



La sidra en el mundo

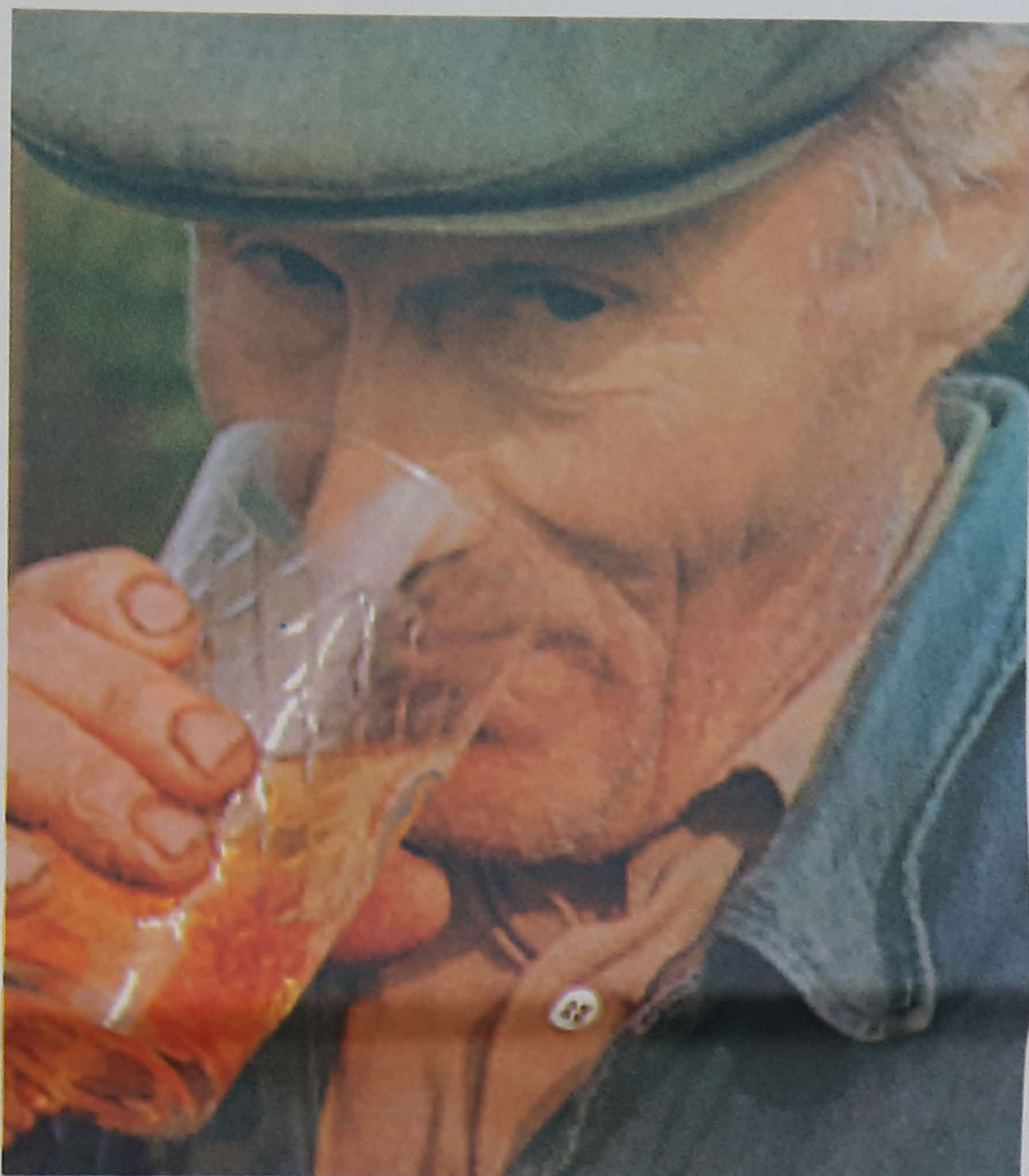
CADA PAIS
UTILIZA
DISTINTOS
METODOS DE
ELABORACION

La manzana y, por consiguiente, la sidra está muy extendida en el mundo.

A las tradicionales zonas de elaboración y consumo en Europa (Euskal Herria, Asturias, ;Bretaña, Normandía, Inglaterra y Centroeuropa, sobre todo)

se unen iniciativas en el cono sur americano, especialmente en Chile.

Son sidras elaboradas con métodos en ocasiones muy distintos, pero también de indudable calidad, aunque para nuestros paladares resulten diferentes.



