

- La sidra es una bebida típica de las culturas gastronómicas de Gipuzkoa.
- 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.XII, 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 manzana 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 dos meses de octubre y noviembre.
- En Gipuzkoa existen unas 20 variedades de manzanas sidreras entre las que destacan Errezila, Txalaka y Patzula.
- En la actualidad hay en Gipuzkoa 2219 explotaciones de manzanal y se cultivan 18000 variedades distintas de manzana,
- Francia, es actualmente, el primer productor sidrero en Europa.
- Asturias es primera productora de sidra a nivel nacional.
- La mayor parte de los lugares donde se elabora la sidra son de carácter rústico.
- Para triturar la manzana hay varios tipos de prensas, entre las 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 bioquímica 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 la considera “picada” o “avinagrada”.
- Al ser la sidra una bebida de baja gradación alcohólica, y al tener escasa acidez, está muy expuesta a sufrir alteraciones y enfermedades.
- Las enfermedades, de la sidra pueden ser producidas por microorganismos anaeróbicos, aeróbicos y por fermentos solubles.
- En los años 30, en Gipuzkoa poseía más de 3000 sidreras y lanzaba al 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 se 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, Gran Bretaña, y Normandía, que se remontan al s.V. Las peores provienen de Suiza, Austria, Canadá y EEUU.
- En la actualidad encontramos en Gipuzkoa alrededor de 100 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 6º, con mucho cuerpo y una tonalidad amarillenta.
- Este año se consumirán al txotx 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).
- En los próximos años se quiere aumentar el porcentaje de materia prima, plantando cada vez más manzanas, 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 1000 productores de sidra, la mayoría formando pequeñas empresas en territorio gipuzkoana.
- La sidra tiene varios derivados, como son: los vinagres de manzana, el aguardiente de sidra, el orujo fresco.