



GIPUZKOAKO  
SAGARDO  
NATURALA



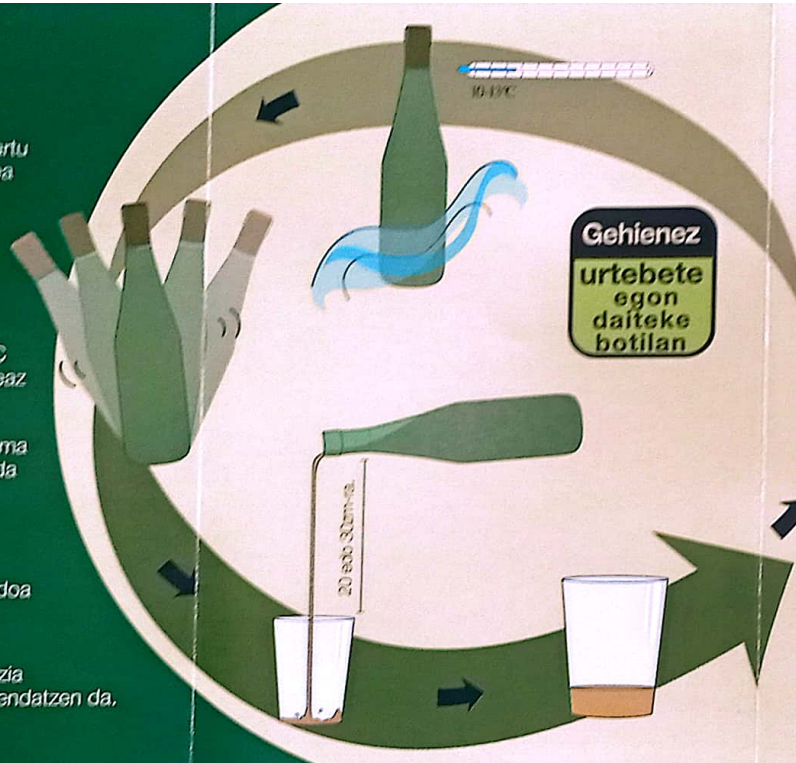
Sagardoaren txinparta,  
neurrian, aparta!

Geure botilako sagardo naturala  
gorde eta dastatzeko.

**oinarrizko 10 arauak**

## EDARIA

- 1 Sagardo Naturala botilan sartu eta urtebete epean edatea gomendatzen da.
- 2 Botila ireki ostean bukatzea komeni da.
- 3 Dastatzeko tenperatura hobe freskoa bada, 10-13 °C artekoa. Hobe da ur korronteaz freskatzea.
- 4 Baliteke botilan sagardoaren ama agertzea, baina botila eraginda sagardoaren ezaugarriak areagotzen ditu.
- 5 Nahikoa da edalontzitik 20-30 zm-ra zerbitzatzea, likidoa edalontzian apurtuz.
- 6 Sagardoa dastatzeko edalontzia zabala eta mehea izatea gomendatzen da.

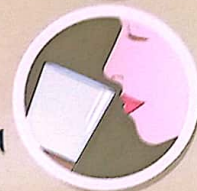


## DASTATZEA

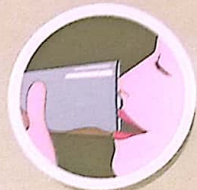
- 7 Dastatzeaz gozatzeko, ondorengo aholku hauek jarraitu ditzakezu:



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



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



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

## GORDETZEA

- 8 Zurutada batez hartuko den sagardo kopurua soilik zerbitzatzen da.
- 9 Sagardo Naturala toki freskoan gordetzea komeni da, beroak kortzoa 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: 943333796  
Posta-e: gipuzkoako@sagardotegiak.com  
web: www.sagardotegiak.com



SIDRA  
NATURAL  
DE GIPUZKOA



Sagardoaren txinparta,  
neurrian, aparta!

**Las 10 normas básicas**

para la conservación y degustación de  
nuestra sidra natural embotellada

## CONSUMICIÓN

- 1 El consumo de La Sidra Natural se recomienda en un año desde que se embotella.
- 2 Una vez abierta es recomendable consumirla entera.
- 3 La temperatura de degustación mejor 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 Recomendamos sigan los siguientes consejos para el total disfrute de la degustación.



**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 Para su correcta conservación recomendamos conservar La Sidra Natural en lugar fresco, el calor provoca el fatal descorche y 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