

MUSEOS-MUSEOAK / SIDRA-SAGARDOA

Sagardoaren Hiztegia: "La sidra".

SAGARDOAREN LURRALDEA - 19/10/2015 • 15:33

Sin comentarios



- **A jarra**: Manera que antiguamente se utilizaba para beber sidra. La sidra se servía desde la canilla al vaso o a la jarra y la cantidad de sidra consumida y a pagar se medía a vasos o a jarra.

- **Al txotx**: Manera de consumir y degustar la sidra abriendo los toneles.

- **Barrikote**: Celebración que se realizaba tras finalizar los trabajos de elaboración de la sidra. Tras la última prensada, el propietario de la casa llenaba una barrica pequeña con el último mosto para beberlo una noche entre los que estaban ayudando en los trabajos del lagar. La fiesta se solía alargar hasta muy tarde. La patsa (manzana machacada) de la última prensada no suele tener mucho azúcar, suele tener mayor graduación de alcohol y viene antes que el resto. Además, el proceso se acelera en barricas de menor tamaño. De esta forma, en unas tres semanas solía estar en el punto para empezar a beber. El objetivo del barrikote no era otro que agradecer a los vecinos la ayuda prestada con una cena.

- **Boca**: Parte superior de la botella, lugar donde se mete el corcho.

- **Botella**: Envase de cristal que se utiliza para embotellar y guardar la sidra una vez está madura. Aunque la sidra ya se embotellara antes, en la década de 1950 empezaron a embotellar la sidra en botellas de champán para su venta. En 1983 los sidreros y la Diputación Foral de Gipuzkoa patentaron un modelo de botella para la sidra de Gipuzkoa llamado "sagardoa". En el año 2002 se patentó otro modelo, más ágil y no retornable. Este modelo también se llama "sagardoa".

- **Característica organoléptica**: Característica que puede percibirse a través de los órganos sensitivos.

- **Corcho**: Tapón realizado con la corteza alcornoque que se utiliza para cerrar las botellas.

- **Embotellado**: Acción de introducir la sidra dentro de la botella. Además del embotellado en la botella habitual, cada vez se realiza más el embotellado en las barricas de acero inoxidable de 25-50 litros para servirla a presión en los bares.

- **Embotellar**: Acción de introducir la sidra dentro de la botella. La sidra se embotella una vez que llega a su punto de maduración, sin filtrar, como la mayoría de las bebidas del mercado. De esta forma la sidra no pierde el "granillo" que le aportará el gas carbónico y será más agradable a la hora de consumirla. Por esta razón, la madre o el poso que puede aparecer en la botella es la garantía de una sidra natural.

- **Enología**: Ciencia que analiza la elaboración, maduración y conservación de las bebidas alcohólicas, y en especial, del vino.

- **Enólogo**: Persona que trabaja en la ciencia de la enología.

- **Época**: Momento para embotellar la sidra una vez que la sidra está hecha.

- **Etiqueta**: Documento de garantía que se pega alrededor de la botella. Suele llevar, entre otra información, el nombre de la sidrería.

- **Fabricación de la sidra**: Actividad o profesión de convertir la manzana en sidra.

- **Jarra**: Recipiente de barro con mango, de varios tamaños: jarra de dos litros; media jarra, de un litro; media pinta, de medio litro; pequeña, de un cuarto de litro; media-pequeña, de un octavo de litro.

- **Madre**: Sin. sedimento. Poso que se queda en la sidra.

- **Máquina de embotellado**: Máquina que se utiliza para llenar las botellas con sidra.

- **Máquina para encorchar**: Máquina que se utiliza para colocar el corcho en las botellas.

- **Pinta**: Jarra de un litro.

- **Poto**: Recipiente de hojalata de un litro para beber sidra.

- **Quita corchos**: Herramienta que se utiliza para sacar el corcho de la botella.

