La liturgia de la sidra

Beber la sidra lleva aparejada toda una liturgia que no todas las personas cumplen a rajatabla y es por ello por lo que los puristas intentan convencerles de que hay que beber la sidra de una determinada manera.

Servir y consumir

Se recomienda vaciar el vaso nada más servir la sidra. La sidra tiene que estar en la botella o en el estómago; esta es una máxima que pretenden inculcar quienes cultivan la tradición sidrera.

Mantener la sidra en el vaso sin ser ingerida nada más servirse daña la bebida porque se escapa todo el gas carbónico. La sidra es un producto que no lleva conservantes de ningún tipo y por ello la exposición de la sidra al aire le perjudica notablemente. Cuando la sidra se queda durante un momento en el vaso, el oxígeno oxida la bebida y la deteriora.

Cualidades de la sidra

El aroma, la suavidad y su «granillo» son las tres virtudes que distinguen a una buena sidra de una mala bebida. Una ley no escrita sobre esta materia describe que la sidra de calidad tiene el color similar al de la paja, un agradable olor afrutado, y al romper se aprecia la «txinparta», apareciendo también espuma que luego se diluye.

Estas son las cualidades en cuanto al aspecto externo de la sidra, pero lo esencial es siempre su sabor. Las características que debe presentar al paladar no pueden ser uniformemente descritas, porque haciendo realidad el sabio dicho de «Sobre gustos no hay nada escrito», lo cierto es que está abierta una gran controversia al respecto.

Aficionados y expertos en la materia no logran ponerse de acuerdo sobre uno de los puntales que todo consumidor tiene en cuenta: la acidez. Los enólogos insisten en que la sidra es mejor cuanto menos acidez tiene,

LA sidra de calidad tiene el color similar al de la paja

ES un producto que no lleva conservantes de ningún tipo, por eso la exposición al aire le perjudica mucho

TXIKI-ERDI
SAGARDOTEGIA
UGALDETXO AUZOA
✆ 49 06 78
OIARTZUN

La mejor época para beber la sidra es cuando hace calor porque ante todo es refrescante

Hernaniko Udala
Ayuntamiento de Hernani

HERNANIKO UDALA ERE SAGARDOAREN ALDE

Una evolución lógica

Según Antxon Agirre Sorondo, los productores apuestas cada vez con mayor fuerza por la incorporación de depósitos de acero inoxidable, que facilita la fermentación, larga conservación y óptima limpieza, en detrimento de las viejas barricas.

La primera sidrería que se decidió a incorporar estos depósitos fue Sagarzazu, de Hondarribia, pero corresponde a Añota, del barrio de Elosiaga de Azpeitia, el honor de haberse convertido en la primera en servir del «txotx» desde cubas de acero.

Los principales sidreros coinciden en señalar que los depósitos de acero inoxidable guardan las tres virtudes de la sidra: aroma, suavidad y «granillo», sin que se desvirtúe la pureza del procedimiento tradicional.

Dos consejos de oro

En lo que a sidra embotellada se refiere, los especialistas prestan especial atención a dos aspectos. En primer lugar, un elemento de deterioro de caldo se produce por embotellar la sidra sobrante de las barricas de «txotx», donde ya ha entrado aire. El buen sidrero nunca mezcla ambos líquidos, y sabe que debe separar de antemano las kupelas que van destinadas al embotellado, sostiene Antxon Agirre Sorondo.

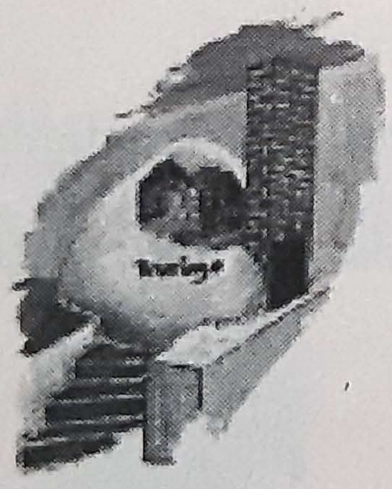
En las sidrerías tradicionales se come de pie para acudir a beber a la kupela

En segundo lugar, el consumidor debe recordar que después de un traslado la sidra sufre un batido y pierde fuerza. Un par de días de reposo son más que suficientes para que se recupere.

Respetadas las condiciones anteriormente citadas, no puede decirse que la sidra procedente del «txotx» sea superior en calidad a la embotellada. Simplemente, son dos formas diferentes de disfrutar de este caldo, pero ambas igual de placenteras para el auténtico amante de la sidra.

OSINTXU ☎ 76 48 63

TXURINGO



Jatetxea

ZATOZ GURE BODEGAN DAUKAGUN SAGARDO ETA ARDO KUPELAK PROBATZERA.

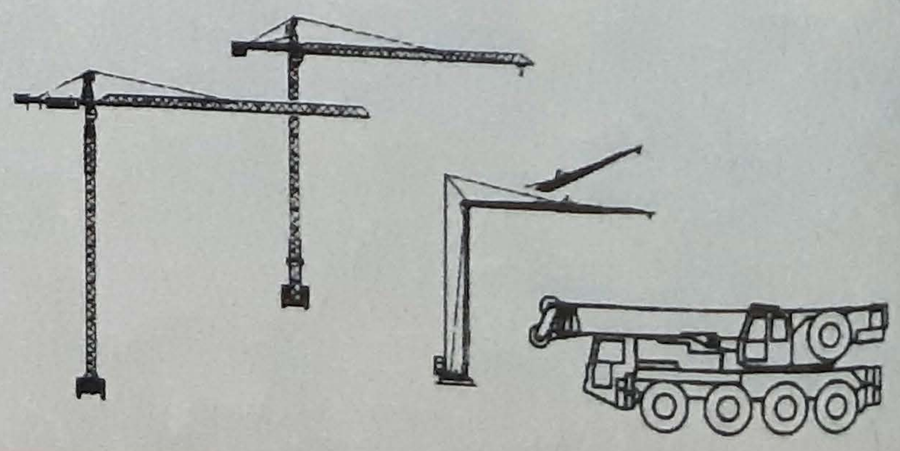
HONEKIN BATERA, SAGARDOTEGIKO MENUA DASTATZEKO AUKERA IZANGO DUZU!!

SAGARDOTEGI

MENUA

- Makailau tortila
- Txuletak, txarrikumea, arkumea...
- Gazta eta intxaurrak

MM MONTAJES MONTANET S.L.



IM

SERVICIO OFICIAL IMENASA Grupo Liebherr

SERVICIO TECNICO ALQUILER Y VENTAS

DISPONEMOS DE SERVICIO DE MONTADORES, MECANICOS Y PORTES

20300 IRUN
Avda. Letxunborro Edificio Paotxa, 43
Barrio de Anaka

Teléfono Móvil 908-77 21 16

☎ 61 94 51
Fax: 61 97 17