

**1. Acidez volátil:**

Formada por el conjunto de los ácidos que se desprenden hirviendo la sidra a presión normal. La acidez volátil se considera relacionada con el estado de sanidad de cualquier producto obtenido por fermentación.

**2. Agea:**

Palo largo con que se varean las manzanas.

**3. Alcoholes:**

Con predominio sobre todos los demás, en la sidra se encuentra el etílico, pero en cantidades mucho menores también se presentan el glicerol, el metílico y otros de cadenas carbonadas más largas. La concentración de los alcoholes ajenos al etílico en una sidra está relacionada con la manzana, la temperatura de la fermentación, limpieza...

**4. Almidón:**

Hidrato de carbono existente de forma natural en las manzanas que al hidrolizarse da lugar a los azúcares del fruto. El de la manzana se degrada de forma natural a sacarosa y glucosa-fructosa sucesivamente.

**5. Apurua:**

Prueba o cata de sidra u otro tipo de caldos.

**6. Bacterias:**

Gérmenes de tamaño microscópico que abundan en los mostos de manzana y en las sidras de forma natural, que dan lugar a transformaciones, unas veces interesantes y otras negativas.

**7. Barrika:**

El depósito de la primera sidra, de consumo familiar, con capacidad de unos 150 litros.

**8. Barrikotea:**

Barrika de entre 30 y 90 litros donde se contiene la sidra y otros caldos. También se conoce por este nombre la merienda o cena en que se abre y termina el contenido de un barrikote de sidra.

**9. Basarana:**

Semilla silvestre.

**10. Tolarea: (Dolarea, en Gipuzkoa)**

Tolar en el que se prensa la manzana para hacer sidra o uva para vinos y txakolis.

**11. Espiche:** (época de)

Temporada de apertura de las cubas al público.

**12. Fermentación alcohólica:**

Proceso que se desarrolla de forma natural en los mostos de manzana, por el que las levaduras transforman el azúcar de los mostos en el alcohol etílico, CO<sub>2</sub> y otros alcoholes y ácidos. Tiene dos fases: tumultuosa y lenta.

**13. Ganbara.**

Desván o depósito donde se guardaban las manzanas en espera de la trituración.

**14. Garralia o Garraldia:**

Barrika que servía para el transporte de un caserío a otro de mosto recién elaborado. Palabras derivadas son Karreto-barrika o gurdibarrika, que son los vehículos tirados por animal utilizados para el traslado del citado recipiente. El gurdi es un carro de unos 330 Kg de capacidad, dividido en seis kupelas.

**15. Intxaurrek:**

Nueces, postre típico de sidrerías.

**16. Karga:**

Unidad de medida de peso o capacidad cúbica equivalente a 150 litros, utilizada para la medición de la sidra.

**17. Kizkia:**

Vara de medio metro aproximadamente, que termina en gancho y sirve para la recogida de la manzana.

**18. Kuela:**

Especie de recipiente de madera en forma de cono, sujeto por cuatro aros metálicos y donde entraban unos 55 kg. de manzana.

**19. Kupela:**

Recipiente que contiene la sidra durante su fermentación.

**20. Kutxilloko sagarrak o mahairako sagarrak / manzana de cuchillo o manzana de mesa:**

Variedades de manzana para consumir crudos.

**21. Magalla:**

Aguardiente, orujo, incluido el proveniente de la sidra.

**22. Manzana sidrera:**

Variedad apta para la elaboración de sidra.

**23. Marco de plantación:**

Distancia adecuada entre las plantas que permite a sus raíces extenderse desahogadamente.

**24. Matxaka:**

Machacadora, elemento de transformación de la manzana en pulpa.

**25. Mojón:**

Expresión con la que se anuncia el destape del orificio cerrado por la tsotsa en la kupela, para recoger en vaso largo, ancho y de cristal fino el chorro de sidra.

**26. Muztia:**

Mosto que después de ser extraído, pasará a los cubos para su fermentación: líquido turbio, rojizo, denso, dulzón y pegajoso.

**27. Patsa:**

Pulpa de manzana consecuenta al proceso de trituración. También se denomina patsa al aguardiente de sidra.

**28. Pitarra:**

Sidra a la que se agrega agua.

**29. Plantón:**

Planta con una año de vida.

**30. Pomología:**

Estudio de los frutos.

**31. Prentsa (prensa):**

Mecanismo compuesto por un recipiente rectangular, un husillo de hierro interior y una plataforma que al descender sobre la masa de manzana triturada o patsa la exprime hasta obtener zumo.

**32. Probaketa:**

Cata de las primeras sidras.

**33. Sagar- askea:**

Recipiente confeccionado con un trozo de roble ahuecado con la azuela a modo de pesebre, donde los sidreros mojaban la fruta.

**34. Sagardoz:**

Denominación moderna del aguardiente de sidra elaborado por Zapiain de Astigarraga.

**35. Sagardozale:**

Bebedor de sidra.

**36. Taninos o polifenoles:**

Se encuentran de forma natural en las manzanas y sidras, influyendo en el color y el carácter astringente y amargo de las sidras.

**37. Txinparta o granillo:**

Efecto que produce el gas carbónico de la sidra al servir.

**38. Txiri o shiri o xiri:**

Colaboración tradicional de apertura de las kupelas.

**39. Tsotsa:**

Derivado del sustantivo de zotza. Astilla de rama delgada de árbol o de otra madera, de aproximadamente 1 cm. de ancho en su parte más gruesa, pero acabada en punta y de unos 10 cm. de larga, que se utiliza para tapar el estrecho orificio de la kupela, por el que sale la sidra.

**40. Venir la sidra:**

Tiempo que necesita la sidra dentro de la botella para acabar su fermentación.

**41. Zizarra:**

Mosto conseguido por el prensado de las primeras manzanas caídas del árbol sin madurar, las zizar-sagarrak.

**42. Zizkua o txiskua:**

Cuba construída con dos compartimentos iguales y estancos, separados por un tabique central de madera.

**43. Chorro de sidra que cae de la kupela.**