ARCHIVO

HABITUADOS A MIRAR-NOS EXCESIVAMENTE EL OMBLIGO, DE FORMA INCONSCIENTE LA MAYORIA DE LAS OCASIONES, PUEDE HABER QUIEN PIENSE QUE ESTO DE LA SIDRA ES ALGO AUTOCTONO Y CASI EXCLUSIVO DE NUESTRO PAIS. NADA MAS LEJOS DE LA REALIDAD. La manzana, fruta de origen desconocido, aunque la mayoría de los estudiosos la sitúan en el continente asiático, está muy extendida por el mundo y es lógico pensar que otros pueblos y culturas elaboren y consuman, de

una u otra forma, su zumo natural.

La zona atlántica más próxima a nosotros, incluyendo en ella la cornisa cantábrica, Bretaña, Normandía y las costas de Inglaterra, poseen una rica tradición sidrera y, en muchos casos, cuantitativamente superior a la de Euskal Herria.

Asturias triplica al menos nuestra producción de sidra natural, una bebida que allí ha traspasado el marco rural para llegar a inundar las zonas urbanas.

De los lagares donde se obtiene, algunos de gran tamaño, pasa a ser consumida embotellada en los chigres, establecimientos similares a

las sidrerías. Allí se degusta escanciando la sidra, es decir, arrojando el chorro desde lo alto con el fin de extraer el máximo de granillo o txinparta.

Hay que tener en cuenta que tras la primera fermentación es trasegada a otra barrica, proceso en el que pierde parte de su gas carbónico. Se embotella a medida que se produce la demanda, por lo que no es aventurado afirmar que permanece muy poco tiempo en la botella.

En sus últimas fases la fermentación es lenta y genera poco anhídrido carbónico. Eso obliga a echarla rompiendo y a beberla in-

IPARRAGIRRE

Hernaniko
Sagardoa

Sagardotegia

Tf. (943) 55 03 28
Osiñaga Auzoa
Hernani



URKIOLA SAGARDOA

Ferrer-enea baserria • IBAETA AUZOA • Tfnoa. 21 01 68

DONOSTIA

ALDAIONDO

SAGARDOTEGIA

benetazkoa!!!

BERTAN EGINDAKO SAGARDOA
OHIZKO MENUA

Murugarren (Nafarroa) ☎ 948 553218

Hostal Restaurante Sidrería
"Casa Armendariz"

- Menú del día
- Menú de sidrería
- Carta: cocina tradicional

C/Navarro Villoslada, 19 • VIANA (Navarra)
Tf. (948) 64 50 78 • Reservas (948) 44 63 45

IRUÑAZARRA

Sagardotegia

Iruñeko bihotzean
Sagardotegi menua, eguneko menua,
bokatak, kazuelatxoak.

Erreserbak: 948-22 51 67

Mercaderes, 15 IRUÑEA

mediatamente. En caso contrario pierde la mayor parte de sus cualidades. La sidra asturiana es distinta de la que se obtiene en Euskal Herria. Es muy seca y muy buena. En los chigres puede degustarse acompañada de centollos, tortilla de patatas, huevos cocidos o costilla de cerdo.

La sidra natural en Europa es más suave y, en general, menos ácida que la nuestra. Las distintas reglamentaciones tienen que ver en ello.

En el Estado francés hay dos zonas de gran tradición: Bretaña y Normandía.

Grandes productoras de manzana les convierte en exportadoras de la preciada fruta y no es extraño utilizarla, en pequeñas proporciones, en la elaboración de nuestras sidras desde hace una década.

En Normandía, la zona sidrera se encuentra en la región del Carenten, con localidades como Caen y Anvers. Es la cuna del Calvados, el famoso aguardiente de sidra obtenido por destilación, producto que se obtiene entre nosotros y se comercializa como Sagardoz.

En Bretaña abundan las bodegas familiares que elaboran sidra natural que allí denominan brut.

