

DERIVADOS DE LA SIDRA ESPUMOSOS Y CRIANZA

Las sidrerías vascas llevan tiempo elaborando nuevos tipos de sidra, como la espumosa o la de crianza, así como otras bebidas entre las que destacan los licores destilados, sin olvidar los mostos o los vinagres. Se denominan sidras espumosas las elaboradas exclusivamente mediante segunda fermentación en botella. Guardan cierta similitud con el cava, el champagne o el sekt alemán.

Byhur 12/24 (Astarbe)



Sidra espumosa (7,5% / 8% vol.). Se emplean tres variedades de manzana (Astarbe, Mendiola y otra), se fermenta en barrica y se embotella. Siguiendo el método tradicional Champenoise, se somete a una segunda fermentación en botella y a una maduración durante 12 o 24 meses. El resultado es una sidra espumosa, seca, equilibrada y de finas burbujas. **Precio: 10/15 euros**

Petritegi Aparduna (Astigarraga)



Sidra natural espumosa Brut Nature (7%) Elaborada con algunas de las mejores variedades autóctonas de manzana: Gokoetxe, Txalaka, Manttoni, Mozolua, Urtebi Haundi, Moko, etc. Se realiza una segunda fermentación en botella y se procede a su degüelle tras 9 meses de rima. Se obtiene así una sidra brut nature seca, con una ligera acidez y un destacado frescor. **Precio: 10 euros**

Ama Oiharte (Zerain)



Sidra natural espumosa (7% vol.). Se parte de una sidra natural escogida y elaborada con sumo cuidado en primera fermentación, para luego embotellarla y realizar una segunda fermentación ya en botella, mediante el método Champenoise. Este proceso dura seis meses y el resultado final es una bebida refrescante, fina para el paladar y con pequeñas burbujas. **Precio: 9,50 euros**

Saarte (Urbinate, Ataun)



Sidra de crianza. Se elabora a partir de manzanas seleccionadas manualmente en el momento óptimo de maduración, para pasar después a barricas, donde permanecen durante ocho meses sobre sus lias y otros ocho en botella. El resultado es una sidra que recuerda al sabor de la manzana asada, cosquilleante y agrí dulce. **Precio: 6,50 euros**

Basandere (Bordatto, Jaxu)



Sidra semi-seca (6,5% vol.). Para su elaboración se emplean doce variedades de manzana de herencia familiar, que se prensan de forma separada. Fermentación en cuba de acero inoxidable (cerca de 3 meses), con levaduras indígenas exclusivamente. Fin de fermentación en botella durante dos meses, sin añadido de licor azucarado ni de levaduras. **Precio: 7 euros**

Basajaun (Bordatto)



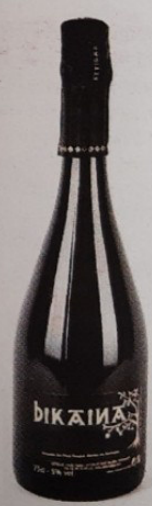
Sidra brut (7% vol.). Para su elaboración se emplean quince variedades de manzana de herencia familiar, que se prensan de forma separada. Fermentación en cuba de acero inoxidable (cerca de 4 meses), con levaduras indígenas exclusivamente. Fin de fermentación en botella durante dos meses, sin añadido de licor azucarado ni de levaduras. **Precio: 7 euros**

Sagarno Goxoa (Eztigar, Donaixti)



Sidra semi-seca (5% vol.). Sidra dulce de gran personalidad aromática, sabor afrutado y aromas de manzana fresca, gracias a una exclusiva selección de variedades de manzana y a una larga fermentación a temperatura controlada. Se consume con los postres, el mismo pastel vasco o en aperitivo. **Precio: 3,50 euros**

Sagarno Bikaina (Eztigar)



Sidra espumosa (5% vol.). Para su elaboración se seleccionan variedades cosechadas en el momento óptimo de madurez, cuyo mosto se fermenta en barricas para luego realizar una segunda fermentación en botella, hacia el mes de marzo. Producción limitada, ya que cada año se cosecha con arreglo a la calidad de las manzanas seleccionadas. **Precio: 7 euros**



YARBIDE SAGARDOAK
Sebastian Zabalegi
Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

DERIVADOS DE LA SIDRA BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Se denominan bebidas espirituosas a los productos elaborados por destilación de la sidra en alambique. En algunos casos, el aguardiente obtenido se somete a envejecimiento en barrica, y en otros, es utilizado como base para macerar pulpa de manzana, lo que reduce su graduación alcohólica. También existe una sidra dulce (Bizi-Goxo) pese a que no se obtiene por destilación.

