NOVEDADES E ILUSIÓN PARA EL 2018

...ibrada Las sidras que se podrán degustar este año en Petritegi se ...cterizan por sus aromas frutales y su equilibrio entre cuerpo, ...dez y tanicidad

...abundante cosecha de la ...manzana de 2017, muy buena ...o cuanto a cantidad y calidad ...adecho a sidreros como los ...tegi.

...las sidras que podremos ...ar durante este año en la ...ta sidrería de Astigarraga ...cterizan por sus aromas fru... fino carbónico y por pre... un gran equilibrio entre ... acidez y tanicidad.

...rra parte, los responsables ...tegi están convencidos de ...difusión de la cultura de la ...a la clave principal para la ...ación y puesta en valor de ...ra. Por ello, destacan el amplio abanico de experiencias culturales que ofrecen en sus instalaciones, así como su participación en todo lo relacionado con el sector: talleres infantiles, eventos y ferias, *sagardo egunak*, demostraciones del proceso de elaboración desdela recolección de la manzana hasta la bodega, la recuperación de la historia sidrera guipuzcoana, días de puertas abiertas, etc.

En las instalaciones de Petritegi ofrecen diversas actividades relacionadas con la sidra

En cuanto a las principales novedades que ofrece Petritegi este año destacan las sidras con denominación de origen *Euskal Sagardoa*, así como la variedad *Petritegi Apardu-na*.

Esta última se trata de una sidra natural espumosa *brut nature* elaborada según el método tradicional o *champenoise*, de segunda fermentación en botella, nueve meses de rima y removido manual. En definitva, es un producto artesano, local, joven y con una deliciosa *txinparta*, ideal para disfrutar en buena compañía. ■ N.G.

Ainara Otaño, sidrera de Petritegi, con una copa de 'Petritegi Apar-duna'. N.G.

...agardo naturalaz gain, ...adago zer edan ...gardotegietan

...ETAKOA, DESTILATUA, ...EKOA EDO APARDUNA ...ORRI DIRA, BESTEAK ...E EDARI HONETATIK

...da sagardo naturala dela ...agardotegietako protago-...ina gero eta sagardotegi ...an edan daiteke edari hau ...este ezer. Aukera, gainera, ...a. Jone Mari Alberro Sagar-...Lurraldeko zuzendariak ...koaren arabera, "eskain-tza gero eta handiagoa da".

Sagardo naturalaz gainera, beste zaporetako sagardo motak dastatu nahi dituztenei daude zuzenduta edari berri hauek.

Sagarretik eratorritako produktu berriak ez dira soilik nazioarteko ekoizleen artean topatzen. Izatez, euskal sagardotegiak ere hasi dira edari berriak egiten.

Zaporetako sagardoari dagokionez, sagarraz gainera, beste fruta batzuk, zukuak edo espezieak eransten dira, besteak beste: masustak, intsusa, jengibrea, edo lupulua. Udardoa, berriz, %100ean udarearekin egindakoa da.

Sagardoa egiteko sagarrak. N.G.

Izotzezko sagardoa deritzona, berriz, sagar berantiarrak prentsatuta, izoztutako sagarrak prentsatuta, edo izoztutako sagar muztioarekin egindako edaria da. Azukre asko duenez, hartzidura bere kabuz gelditzen da, legamiak hiltzen dituen alkohol maila altua lortuz.

Sagardoaren destilazioz, edo mazerazioz ekoiztutako edari destilatuak ere egiten ari dira zenbait sagardotegitan gaur egun. Honakoak dira, besteak beste, horietako produktu batzuk: sagar basatien mazerazioa anisean; sagar zuku eta aromekin destilatutako sagardoa; edo hiru urtez barrikan egondako sagardo destilatua.

Sagardo apardunak ere gero eta zale gehiago ditu. Sagardo naturaletik abiatu eta botilako bigarren hartzidura bidez edo *Charmat-Grand vas* bidez egiten da. Cava, xanpaina edo Alemaniako *sket* edari apardunen antzeko sagardoak dira hauek.

Alemania edo Austrian, bestalde, ohikoa da *apfelwein* izeneko sagardoa, nagusiki, sagar garratzekin egindakoa. Sagardo hau lehorra eta ardo txuriaren tankerakoa da. Eta nola ez aipatu muztioa, prentsatutako sagar zuku pasteurizatua da, alkoholik gabekoa eta txikitan hainbestetan edan duguna. ■ N.G.