



Tradición sidrera

La **Sidrería Gaztañaga** es una firma joven, que fue fundada en el año 1990. Sin embargo, su tradición sidrera es más antigua. Como gran parte de los caseiros de la zona, anteriormente elaboraba sidra únicamente para el consumo familiar, hasta que surgió el proyecto de crear la sidrería. La reforma de la primitiva cuadra del caseiro marcaría el inicio de su nueva andadura.

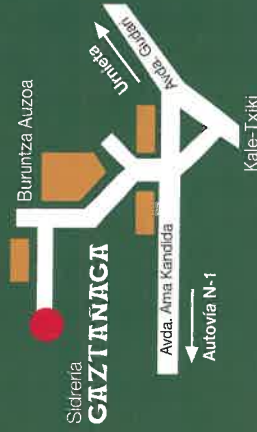


Su producción anual ronda en la actualidad los 300.000 litros de sidra natural, preparados en las 23 kupelas o barricas de que dispone la sidrería de Andoain (Gipuzkoa). Sus propietarios se ocupan personalmente de su distribución.

La sidrería está situada a escasos 12 kilómetros de San Sebastián, rodeada de un campo de manzanos desde el que se disfruta de hermosas vistas sobre Andoain. Cuenta Gaztañaga con un restaurante abierto al público durante todo el año, cuya especialidad son los langostinos a la sidra. El rape rebizado es otro plato apreciado de su carta, además del típico menú de sidrería, en el que no puede faltar un sabroso chuletón.



Andoain



Un placer natural

COSECHA:
2004



SAGARDO NATURALA - SIDRA NATURAL

SIRVASE ADIBOX 10 A12

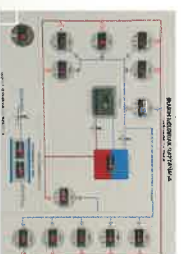
Burgos, Auzoa - Tel: 943 59 19 68 ANDOAIN (GIPUZKOA)

SIDRERÍA GAZTAÑAGA

Buruntza Auzoa • 20140 ANDOAIN
Tel: 943 59 19 68 • Fax: 943 59 40 21
Móvil: 609 219 579

Sidrería GAZTANAGA

Procesos de Producción



3

Las kupelas.

Las 19 cubas de acero inoxidable y las 4 de poliestéer alimentario de la Sidrería Gaztañaga son parte importante del proceso, ya que el resultado final depende en gran parte de la fermentación. Esta se realiza de forma natural en las kupelas, a una temperatura controlada de 10 a 15 grados centígrados.

4

El embotellado.

Después de 2 ó 3 meses de fermentación, la sidra natural es embotellada para su distribución en el mercado. La bebida se embotella sin filtrar, de modo que el sedimento que pueda presentar la botella garantiza la autenticidad del producto.

5



La sidrería.

A finales de febrero, comienza la temporada del "txotx", la cata de la sidra natural directamente de las kupelas, una costumbre popular muy arraigada en Gipuzkoa. Se acompaña del menú típico de sidrería: tortillas de bacalao, chuletetas, queso, membrillo y nueces.

La manzana.

En los manzanos de la Sidrería Gaztañaga se produce el 45% de la manzana que utiliza para elaborar la sidra. Completa su producción propia con frutas procedentes de Galicia, Asturias o Francia. La manzana empleada es la tradicional para la sidra: dulce, ácida y ácida-amarga. El proceso de elaboración comienza con la recogida de la manzana, entre finales de septiembre y noviembre.

