

Vocabulario básico del mundo sidrero:

- **Sagar** (manzana): Fruto del manzano, de forma redonda, carne firme y jugosa; se utiliza para comer y para hacer sidra.

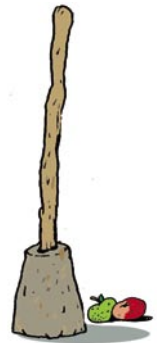
- **Kizki**: Palo de unos 60 cm, con un clavo torcido en la punta. Se utiliza para recoger las manzanas del suelo una a una y meterlas en la cesta.



- **Otarre** (cesta): Recipiente de mimbre sin asa que se utiliza en los caseríos para recoger varias cosas: manzanas, maíz, hierba, productos de la huerta, madera, etc...

- **Sagarra jotze** (machacado de manzana): Reventar la manzana a mano o de forma mecánica.

- **Pisoi** (pisón): Martillo grande de madera que se utilizaba para machacar la manzana. Tenía un mango largo y reventaba las manzanas golpeándolas desde arriba hacia abajo.



- **Patsa**: La manzana triturada que queda después de ser machacarla.

- **Upel** (cuba, tonel): Recipiente grande para guardar la sidra. Puede colocarse de forma vertical u horizontal y puede ser de los siguientes materiales: madera, acero, poliéster, etc...

- **Txotx**: Pieza que se utilizaba para cerrar el agujero por donde salía la sidra en las barricas de madera. Solía ser un palo de madera de 4 o 5 mm de diámetro y de 10 cm de largo.

- **Sagardotegi** (sidrería): Al poseer medios para convertir la manzana en sidra, lugar donde se realiza, degusta y vende la sidra.

- **Txinparta** (granillo): Gas carbónico que aparece de por sí en la sidra. Produce la formación de espuma al servir la sidra directamente de la barrica o de la botella.

- **Urre-kolore** (color-oro): Color de la sidra, similar al amarillo del oro.

- **Eraso** (ataque): La primera sensación que se obtiene al beber sidra.

- **Geroko** (posterior): Sabor que se queda en la boca al beber y tragar la sidra.

- **Gogor** (dura): Se le dice a la sidra que se le ha pasado el tiempo de beber.

- **Mama** (bebida): Sidra o vino de gran calidad.

- **Motel** (lenta): Sidra débil, sin fuerza ni viveza.



* Todas estas palabras están recogidas en *Sagardoaren Hiztegia* (Diccionario de la Sidra).