

Viernes, 05 Julio 2013

**ONDOJAN.com**  
LA GUÍA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran

**Aratz erretegia**

Igara bidea 15 (Junto a DV) 943 21 99 89 / 943 21 92 04

INICIO RESTAURANTES RECETAS LA REVISTA ALOJAMIENTOS DELICATESSEN CONTACTO

La revista Esencia de Vid (Dani Cormán) TXAMPAN DE ASTIGARRAGA... ¡QUE TIEMBLÉN LOS FRANCESES!

## TXAMPAN DE ASTIGARRAGA... ¡QUE TIEMBLÉN LOS FRANCESES!

| nº 109 | jul 2013

Font size

PDF

Share



**DANI CORMÁN**

(Esencia Ardodenda)  
Zabaleta, 53 (Gros), Donostia  
Tel. 943 32 69 15

Sin lugar a dudas, la elaboración de sidra natural en Gipuzkoa está sufriendo una importante revolución en los últimos tiempos. Elaboraciones experimentales de sidras monovarietales, confección de un panel de cata especializado certificado por ENAC, formación para los propios elaboradores y la aparición de nuevos proyectos están propiciando que todo lo que rodea a nuestra sagardoa esté girando hacia niveles de calidad superiores. Es precisamente sobre uno de estos nuevos proyectos de lo que trataremos a continuación.

Se llama **Hur** y es de Astigarraga. Es una persona enamorada de la sagardoa, de sus manzanos y de su sagardotegi, **Astarbe**. Sabe de lo que habla y lo hace con un brillo especial en los ojos. Ese brillo que delata a las personas que disfrutan con su trabajo y que lo viven con pasión. Hace unas pocas semanas presentó sus dos nuevos productos tras varios años de trabajo en secreto y experimentación. Se trata de dos sidras espumosas producidas mediante el método tradicional, es decir, de segunda fermentación en botella, el mismo sistema mediante el cual se elaboran, por ejemplo, los cavas y los vinos de Champagne. La diferencia entre una y otra es el tiempo de rima, es decir, el tiempo de contacto del vino con las levaduras una vez realizada esa segunda fermentación en botella.

Ciertamente me llevé una grata sorpresa al probar ambas. Es de reseñar que las dos se elaboran con tres clases de manzana de su propio caserío. **Byhur**, con doce meses de rima, aromática y fresca en nariz, con presencia clara de la manzana y ligera, seca y refrescante en boca, con burbuja fina y poca presión de carbónico. **Byhur 24**, con esos veinticuatro meses de rima que le dan una mayor complejidad aromática y más cuerpo y profundidad en boca. La presión del gas carbónico también se percibe superior, aunque como sucede con su hermana pequeña, con gran finura y cremosidad.

Dos sidras de gran interés y originalidad, fáciles de beber y muy versátiles desde el punto de vista gastronómico. Merece la pena probarlas...

**+ ARTÍCULOS RELACIONADOS**



## RESTAURANTES PUEBLO A PUEBLO

**DONOSTIA /  
SAN SEBASTIÁN**

[Abaltzisketa](#)

[Aduna](#)

[Aia](#)

[Aizarnazabal](#)

[Albiztur](#)

[Alegia](#)

[Alkiza](#)

[Altzaga](#)

[Altzo](#)

[Amezqueta](#)

[Andoain](#)

[Anoeta](#)

[Antzuola](#)

[Arama](#)

[Aretxabaleta](#)

[Arrasate](#)

[Asteasu](#)

[Astigarraga](#)

[Ataun](#)

[Azkoitia](#)

[Azpeitia](#)

[Baliarrain](#)

[Beasain](#)

[Belauntza](#)

[Beizama](#)

[Berastegi](#)

[Bergara](#)

[Berrobi](#)

[Bidegoian](#)

[Deba](#)

[Elduaian](#)

[Eibar](#)

[Elgeta](#)

[Elgoibar](#)

[Errenteria](#)

[Errezil](#)

[Eskoriatza](#)

[Ezkiio-Itsaso](#)

[Gabiria](#)

[Gaintza](#)

[Gatzelu](#)

[Getaria](#)

[Hernani](#)

[Hernalde](#)

[Hondarribia](#)

[Ibarra](#)

[Idiazabal](#)

[Ikaztegieta](#)

[Irun](#)

[Irura](#)

[Itsasondo](#)

[Itziar](#)

[Lasarte-Oria](#)

[Larraul](#)

[Lazkao](#)

[Leaburu](#)

[Legazpi](#)

[Legorreta](#)

[Leintz-Gatzaga](#)

[Lezo](#)

[Lizartza](#)

[Mendaro](#)

[Mutilloa](#)

[Mutriku](#)

[Oizartzun](#)

[Olaberria](#)

[Oñati](#)

[Ordizia](#)

[Orendain](#)

[Orexa](#)

[Orio](#)

[Ormaiztegui](#)

[Pasaia](#)

[Segura](#)

[Soraluze](#)

[Tolosa](#)

[Urnietta](#)

[Urretxu](#)

[Usurbil](#)

[Villabona](#)

[Zaldibia](#)

[Zarautz](#)

[Zegama](#)

[Zerain](#)

[Zestoa](#)

[Zizurkil](#)

[Zumaia](#)

[Zumarraga](#)



Patrizio Etxeberria 7, entlo. | 20230 LEGAZPI | [zum@zumedioak.com](mailto:zum@zumedioak.com) | Tel. 943 73 15 83

Desarrollo: [ACV multimedia](#)