Sagardoz Txuria (Zapiain)



Destilado de manzana (40% vol.). Se escogen las mejores manzanas, se fermenta y se destila el líquido, no la pulpa, lo que da como resultado un fino aguardiente fresco, seco y digestivo. Es incoloro, combina la fuerza de su juventud con la elegancia que aporta el frescor de la manzana. Ácido, con ligeros toques de regaliz.

Precio: 29 euros

Licor Sagardoz (Zapiain)



Bebida espirituosa de maceración (21,5%). Se eligen variedades de maduración tardía, cuya pulpa se pone a macerar en el destilado Sagardoz Txuria, reduciendo así la graduación alcohólica. Muy indicado para consumidores aficionados al dulce. De color ámbar, explosión de aromas dulces con detalles ácidos, recuerdos de compota o mermelada de manzana.

Precio: 23 euros

Sagardoz Añejo (Zapiain)



Destilado de manzana añejo (40% vol.). Una vez obtenido el Sagardoz Txuria, se somete a envejecimiento en barrica de roble durante un tiempo mínimo de tres años. De color oro viejo, aroma intenso y complejo. Conserva notas de manzana fresca, así como de ciruela. Fondo especiado con recuerdo a cedro, tabaco y roble.

Precio: 35 euros

Bizi-Goxo (Zapiain)



Sidra de postre (10,5% vol.), elaborada 100% con manzana autóctona Errezil, de maduración tardía, ácida y rica en azúcares. Cuando la fermentación alcohólica ya ha producido 10,5° y aún le quedan algo más de 100 gramos de azúcar por litro, se impide que siga fermentando. Su equilibrio dulce-ácido hace que funcione perfectamente como bebida de aperitivo.

Precio: 18 euros

Señorío de Belmont (Saizar)



Aguardiente de sidra (40% vol.) Siguiendo la tradición familiar, la sidra se somete a un proceso de destilación en alambique, lo que da como resultado un aguardiente que posteriormente es envejecido en barrica de roble, hasta que adquiere un color castaño muy fino con matices de oro viejo y un aroma intenso y complejo con multitud de matices.

Precio: 19,60 euros

Berogei (Txopinondo, Azkaine)



Aguardiente blanco de sidra (40% vol.) Aguardiente que resulta de la doble destilación de la sidra Txopinondo. Franco en boca, aroma típico de la destilación de la manzana, final recordando a chocolate negro. Se bebe muy frío en un vasito congelado, aunque también sirve para elaborar cócteles como el ratafia (un volumen de Berogei para dos de mosto Txopito).

Precio: 25 euros

Patxaka (Txopinondo)



Licor de anís y manzana silvestre (8% vol.), compuesto de anís estrellado, sobre el que se macera la manzana silvestre o basatia, de sabor suave y dulce y típico de la montaña vasca desde Hendaia hasta Orreaga. Color ámbar y sensación voluptuosa en boca. El sabor de anís apenas se percibe, superado por notas claras a regaliz. Matices de pan de especias y rancio.

Precio: 16 euros

Manzina (Txopinondo)



Licor de manzana verde (18% vol.) Elaborada con aguardiente de sidra, concentrado de mosto de manzana y aroma natural de manzana verde. Color transparente, ligeramente suave, presenta un ataque franco de aguardiente de manzana y se prolonga por la sensación fresca de una granny smith verde, con prolongada final de nuez y almendra fresca.

Precio: 14 euros



Sagardotegia

OTSYA ENEA

Osinaga Auzoa · © 943 55 68 94 · HERNANI