

La sidra de calidad tiene un color similar al de la paja. Es un producto sin conservantes y por ello su exposición al aire le perjudica mucho. Hay que beber la sidra nada más servirse.

Como mandan los cánones

PARA disfrutar del txotx, durante los tres meses largos en que está en funcionamiento en nuestras sidrerías, hay que estar alimentando el deseo de acudir a las kupelas durante el resto del año, a lo largo de ocho meses aproximadamente. Este es uno de los aspectos que sin duda aporta un encanto especial a la cata de la sidra.

Cumplir con el rito

El txotx actual está recuperando poco a poco su sentido natural. Ya no se trata de beber de las kupelas de cualquier manera. El txotx exige cumplir con una liturgia, un rito. Todo ello lleva consigo un largo proceso de educación, para que el consumo de la

sidra sea como es debido.

Los cánones mandan vaciar el vaso nada más servir la sidra. «La sidra tiene

ción sidrera.

Mantener la sidra en el vaso sin ser ingerida nada más servirse daña la bebida porque se escapa todo el gas carbónico que contiene la sidra. La sidra es un producto que no lleva conservantes de ningún tipo, de ahí que su exposición al aire le perjudique notablemente. Cuando la sidra se queda durante un rato en el vaso, se oxida la bebida y la deteriora.

Más educación

Cada día es mayor el número de personas que, desde muchos puntos de Euskadi, acude al txotx. Pero no todos se distinguen por su buen comportamiento. De un

tiempo a esta parte se está sucediendo algunos incidentes en sidrerías, prueba evidente de que no se conoce el espíritu que encierran éstas.

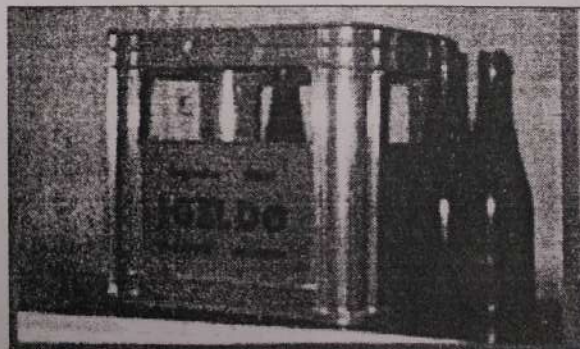


que estar en la kupela o en el estómago», advierten los entendidos en la materia: ésta es una máxima que pretenden inculcar quienes cultivan la tradi-

ORBELAN

PLASTIKOAK

Ama Kandida etorbidea, 13
20140 ANDOAIN
Tel.: 59 11 51- 59 15 90
Faxa: 59 16 99



KALITATEZKO SAGARDO KAJA EGILEA