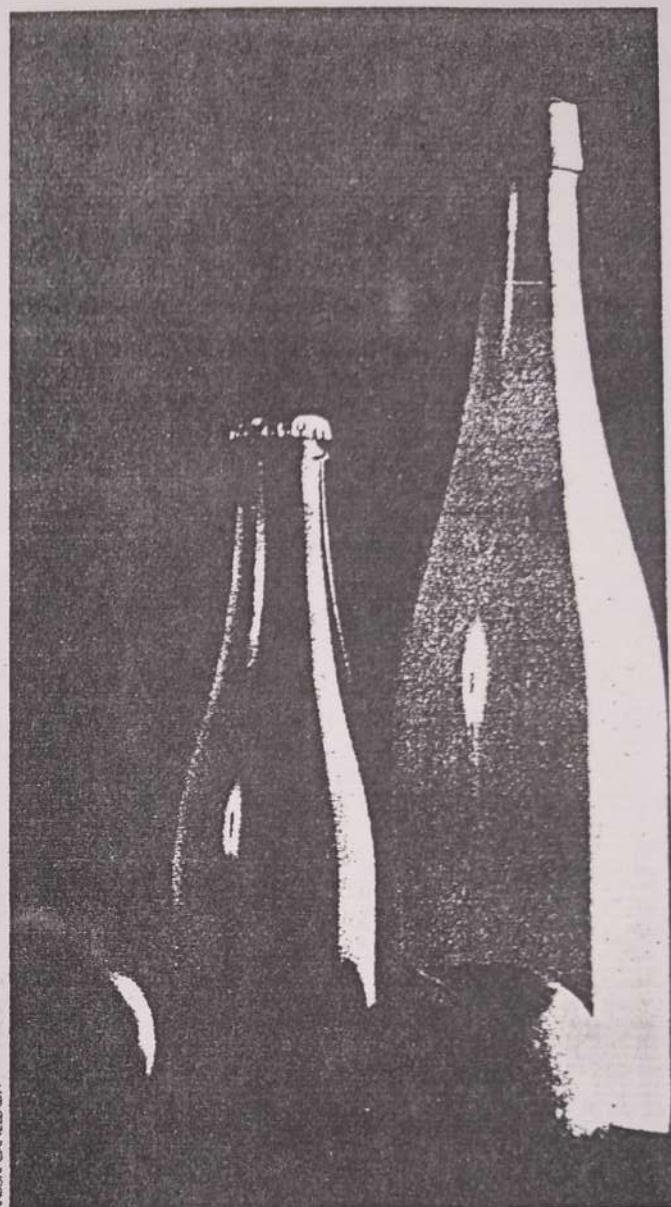
Estados Unidos es el segundo productor mundial de manzanas, tras Francia. En el Estado español, Asturias encabeza la producción de sidra, con unos 25 millones de litros, en Euskal

Herria se producen unos cinco o seis millones. Galicia tiene una elevada producción de manzana pero no elabora sidra.

En cuanto a los hábitos y costumbres también hay diferencias, parece ser que lo de beberla de pie es original de nuestra cultura. En otros países, como la ciudad alemana de Hesen, los bebedores se sirven de una jarra de loza y cubren su vaso con una tapa de madera.

Mientras nuestra sidra es natural y de sabor suave, ni ácida ni dulce, los consumidores europeos se decantan por la sidra dulce. Así, la mayor parte de la producción de sidra que se elabora en Hereford (Gran Bretaña), es tratada y gasificada, y la sidra natural que producen es dulzona. Aunque el sistema de elaboración es el mismo, (originando las fermentaciones en grandes cubas de roble), a la hora de embotellar, envasan la sidra con una densidad de 1.008 gramos por litro. Es decir, cuando el mosto todavía contiene unos 16 ó 18 gramos de azúcar por litro. El encorchado es sujeto con alambres tal como se hace con el champán.

...



ANDON CANELLADA



Sidrería AUZMENDI

Sagardotegia

*El mejor ambiente
para comer y cenar
y además...*

Cazuelicas
Almuerzos
Pinchos
Bocadillos



Pol. Ind. Nave 1
(junto a Sociedad Lagunak)
31008 BARANAIN
Tfno.: 948. 18 59 57