

El Territorio de la Sidra



Los Manzanales

La manzana, signo de salud y longevidad, es la fruta por excelencia de Euskal Herria. No se sabe si el manzano nació en las tierras vascas espontáneamente o si fue importado, pero de lo que no cabe duda alguna es que en siglos pasados llegó a ser el principal sustento de muchos vascos.

Utilizada como alimento y bebida, se aclimató rápidamente a las condiciones climáticas y orográficas de Euskal Herria. Hubo tal profusión desde Donostia-San Sebastián a Bilbao que sorprendía a cuantos llegaban por primera vez a estas tierras.

La selección de las semillas, su plantación, cultivo y cuidados se ha transmitido celosamente de padres a hijos desde tiempos muy remotos. Merced a ello hay en Euskal Herria una gran variedad de manzanas, pero no todas sirven para la elaboración de la sidra.

La sidra se confecciona con manzanas ácidas (“txalaka”, “goikoetxea”, “urtebi haundia”, “urtebi txikia”, “urdin sagarra” y “errezila”), amargas (“moko”) y dulce amargas (“mozoloa”) cuidadosamente seleccionadas.

En la actualidad los manzanos son prácticamente los únicos frutales que observamos en las verdes praderas de los caseríos, por lo han adquirido un gran valor paisajístico y ecológico.



Foto de José Pablo Gallego



Fotos de Jone Zuriarrain

Las Sidrerías

Las sidrerías son los templos del territorio de la sidra. Ellas han mantenido viva nuestra cultura y han sido su principal foco de divulgación. Proporcionan una experiencia única en el mundo.

Las sidrerías son las bodegas donde los artesanos elaboran sidra natural (sagardoa), siguiendo paso a paso el método tradicional, desde la recepción de la manzana, hasta el embotellado.

Además, las sidrerías tienen un gran atractivo gastronómico que nos permite degustar la nueva sidra de los distintos toneles y disfrutar de una buena mesa. No se trata de restaurantes. De hecho, el menú siempre es el mismo. La sidrería tiene unas normas de conducta propias, transmitidas de generación en generación. Todo esto hace que año tras año las sidrerías consigan atraer la curiosidad de miles de visitantes de todo el mundo.

Algunas sidrerías, siguiendo los cánones de la antigua tradición, abren sus puertas únicamente de enero a abril, para dar a degustar la nueva cosecha. Otras ofrecen sus servicios a lo largo de todo el año.

La experiencia es inolvidable e invita a deleitarse con la comida y la sidra, así como con el lugar y el ambiente.



Foto de Jone Zuriarrain



Foto de Manuel Beobide

El Rito del Txotx

Aunque el popular rito del txotx tenga apenas 50 años, ha conseguido enamorar a miles de visitantes de todo el mundo. El txotx sintetiza todos los valores de la cultura de la sidra: sencillez, respeto, diversión, naturaleza, amistad, comunidad, etc...

Se repite años tras año en todas las sidrerías, y consiste en que el artesano invita a su casa a quien quiera visitarle, para catar la nueva sidra de cada año.

El ritual siempre es el mismo. El sidrero, al grito de txotx!, invita a probar la sidra de un nuevo tonel. Siguiendo sus instrucciones, cada persona, respetando el orden de llegada, inclina su vaso vacío hasta que la sidra que sale por un pequeño orificio con presión rompe en el vaso y se desprenden los aromas.



Las variedades de manzana utilizadas en el proceso de elaboración hacen que cada tonel tenga una sidra diferente. Los distintos matices de la sidra se van catando y saboreando sorbo a sorbo al pie de los toneles.

En el mismo lugar, se comparten las sensaciones vividas con los compañeros de experiencia, para nuevamente volver al comedor con el vaso vacío. Esta operación se repite una y otra vez hasta degustar cada uno de los toneles.

El menú tradicional se ofrece prácticamente igual en la mayoría de las sidrerías y está compuesto de: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes y chuletón. De postre, se sirve queso con membrillo y nueces.

Con el rito del txotx se participa en una de las tradiciones más enraizadas del territorio de la sidra vasca. Es una experiencia única que merece ser disfrutada al menos una vez en la vida.

“ Esta temporada del txotx te recomendamos disfrutar de una comida/cena en sidrería, visitar el Museo Sagardoetxea y comer/cenar en una sidrería y el pasaporte gastronómico de la sidra y el queso “



Museo de la Sidra Vasca “Sagardoetxea“

El museo cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.

“ Es el lugar idóneo para adentrarse en la cultura de la sidra “

El manzanal es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se ven los tipos y variedades de manzana, los injertos, los modos de recolección, triturado y prensado de la manzana.

A pie del manzanal, se encuentra el espacio museístico, en el que conocer, mediante la exposición de distintos utensilios del “sagardogile” (maestro sidrero), audiovisuales, paneles explicativos, juegos y fotografías, una tradición milenaria: pasado, presente, y futuro de la manzana y de la sidra, y los ritos y las costumbres en torno a la “sagardoa” y tipos de bebida de manzana.



El tercer espacio diferenciado está dedicado a la cata y degustación de la “sagardoa” al tradicional estilo del “txotx” y de productos elegidos por Sagardoetxea, bajo la marca Gozo Gozo: mosto, licor y dulce de manzana. Se realiza la iniciación al “txotx” para todo aquel que antes de acudir a una “sagardotegia” (sidrería), quiera aprender el ritual y los secretos que acompañan a la degustación de la “sagardoa”: modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o “txinparta”, visualización del tono, significado de los diferentes colores y distinción de los aromas.

El Museo Sagardoetxea cuenta con un programa educativo para escolares y grupos de tiempo libre, donde se combinan el conocimiento de aspectos relacionados con la cultura de la manzana y la sidra y la realización de juegos educativos y pedagógicos.

La recogida de manzanas con el “kizki”, el machacado con los pisones, la “kirikoketa”, la degustación de manzanas y el mosto, la caza de la ballena y otros juegos son algunas de las actividades destacadas.

Otra de las actividades que ofrece el Museo Sagardoetxea para adentrarse en la cultura e historia de la sidra vasca, es el paseo temático Santiagomendiko Sagardo Bidea, un recorrido por los manzanales y caseríos tolare en los que se elaboraba la sidra y que tiene su punto de partida en el manzanal de Sagardoetxea.



Fuente y fotografías : Sagardoaren Lurralde “El territorio de la Sidra”



**Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga**

Teléfono: (34) 943 550 575

**info@sagardoarenlurralde.com
www.sagardoarenlurralde.com**



**Horarios (Todo el año):
Martes a Sábado: 11:00-13:30 • 16:00-19:30
Domingos y festivos: 11:00-13:30
Lunes cerrado.
Julio y agosto abierto todos los días.**

**info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com**