

LA SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA

La sidra todo el año.



ASOCIACION DE ELABORADORES DE SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA

CAJA LABORAL
EUSKADIKO KUTXA

ARTESANOS DE LA SIDRA

Mimada por una tradición heredada de padres a hijos, la Sidra Natural de Guipúzcoa se elabora aún hoy de forma artesanal en las sidrerías guipuzcoanas. En ellas, en sus enormes kupelas, la sidra madura durante varios meses hasta estar lista para su consumo. Es entonces, hacia mediados del mes de enero, cuando un año más tiene lugar la ceremonia del txotx, que durará aproximadamente hasta finales del mes de abril.

No obstante, la mayor parte de la producción de la Sidra Natural no se consume en los meses que dura el txotx, sino que se embotella para su comercialización en los sectores de alimentación y hostelería, dando lugar a una excepcional bebida que el consumidor más exigente sabe apreciar por su aroma y sabor.

LA SIDRA NATURAL EMBOTELLADA



LA SIDRA NATURAL EMBOTELLADA

La Sidra Natural se presenta en el mercado en dos formatos, la botella tradicional de 0,75 litros y el botellín de 0,33 litros.

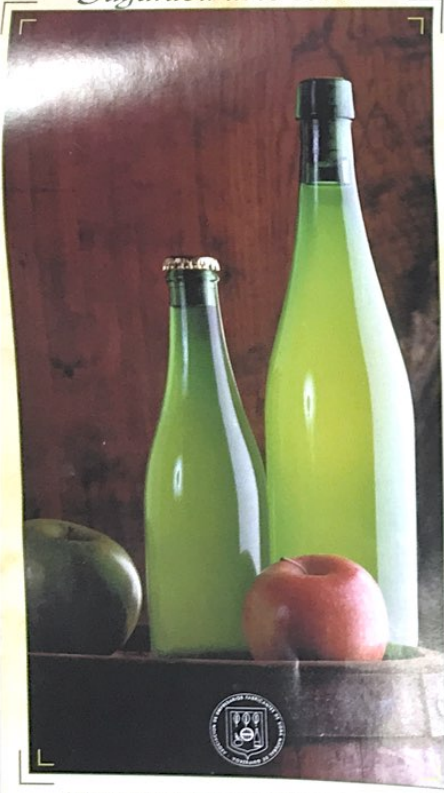


CONSEJOS PARA SU CONSUMO

- ▶ La temperatura idónea de la Sidra Natural oscila entre los 10 y los 13 grados; es decir, fresca pero no demasiado fría.
- ▶ Es conveniente mantener las botellas en lugar fresco y enfríarlas, preferentemente en agua, hasta alcanzar la temperatura antes indicada.
- ▶ Una vez abierta la botella es aconsejable beberla en su totalidad para que no pierda su aroma y sabor.
- ▶ En el momento de servirla, se recomienda verterla a cierta altura sobre un vaso fino de cristal. De esta forma se aprecia mejor su excelente aroma.
- ▶ Si se observa un nudo o sedimento que pudiera observarse en el momento de abrir la botella no solamente no altera el producto, sino que es una garantía de la calidad del mismo.

GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA

Sagardoa urte osoz.



GIPUZKOAKO JATORRIZKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA.

CAJA LABORAL
EUSKADIKO KUTXA

SAGARDOAREN ARTISAUAK

B

elaunaldiz belaunaldi jasotako ohiturari eutsiz, Gipuzkoako Sagardo Naturala era jatorrean egiten da gaur egun ere Gipuzkoako sagardotegietan. Bertan, bere kupel handietan, sagardoa hilabetetan zehar ontzen joaten da harik eta kontsumorako prest egon arte. Orduntxe da bada urtarrilaren erdi aldera, eta urtetik urtera, txotxaren garaia ospatzen den unea, gutxi gora behera apirilaren bukaera arte iraungo duena.

D

ena dela, egindako jatorrizko sagardoaren zatirik handiena ez da txotxek irauten duen bitartean kontsumitzen, aldiz elikadura eta ostalaritza arloetan zabal dadin botilaretzen da, kontsumitzailek zorrotzenak gozatu ahal izango duen edari bikaina plazaratuz zapora eta usain paregabeko edaria hain zuzen ere.

JATORRIZKO SAGARDOA BOTILARATUA



JATORRIZKO SAGARDO BOTILARATUA

Jatorrizko sagardoa bi modutan azaltzen zaigu merkatuan 0,75 litroko ahizko botilan eta 0,33 litroko botilatxoan.



KONTSUMORAKO AHOAKUAK

- ▶ Jatorrizko sagardoaren temperatura egokia 10 eta 13 gradutako tartean izango da, hau da, freskoa baina ez hotzegi.
- ▶ Botilak toki freskoan edukitzea komenigarria izaten da, eta hozteko eta lehen aipatutako temperatura lortzeko ahal dela uretan freskatu.
- ▶ Behin botila irekiz gero osorik edatea komeni da, dituen usain eta zaporea gal ez ditzan.
- ▶ Zerbitzatzeko orduan, kristalezko edalontzi finean goitixetik isurtzea gomendatzen da, horrela dastatuko baitugu bere usain ederra.
- ▶ Botilaren hondoan aurki daitekeen kutsuak ez du produktua aldarazten eta bere kalitatearen ezaugarria eta berma da.