Hereford es la zona sidrera por excelencia en las costas atlánticas de Inglaterra. En East Mallin se ubica una estación de fruticultura de donde han salido los más importantes portainjertos de manzano. Al igual que en otras zonas europeas, entre ellas Alemania y Suiza, está



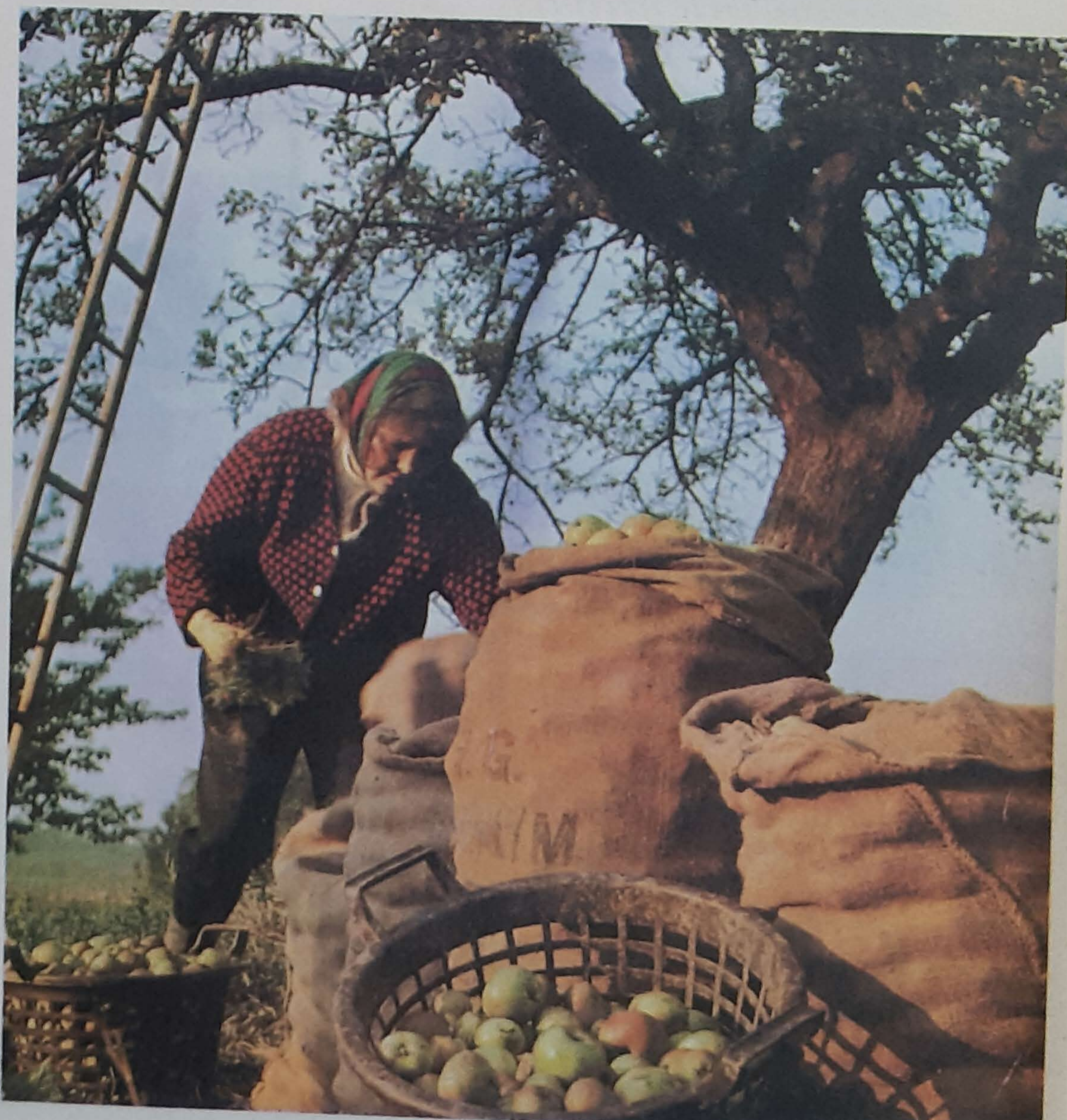
ARCHIVO

muy extendido el consumo en pequeñas botellas. En el típico pub inglés es habitual consumirlo a presión, como la cerveza.

El continente sudamericano también cultiva manzana en abundancia. Desde Chile, país con el que existen actualmente relaciones institucionales a nivel agrícola y turístico, entre otros sectores -ahí está la presencia de dos jóvenes aprendiendo todo lo relacionado con el pastoreo vasco o el envío reciente de

ovejas latxas-, se han interesado también por la sidra, que también elaboran, y el fenómeno del txotx.

Recientemente se han establecido contactos con la Isla Grande de Chiloe y su población más importante, Ancud, en el Océano Pacífico Sur. Desde aquel país han mostrado interés por la experiencia de agroturismo y nuestras sidrerías y en pocos años no será extraña su implantación en aquel lejano país. •



ARCHIVO