

SAGARDOA, SIDRA NATURAL

Según la reglamentación sidra natural es la bebida resultante de la fermentación del zumo de manzana. No indica qué tipo de manzana o qué variedades se deben utilizar por lo que esta decisión queda a criterio del elaborador de la sidra. Sagardoa es una palabra euskaldun compuesta de dos partes, sagar y ardoa, la primera significa manzana y la segunda vino, por lo que etimológicamente sagardoa significa en euskera vino de manzana. Desde tiempos muy remotos, nuestros antepasados han denominado así a la sidra que elaboraban partiendo de variedades de manzana autóctonas que reúnen unas características inmejorables para producir una buena sidra natural. Por lo que estamos viendo, sagardoa se puede definir como la sidra vasca o la bebida obtenida por la fermentación del zumo de variedades de manzana autóctona. Claro está que el tema es más complejo y que debería de definir y concretar muchos detalles como las variedades que se consideran adecuadas o buenas para esta finalidad, pero algún día y de algún modo se debe de empezar. Con la industrialización del País Vasco el caserío y el medio rural perdió interés ya que se presentaba la posibilidad de que las gentes de la época trabajaran en la industria realizando labores menos sacrificadas que las del caserío y cobraran un sueldo a fin de mes, cosa que en el caserío no se ve tan claramente. Este fenómeno incidió negativamente en el manzanal euskaldun. Unos cayeron en el abandono y otros fueron talados y en su lugar se plantaron pinos, ya que no necesitan las atenciones del manzano. La producción de manzana cayó en picado y nuestras variedades estaban amenazadas con la desaparición para siempre. Durante los últimos años la Excelentísima Diputación de Guipúzcoa está realizando el trabajo de recuperación de variedades y con las que se consideran de mayor calidad. Injerta plantones para su reproducción, estos manzanos que producirán fruta de calidad para sidra, o mejor dicho, para sagardoa. Son entregados a los agricultores que desean realizar una plantación, por lo que desde el punto de vista de calidad el futuro de nuestra sagardoa es realmente esperanzador. Además esta planta está subvencionada de modo que cumpliendo las exigencias que indica la Diputación sobre normas de plantación, mínimo de árboles, etc., la planta prácticamente gratuita. En este proceso de regeneración del magnífico manzanal vasco ya se ha superado el 40% de las necesidades de manzana de la industria sidrera. Este dato es importante y se ha dejado notar en la calidad de la sidra de la última cosecha. Si además consideramos que aún no han entrado en producción las plantaciones jóvenes y que se siguen poniendo otras, deducimos que pronto se cubrirán las necesidades de manzana de sidra que hay en la actualidad. Nuestra sagardoa es distinta o mejor dicho tiene diferencias con la sidra producida en otras regiones o otros países. No decimos que sea mejor o que no lo sea, sencillamente indicamos la diferencia en aroma, sabor, etc., ya que la elección la dejamos para el consumidor.

Pensamos que tanto hablar de manzanas y sagardoa, habremos provocado el apetito del lector hacia nuestra bebida por lo que indicamos algunas recomendaciones para su consumo.

La sagardoa debe estar fresca, no muy fría, a unos ocho o diez grados centígrados de temperatura.

Se debe consumir preferentemente joven, es decir, que sea de la última cosecha y no de 2 o más años. En vaso grande de cristal fino para apreciar todos sus valores. Servida a unos 30 cm. de altura desde la botella al vaso para que se manifieste el gas carbónico fino y de calidad que adquiere en su elaboración no adicionado. No permitir que la sidra permanezca en el vaso una vez servida, sino que después de servir al vaso la justa cantidad que se va a beber consumirla inmediatamente.

Buen provecho.

Miguel Zapiain



Casa Errekalde
ASTIGARRAGA
20014 Guipúzcoa

Sidras  Borda

Teléfonos 551731 - 550414

ASTIGARRAGA

SAGARDOAK



Ctra. TXORITOKIETA
Telf. 55 52 20

ASTIGARRAGA

SAGARDOTEGIA

KAKO

* * *

Telf. 55 11 28

551741



**HERNANIKO
ZELAIIA
SAGARDOAK**

JOSE ANTONIO GAINZERAIN

B.º Martindegui
Tel. (943) 55 5851

20120 - HERNANI
(Guipúzcoa)