



Ecos

Cien años haciendo sidra

Sábado, 12 de Marzo de 2011 - Actualizado a las 05:41h

No está en el cogollito de las sidrerías, pero la Sidrería Begiristain, en Ikaztegieta, es un establecimiento con solera en Gipuzkoa con más de cien años de trayectoria, época en la que este tipo de espacios se expandían por toda la provincia. También tiene otras pequeñas diferencias: su temporada comienza, desde siempre, el 5 de enero y se prolonga hasta finales de mayo, además de la sidra en sí.

"La sidra del Goierri tiene un poco más de cuerpo, más tanino y, por lo tanto, más color; resulta también una sidra con más cuerpo que la de Astigarraga", explica Iñaki Begiristain que forma parte de la tercera generación. En Begiristain, la manzana utilizada es del Goierri en un 80%, el resto la traen para realizar las mezclas oportunas y adecuarla al paladar de sus consumidores y clientes.

En relación con las comparaciones que se hacen con el producto de otras procedencias, como Asturias, Iñaki Begiristain señala que "sin quitar nada a nadie, los asturianos generalmente tienen por costumbre trasegar mucho la sidra y, en consecuencia, tiene poco carbónico, por lo que resulta una sidra más *motela*, por eso hay que escanciarla desde muy arriba. La de aquí se trasega solo cuando es necesario y, al moverla menos, resulta con más *txinparta*, más cuerpo, más *sendoa*."

Tecnológicamente la Sidrería Begiristain se ha venido preparando con las últimas novedades: "Tenemos una prensa de acero inoxidable, una nueva línea de embotellado instalada en 2004 y un pequeño laboratorio para controlar los parámetros necesarios, como el de la acidez, por ejemplo. Cuando es necesario realizar unos análisis más extensos, recurrimos al laboratorio que la Diputación de Gipuzkoa dispone en Fraisoro. Para limpiar las *kupelas* también contamos con una máquina, por lo que no es necesario que nos introduzcamos nosotros. Vamos mejorando toda la instalación poco a poco". Begiristain dispone, asimismo, del asesoramiento de un enólogo "y cada año intentamos superarnos y hacer mejores mezclas para conseguir una sidra más homogénea y al gusto del consumidor".

La producción de esta sidrería se eleva a unos 130.000 litros que se guardan en unas barricas, la mayoría, de castaño o roble.

Las costumbres han ido cambiando con el paso del tiempo y, si hace unos 20 años casi toda la producción se vendía en la propia sidrería, y, en general, una familia la compraba para su consumo anual, ahora es más habitual adquirirla en el supermercado. De ahí, que Begiristain, para los clientes que así lo deseen, sirva también sus caldos a domicilio a partir de la compra de unas 30 botellas.

El menú que se ofrece durante el periodo de la cata es el típico, pero hay posibilidad de tomar tortilla y chuleta o solo bacalao y chuleta, o los tres platos, además del postre tradicional. Por eso el precio también varía "en función de lo que se coma y del peso de las chuletas". La media, resulta entre los 25 y 30 euros.

Entre semana, Begiristain mantiene la antigua usanza de preparar la parrilla y que cada cual ase su chuleta o pescado.

Cargando comentarios...



¡Hecho!



Recibirás un e-mail para confirmar tu registro.

Enseguida te devolvemos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado

•

• © Diario de Noticias-Edición Digital

•