



GIPUZKOAKO
SAGARDO
NATURALA



75 cl.

8% vol.

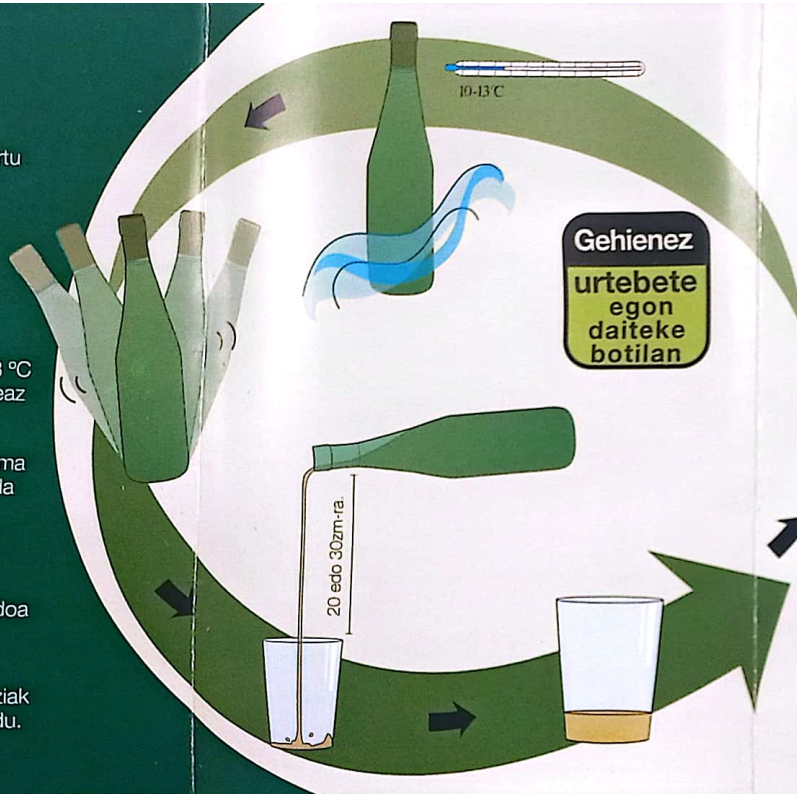


SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA

Geure botilako
sagardo naturala
gorde eta dastatzeko
oinarrizko 10 arauak

EDARIA

- 1 Sagardo Naturala botilan sartu eta urtebeteko epean edan behar da.
- 2 Botila ireki ostean bukatu egin behar da.
- 3 Dastatzeko tenperaturak freskoa izan behar du, 10-13 °C artekoa. Hobe da ur korrontez freskatzea.
- 4 Baliteke botilan sagardoaren ama agertzea, baina botila eraginda sagardoaren ezaugarriak areagotzen ditu.
- 5 Nahikoa da edalontzitik 20-30 cm-ra zerbitzatzea, likidoa edalontzian apurtuz.
- 6 Sagardoa dastatzeko edalontziak zabala eta mehea izan behar du.



DASTATZEA

- 7 Dastatzeaz gozatzeko, ondorengo aholku hauek bete behar dira:



IKUSI:
sagardoa garbi dagoela, ez dagoela partikularik dilindaka; hartziduraren karbonikoak bizitasuna eta freskotasuna emango dio sagardoari; koloreari begiratu.



USAINDU:
sagardoaren sustantzia usaintsu desberdinak antzeman, usain balsamikoak, loretsuak, frutazkoa edo helduak.



DASTATU:
oinarrizko 4 zaporeak antzeman: gozoa, garratza, gazia eta mingotsa.

GORDETZEA

- 8 Zurrutada batez hartuko den sagardo kopurua soilik zerbitzatzen da.
- 9 Sagardo Naturala toki freskoan gorde behar da, beroak kortxoa ateratzea eta produktua hondatzea eragiten baitu.
- 10 Ez da komeni hozkailuan gomendatutakoak baino baxuagoak diren tenperaturetan gordetzea, ezaugarriak galtzen ditu eta.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte

Nabarra Oñatz 7 - beheko solairua
20.115 ASTIGARRAGA
Tel: 943336811 Faxa: 94333796
Posta-e: gipuzkoako@sagardotegiak.com
web: www.sagardotegiak.com



SIDRA
NATURAL
DE GIPUZKOA



Las 10 normas básicas
para la conservación y
degustación de nuestra
sidra natural embotellada.

CONSUMICIÓN

- 1 La Sidra Natural se debe consumir en un año desde que se embotella.
- 2 Una vez abierta debe consumirse entera.
- 3 La temperatura de degustación debe ser fresca, entre 10-13 °C. Es preferible refrescarla en agua corriente.
- 4 La botella puede que presente poso, sin embargo, agitándola se intensifican las propiedades de la sidra.
- 5 Es suficiente con servirla a unos 20-30 cm. del vaso, rompiendo el líquido en el vaso.
- 6 El vaso para la degustación de sidra debe ser ancho y fino.



DEGUSTACIÓN

- 7 Para disfrutar de la degustación se deben seguir los siguientes consejos:



VER:
que la sidra esté limpia, sin partículas en suspensión; el carbónico de la fermentación dará viveza y frescura a la sidra; fijarse en el color.



OLER:
detectar las diversas sustancias aromáticas de la sidra, olores balsámicos, florales, frutales o maduros.



DEGUSTAR:
detectar los 4 gustos elementales: dulce, ácido, salado y amargo.

CONSERVACIÓN

- 8 Se sirve solamente la cantidad de sidra que se vaya a consumir de un trago.
- 9 La Sidra Natural se debe conservar en lugar fresco, el calor provoca el descorche y el deterioro del producto.
- 10 No conviene conservarla en el frigorífico a temperaturas inferiores a la recomendada, pierde propiedades.

Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

Nabarra Oñatz 7 bajo
20.115 ASTIGARRAGA
Tel: 943336811 Fax: 943333796
E-mail: gipuzkoako@sagardotegiak.com
web: www.sagardotegiak.com