

Álava celledró'l so primer 'Sagardo Araba'



Los llagares alaveses de la man de la DOP Euskal Sagardoa, y col sofitu d'otros llagares del País Vasco, entamaron el 'Sagardo Araba', que cuntó cola participación de los llagares Kuartango, Iturrieta, Trebiñu, Akarregi, Alzueta, Itxasburu, Lizeaga y Zelaia

Na capital alavesa, en Vitoria/Gasteiz, nuna xornada soleyera por demás, y con una gran afluencia pública, los llagares alaveses escribieron una perimportante páxina na hestoria de la sidre vasco celledrando'l so primer 'Sagardo Araba', que resultó tou un ésitu y nel qu'amás de la sidre natural de la collecha de 2018, qu'unque escasa los llagareros calificaron como "de gran presonalidá", tamién s'aprofitó pa presentar una sidre con llimón del llagar de Kuartango, otra con toque de carbayu del llagar Trebiñu, y la que foi'l gran descubrimientu: la sidre de fueu, tamién de Kuartango.

El sistema d'esta celledración foi un poco estremáu al avezáu n'Asturies, darréu qu'en cuentas de mercar un vasu y tener acesu a tola sidre que se quier, equí sirvióse la sidre en copa que podía mercarse por 5 € y que daba drechu a cinco consumiciones. Tampoco

cu nun faltó la sidre'l duernu pasteurizao, los pintxos de productu llocal, nin la música, nun eventu nel que tamién se fixo un reconocimientu a los productores de quesu Idiazabal, pol sofitu y vinculación a la DOP Euskal Sagardoa.

Dende la perspeútiva asturiana resulta daqué chocante ver tomar la sidre en copa en cuentas d'en vasu sidre, pero hai de ser consciente que'l nuesu vasu de sidre llega a Euskal Herria nos años 50-60 del pasáu sieglu -de mán de la Sociedá de Festeyos San Pedro de La Felguera- y que s'escomienza a popularizar ellu de magar entamen a celledrar los txotx, onde se bebe siguiendo la forma tradicional asturiana de la espicha y qu'encualló perbien neses tierres. Por embargu, sacántenes el txotx, el sistema de consumu de la sidre nel País Vasco nun ye'l mesmu que n'Asturies, sinor



en cuadrilles, onde suel bebesel vinu, que se toma a traguinos, en cuentas d'una paparada. L'emplegu de la copa permite-yos esfrutar de la sidre al mesmu estmu que lo fain los collacios de cuadrilla col vinu, y camienten qu'ello favorez el so consumu.

Amendes d'ello, l'enfotu de la DOP Euskal Sagardoa en reivindicar la sidre como un productu de cali-

dá ye munchu, y camienten qu'el consumu en copa dignifica'l productu.

Seya como fuere, lo cierto ye que la calidá de la sidre taba fuera dubies, y qu'al públicu asistente nun-yos chocó un res esta forma de presentación de la sidre, no que paez ser una tendencia nel País Vascu.



ADPAN

iLibre de alérgenos!



isin gluten!



isin huevo!



isin leche!



isin semillas!



isin frutos secos!



isin soja!



isin cacahuetes!



www.adpan.es   

Avenida Langreo, 12 · 33186 · El Berrón · Asturias · T.+34 985 74 36 27