

Kuartango Sagardotegia

EMBLEMÁTICO LLAGAR ALAVÉS



A solo 30 km de Vitoria y en su extremo occidental se encuentra el municipio de Kuartango, en un ancho valle encajonado entre sierras y recorrido por dos ríos, el Bayas, que lo atraviesa de norte a sur y su afluente, el Vadillo, que discurre de oeste a este.

A orillas del río principal encontramos la Sidrería Kuartango, en un lugar emblemático, pues se ubica en el edificio de lo que fue el antiguo balneario de Zuhatzu-Kuartango, cuyas aguas sulfurosas eran famosas por sus propiedades terapéuticas y curativas en la primera mitad del siglo pasado. El espacio principal de la sidrería ocupa el gran salón del balneario, una zona reformada con capacidad para acoger entre 150 y 200 personas.

En este espacio, donde se encuentra el comedor, se han conservado y restaurado tanto las antiguas columnas de hierro que atraviesan longitudinalmente la sala, como los grandes ventanales que iluminan la estancia, rematados en su parte superior por arcos de medio punto que han sido rellenos por cristales de

Kuartango Sagardotegia

Zuhatzu Kuartango Entitatea, 10,
01430 Zuhatzu Kuartango, Araba
T. 699 74 77 30



colores a modo de vidrieras, perviviendo así el espíritu de los años 20, y que hoy, se utiliza como distribución de la sidrería.


Situados en la pared opuesta a los ventanales y bajo los mismos arcos de medio punto, se encuentran cuatro depósitos de la sidra elaborada en la bodega del establecimiento (kupelas) para el consumo de

cientos que disfrutan de los menús que ofrece el local.

Dispone de un llagar equipado para la elaboración de sidra, para consumo en el local y venta al mercado, con una producción en torno a 60.000 litros. El sistema de selección y lavado de manzana aprovecha una pendiente natural, con un método original que combina tecnología y artesanía. Tras pasar por una trituradora de alas de mariposa, la manzana se prensa en un cilindro horizontal mediante un sistema de agua a presión y el mosto se pone a fermentar en depósitos de acero. Dispone además de fermentadores para la elaboración de vinagre de sidra, y de algunas barricas de roble donde realiza pruebas de crianza de sidra. Los productos que elabora actualmente son: sidra natural con "Denominación de origen del País Vasco", zumo de manzana ecológico, vinagre de sidra y sidra de fuego.

Tiene previsto, en un futuro próximo, ser un centro de interpretación de la sidra para promocionar esta bebida y su cultura en Álava, en el que se ofertarán visitas guiadas por la bodega, se realizarán catas, se explicará la elaboración de los diferentes productos y se realizarán paseos por las variedades de manzanos plantados como reserva de vivero.

Benito Peciña, es el impulsor y promotor de la sidrería, y regenta el negocio con entusiasmo, amenizando en ocasiones con su acordeón las sobremesas de sus comensales, animándolos incluso, a que salgan a bailar y a que beban unos culinos al grito de Txoooootx!!!

 Testu y semeyes: Ana María Viciosa




MINI PANETTONE
¡LIBRE DE ALÉRGENOS!

ADPAN
¡Libre de alérgenos!

 **¡sin gluten!**

¡Disfruta la navidad con nosotros!
www.adpan.es   