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Agenda-Agenda

Azokak-Ferias

Ekitaldiak-Eventos

Errezetak-Recetas

Esperientziak-Experiencias

Formazioa-Formación

Gastronomia-Gastronomía

Historia-Historia

Kultura-Cultura

Lehiaketak-Concursos

Museos-Museoak

Prentsa-Prensa

Sagarra-Manzana

Sagastia-Manzanal

Sidra-Sagardoa

Sidrerías-Sagardotegiak

Sin categoría

Turismoa-Turismo

Post Recientes



Centro de Documentación de Sagardoetxea: libros y artículos antiguos sobre la manzana y los manzanos.



Videos, tweets, visitas, etc. de la cultura de la sidra...



Sagardoaren Hiztegia: "La sidra".

- **Sistema a presión:** Sistema que se utiliza presión para servir la sidra en los bares. La sidra se reparte en barricas de acero inoxidable a los bares, para que se sirva como la cerveza en sistemas a presión fríos. Es un sistema que poco a poco se va expandiendo, ya que es idóneo para acompañar a los pintxos.

- **Sidra espumosa:** Sidra con gas y con mayor graduación del 5% de alcohol. Existen dos tipos: la sidra carbonatada de forma natural, elaborada de la misma forma natural que el champán; o la carbonatada de forma artificial.

- **Sidra natural:** Bebida que surge de la fermentación alcohólica total o parcial del mosto de manzana; elaborada de forma tradicional, contiene un gas carbónico endógeno o propio sin tener que añadirle azúcar. La cantidad mínima de graduación alcohólica será del 5% en volumen.

- **Sidrería:** Al contar con los medios necesarios para convertir la manzana en sidra, lugar donde se fabrica y vende la sidra.

- **Sidrero:** Persona que trabaja en la actividad de convertir la manzana en sidra.

- **Sagardozaile:** Entusiasta de la sidra. Persona que tiene afición de beber sidra.

- **Tapón:** Pieza para cerrar botellas y otros recipientes.

- **Txurrut:** Trago pequeño.

- **Viscosidad:** Poso denso de la sidra que se queda en el tonel.

Fuente: Miel Joxe Astarbe y Urkiri Salaberria.

Fuente: Boletín 40 de Sagardoaren Lurraldea

Suscripción al boletín Sagardoaren Lurraldea

Tags: sagardoa, Sagardoaren Hiztegia, Sidra

Anterior post

La manzana en la cata del aceite de oliva. Sagarra oliba olioaren dastaketan.

Siguiente post

Vídeos, tweets, visitas, etc. de la cultura de la sidra... Sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, bisitak...

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



La manzana en la cata del aceite de oliva.



Extinción y reproducción del manzano en el siglo XIX según Aguirre-Miramón.

Comentarios recientes

Edna Reyna en **Exitosa celebración del 40 Sagardo Eguna de Astigarraga.**

Sagardoaren Lurraldea en **Curiosidades del mundo de la sidra: la rama de fresno, signo de sidra de buena calidad.**

Jarras también en las antiguas sagardotegis | pitxTapitch en **Curiosidades del mundo de la sidra: la rama de fresno, signo de sidra de buena calidad.**

Sagardoaren Lurraldea en **Celebración de “Manzanos en flor” en Sagardoaren Lurraldea.**

Marisa en **Celebración de “Manzanos en flor” en Sagardoaren Lurraldea.**

Links





El territorio de la sidra
Qué hacer
Comer en sidrería
Qué visitar
El museo
Blog
Quiénes somos

Sidrerías
Contacto

El museo
Tarifas y horarios
Cómo llegar
Tipos de visita
Centro de documentación
Contacto

Bebidas
Lotes
Delicatessen
Bonos regalo
Guía de consumo
Contacto

La manzana y su cultivo
Elaboración de la sidra
vasca
Degustación y cata

Quiénes somos
Actividades
Proyectos
Formar parte
Contacto

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurralde.com
www.sagardoarenlurralde.com
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE