

Sidreria Zelaia – Txotx, baskische Sidra direkt aus dem Fass und Riesen-Steaks vom Grill

Am 12 April, 2013



!Buen vino, amigos!

Diesmal ging es ins schöne Baskenland, in die Nähe von San Sebastian, von den Einheimischen Donosti genannt. Wir nutzten die Möglichkeit, um mal in einer typischen Sidreria vorbeizuschauen ...

Wir sitzen in San Sebastian in einer Bar und bezahlen unser Getränk, denn gleich kommt der Linienbus, welcher uns in ca. 20 min in die Sidreria Zelaia bringen wird.

Es ist Anfang Februar und recht kühl, auch im Baskenland fallen die Temperaturen im Winter locker mal unter den Gefrierpunkt, aber die Vorfreude lässt dies schnell vergessen.

Kaum angekommen laufen wir über den Hof der Sidreria und hinter einer Glasscheibe sehe ich auch gleich die Verarbeitungsstraße für die Äpfel.

Sidra als Getränk ist unter verschiedenen Bezeichnungen in sehr vielen Ländern wie z.B. Frankreich, Großbritannien, Italien oder auch auf dem amerikanischen Kontinent verbreitet. In Deutschland beispielsweise als Apfelwein, der sich aber z.B. durch seine Färbung und Konsum unterscheidet und überwiegend transparent ist.

Fällt in Spanien das Wort Sidra, wird wohl als erstes an das benachbarte Asturien

gedacht, aber auch im Baskenland ist die Produktion weit verbreitet.

Hier wird es als schwachprozentiges Getränk eingestuft, da der Alkoholgehalt in der Regel zwischen 4 und 6 Volumenprozent pro Liter liegt.

Die erste Erwähnung in Spanien fand die Sidra schon im 8. Jahrhundert in offiziellen Dokumenten im besagten Königreich von Asturien.

Wie auch beim Wein wird hier der fruchteigene Zucker durch Gärung in Alkohol umgewandelt. Dieser ist bei den Äpfeln aus der Region nicht allzu hoch, was die relativ geringen Alkoholwerte erklärt. Nach der Ernte im Oktober wird der Most gepresst und kommt direkt zur Gärung in die Holzfässer. In einzelnen Fällen wird er jedoch vorher mehr oder weniger stark gefiltert. Dort reift der Most bis März/April, bis er dann in die Flaschen abgefüllt wird. Die Reife bewirkt zudem, dass die Säure der Sidra geschmacklich weicher wird und sich die Farbe von einem lebendigen Gelb mit grünlichen Reflexen in ein etwas dunkleres Gelb mit braunstichen ändert.

Nachdem wir den Vorraum passiert haben, treten wir nun in den Tonelsaal ein, es ist eine große Halle, in der die mächtigen Fässer dicht an dicht stehen.

In jedem einzelnen Fass befindet sich eine etwas andere Sidra; dies wird durch die verschiedenen Aromen der Apfelsorten beeinflusst.

Ich schreite die einzelnen Fässer ab und bleibe erstaunt vor dem Größten stehen, welches ein Fassungsvermögen von 18.000 Litern aufweist. Es wird mir erklärt, dass die Fässer zu 100 Prozent aus Kastanienholz gefertigt sind und seit ca. drei Generationen (dem Bestehen der Sidreria) in der Nutzung sind.

Nun ist es auch an der Zeit, endlich die erste Probe vorzunehmen.

Dieses Ritual wird hier „Txotx“ genannt, wenn die erste Sidra in der Zeit von Januar bis März direkt aus den Fässern probiert werden kann. Ein sehr beliebter Anlass, um mit Freunden in die Sidrerias einzufallen und es sich richtig gut gehen zu lassen. Eine echte Tradition hierzulande.

Nun öffnet der Schankmeister das Loch aus dem mit einem dünnen Strahl die Sidra herausgeschossen kommt. Dieses ist normalerweise durch einen kleinen, konischen Eichenholzstab verschlossen. Wir halten unsere Gläser schräg unter den Strahl, es soll soviel wie möglich Sauerstoff beigemischt werden. Die typischen Sidragläser aus hauchdünnem Glas werden nicht einmal zu einem Drittel gefüllt und sollten sofort ausgetrunken werden, damit der Sauerstoff nicht wieder entweicht und es schön frisch durch die Kehle rinnt ...

Dies wird so oft wiederholt bis alle genug haben und es zum nächsten Fass geht.

Übrigens: Hier wird eine feste Summe am Eintritt bezahlt und es kann so viel getrunken werden, wie herein geht!

Nach einigen Gläsern möchte ich mal dem Koch über die Schulter schauen und freundlich wird mir von Jaione der Weg in die Küche gewiesen.

Dort liegen Sie nun vor mir, diese unglaublich mächtigen Steacks, in Spanien Chuletón genannt. Nummeriert nach Tischen landen sie auf dem Grill und werden mit groben Salz bestreut. Der Chef erklärt mir, dass ein gut gegartes Chuletón von außen nach innen 3 Färbungen aufweisen sollte. Außen dunkelbraun, darunter braun und in der Mitte rot.

Nun kommen unsere auf den Grill, mir läuft schon das Wasser im Mund zusammen und ich gehe schnell noch mir eine Sidra einschenken lassen ...

Zum Anschmauß gibt es Chorizo (Paprikawurst) in Sidra gekocht und Bacalao (Kabeljau) mit frittierten Zwiebeln und Paprika.

Nun kommt das Fleisch, schon mundgerecht geschnitten, und alle stoßen gierig die Gabeln hinein. Es schmeckt fantastisch und harmoniert vorzüglich mit der fruchtigen Säure der Sidra.

Entspannt stehen wir am Tisch, essen und trinken, unterhalten uns und genießen einfach das einzigartige Ambiente.

Langsam ist es auch Zeit wieder Abschied zu nehmen, wir hatten eine super Zeit, jede Menge gelernt und die Stunden vergingen wie im Fluge.

Abschließend kann ich allen, die mal in der Zeit zwischen Januar und März in der Gegend sind, empfehlen, diesen fantastischen Ort zu besuchen. Es ist ein einzigartiges Erlebnis, welches leider den meisten Besuchern der Zone verborgen bleibt. Aber Vorsicht, zieht Euch warm an! #Geheimtipp

Ich danke Euch fürs Vorbeischauen.

Salud sagt, Torsten

P.s.: Muchas gracias al equipo de Zelaia y a los Ugarte 😊



Der Restaurantraum, hier wird stehend genossen.

Vor dem einschenken schauen wie es geht

Die Halle mit den Fässern, die Sidra ins Glas.



18.000 Liter!



Das Austrittsloch mit dem Eichenstopfen



Treffen ist angesagt...



Der Schankmeister



Schräg anhaltend, die Sidra nimmt Sauerstoff auf.



Tortilla de Bacalao als Vorspeise. Gefolgt von...



Bacalao con pimientos und...



Chorizo auf Sidra



Begutachtung der Steacks.



1 Kg pro Scheibe ist in



Auf den Grill und grobes



Und fertig, ein Traum!

Ordnung!

Salz drauf.



Die richtige Färbung, von aussen nach innen in drei Tönen.



Zusammen schmeckt es einfach besser.



Die verschiedenen Apfelsorten.



Mit dem Team.

Gefällt mir

4

Dieser Eintrag wurde veröffentlicht in **Bodegas** von **admin**. **Permanenter Link des Eintrags** [<http://www.spanwein.de/sidreria-zelaia-txotx-baskische-sidra-direkt-aus-dem-fass-und-riesen-steaks-vom-grill/>] .