

- ◆ La sidra es una bebida típica de las culturas gastronómicas de Gipúzkoa.
- ◆ Ya, de antiguamente era utilizada por los hebreos, los griegos y los romanos.
- ◆ La sidra aparece en documentos escritos a partir del s. XII.
- ◆ Desde la segunda mitad del s. XIV., en los municipios gipuzkoanos estaba vigente una legislación sobre la fabricación y venta de sidra.
- ◆ Desde Enero hasta Abril se celebra la temporada sidrera en Euskal Herria, cuyo principal centro es Astigarraga.
- ◆ La sidra surge de la combinación de tres tipos de manzana: amargas, dulces y ácidas.
- ◆ La plantación de manzanos se efectúa entre Enero y Febrero; las claves del éxito de la plantación son dos: un clima templado y húmedo, y un suelo fresco y profundo.
- ◆ La manzana es recogida y almacenada en sacos entre los meses de Octubre y Noviembre.
- ◆ En Gipúzkoa existen unas 20 variedades de manzanas sidreras entre las que destacan errezilla, txakala, patzula.
- ◆ En la actualidad hay en Gipúzkoa 2219 explotaciones de manzanal, y se cultivan 18000 variedades distintas de manzana.
- ◆ Francia, es actualmente, el primer productor sidrero en Europa.
- ◆ Asturias es la primera productora sidrera a nivel nacional.
- ◆ La mayor parte de los lagares donde se elabora la sidra son de carácter rústico.
- ◆ Para triturar la manzana hay varios tipos de prensas, en la que destaca la prensa de uno o doble husillo.
- ◆ La sidra es trasegada con bombas, el sistema más rápido, higiénico, y seguro que hay actualmente.
- ◆ Después de ser filtrado, la sidra se embotella y se encorcha.
- ◆ El mosto está constituido por un 75-85% de agua en la que se encuentran disueltas sustancias como azúcares, ácidos y sustancias ácidas, materias tánicas...
- ◆ Los principales tratamientos y correcciones que se le hace al mosto son el azucarado, la acidificación, y tonificación.

- ◆ La fermentación alcohólica es el proceso bioquímico y microbiológico, por el cual los azúcares se transforman en alcohol y CO₂, quedando el mosto transformado en sidra.
- ◆ Para que se produzca una buena fermentación tumultuosa o defecación del mosto es conveniente triturar una mezcla de variedades de manzana maduras.
- ◆ Con los distintos tipos de clarificaciones, la materia sólida que la sidra lleva en suspensión se deposita en el fondo dejando la sidra clara y cristalina.
- ◆ Una vez obtenida, la sidra se suele conservar en kupelas o en botellas, de distintas capacidades.
- ◆ Para ser embotellada, la sidra debe ser perfectamente clarificada y pura, de contenido alcohólico moderado, bien defecada y fermentada en bodegas frescas.
- ◆ La sidra se pasteuriza para conservarse en buen estado, durante un periodo largo de tiempo.
- ◆ Una sidra de calidad tiene el color de la paja, un agradable olor afrutado y al romperla se aprecia la txinparta o espuma que sale y se diluye.
- ◆ La sidra, para considerarse como tal, debe tener un grado de acidez, aunque si la acidez de la sidra es demasiada, se le considera “picada” o “avinagrada”.
- ◆ Al ser la sidra una bebida de baja graduación alcohólica, y al tener escasa acidez, está muy expuesta a sufrir alteraciones y enfermedades.
- ◆ Las enfermedades de la sidra puede ser producidas por microorganismos anaerobios, aerobios y por fermentos solubles.
- ◆ En los años 30, en Gipuzkoa poseía más de 300 sidreras y lanzaba el mercado 8 millones de litros anuales, aunque pronto entraría en decadencia, de la que se ha ido recuperando poco a poco.
- ◆ En 1995, se vendieron en el País Vasco unos 8`5 millones de litros de sidra, de los cuales de consumieron un 80% en Gipuzkoa.
- ◆ La asociación Taldea Sagardoegileak, son partidarios de mantener la tradición de las antiguas sidrerías, sin asientos, ni cafés, con la gente trayendo sus propias cazuelas.

- ◆ La asociación sidrera gipuzkoana más antigua es la “Agrupación de cosecheros de sidra natural”, fundada antes de la Guerra Civil, que integra a más de un centenar de sidreros.
- ◆ Las mejores sidras europeas son las naturales de Francia, Bretaña y Normandía, que se remontan al S. V. Las peores provienen de Suiza, Austria, Canada y EE.UU.
- ◆ En la actualidad encontramos en Gipuzkoa alrededor de 80 sidrerías, siendo el número mucho menor en Bizkaia, Navarra y Francia.
- ◆ Las características de la cosecha del 98 son: una sidra muy equilibrada, por encima de los 6° C, con mucho cuerpo y una tonalidad amarillenta.
- ◆ Este año se consumirán al txot un 10% de los 8 millones de sidra producida, el resto será embotellada.
- ◆ La sidra de este año se ha elaborado con un 50% de manzana vasca (siendo el 30% de ella gipuzkoana), lo que supone un notable incremento respecto al año pasado-
- ◆ En los próximos años se quiere aumentar el porcentaje de materia prima, plantando cada vez más manzanos, hasta que dentro de poco la proporción de manzana vasca sea de un 70-80%.
- ◆ Se calcula que hay en el País Vasco menos de 100 productores de sidra, la mayoría formando pequeñas empresas en territorio gipuzkoano.
- ◆ La sidra tiene varios derivados, como son: los vinagres de manzana, el aguardiente de sidra, el orujo fresco...
- ◆ Actualmente, está en marcha un proyecto patrocinado por el Gobierno Vasco, la Diputación Foral, el Ayuntamiento de Astigarraga y diversas asociaciones sidreras que pretende crear un Museo de la Sidra o Sagardoetxea en la localidad de Astigarraga.