



PUBLICIDAD

GIPUZKOA

GIPUZKOA | ALTO UROLA | ALTO DEBA | BAJO DEBA | BIDASOA | BURUNTZALDEA | COSTA UROLA | OARSOALDEA | SAN SEBASTIÁN | TOLOSA - GOIERRI

PUBLICIDAD

Sidra con «gran cuerpo, estructura y aroma» para la próxima temporada

La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa ha desgranado las características de la cosecha en Gipuzkoa, donde se han elaborado cerca de 12 millones de litros de sidra natural

FOTOGALERÍA

Primeros vasos de sidra de la temporada, este jueves en el Boulevard donostiarrá durante el Sagardo Apurua /I. Arizmendi

ANE URDANGARIN | SAN SEBASTIÁN

8 diciembre 2016

18:31

Donostia ha acogido este jueves la tercera edición del Sagardo Apurua en el que los representantes territoriales que componen la Ruta de la Sidra Vasca presentaron su cosecha. Una tradición que se ha festejado en una 'sidrería' montada en el Boulevard y por la que han pasado miles de personas, reforzando el éxito cosechado el año pasado en la ubicación de la plaza de la Constitución.

La sidrería Zapiain de Astigarraga acogerá el ya tradicional acto de apertura del txotx el 11 de enero, y el día 14 la plaza de Hernani se llenará de kupelas también. Aún está por concretar la fecha del txotx en las sidrerías

Utilizamos "cookies" propias y de terceros para elaborar información estadística y mostrarle publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de su navegación. Si continúa navegando acepta su uso. Más información y cambio de configuración. **ACEPTAR**

se podrá catar la sidra de esta cosecha de 2016, que, en general tiene «gran cuerpo, estructura y aroma».

El presidente de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, Ibon Aburuza, desgranó las características de la cosecha del territorio, donde se han elaborado cerca de 12 millones de litros de sidra natural. Las sidrerías de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa (www.sagardotegiak.com) han elaborado 8 millones de litros.

La cosecha de manzana ha sido en el País Vasco «irregular» en cantidad, aunque de buena calidad. En el caso concreto de Gipuzkoa, se ha producido «algo menos» de lo que se esperaba, aspecto que se ha repetido en muchas zonas de Euskal Herria. Por ejemplo, en algunos puntos de la costa, o en zonas de Goierri se ha registrado una «gran» producción de manzana, a diferencia de otras áreas con mayor escasez. «La producción ha sido muy diferente de una zona a otra, de un manzanal a otro e incluso de unas variedades a otras en Gipuzkoa», explicaron.

PUBLICIDAD

OferplanStore
EL DIARIO VASCO .COM

GANT

MODA CON ESTILO PARA HOMBRE Y MUJER

LAS MEJORES MARCAS A LOS MEJORES PRECIOS

DESCÚBRELO EN OFERPLANSTORE

Manzana autóctona

Por todo ello, muchas sidrerías han podido elaborar el 100% de la sidra con manzana autóctona, mientras que otras han tenido que comprar manzana de fuera. La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa estima que el 40% de la manzana utilizada se ha producido en Gipuzkoa, en general manzana «muy sana, con una gran cantidad de azúcar, acidez y polifenoles». El resto se ha traído de Francia y Galicia, principalmente, señalaron desde la Asociación de Sidra Natural, donde cada vez están diversificando más los productos de calidad. Así, el próximo año se podrán encontrar en el mercado, además de las distintas sidras naturales, sidras espumosas, zumos pasteurizados y sidras sin alcohol.

El acto sirvió también para incidir en la apuesta de la Denominación de Origen y la manzana autóctona, para lo que el sector, con la ayuda de la Diputación Foral, está plantando nuevos manzanales en Gipuzkoa con la previsión de aumentar muchas hectáreas los próximos años. El objetivo es elaborar el 100% de la sidra con manzana local y de calidad, y para ello es necesario que se destinen nuevas tierras al cultivo de manzana.

Otro de los retos importantes es «conocer más a fondo todas nuestras variedades de manzana autóctona», para lo que se están realizando diversos estudios.

TAGSsidra ,gran ,cuerpo ,estructura ,aroma ,proxima ,temporada



Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

Deja tu comentario

PUBLICIDAD

NOTICIAS RELACIONADAS

La Diputación culmina el proyecto de rehabilitación del hábitat fluvial de

Así ha sido este lunes 5 de diciembre

El turismo se redistribuye en Gipuzkoa y las comarcas acogen ya al 40% de los

El mercado navideño de Donostia abre sus puertas hoy



LO MÁS TOP

VISTO	COMENTADO	COMPARTIDO
1	La mutación vasca de la demencia frontotemporal	
2	Urbaser presenta la oferta económica más competitiva para explotar la incineradora	
3	Gipuzkoa cierra un puente al 65% de ocupación, «más flojo de lo esperado»	
4	Gros, la 'zona cero' del incendiario	
5	Romper tabúes marca tendencia	
6	Las sillitas rosas son para niños y niñas	
7	Los informáticos son las ranas (contenido extra ON para suscriptores)	
8	Puente repleto de turistas en Gipuzkoa	

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

Publicaciones, S.A.

Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900, Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018. Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com

Copyright © Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.), y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

ABCdeSevilla
Hoy Digital
El Correo
La Rioja.com

DiarioVasco.com
Elcomercio.es
Ideal digital
SUR.es

El Diario Montañés
La Voz Digital
Laverdad.es
Leonoticias.com

Clasificados
Infoempleo
Formación

Finanzas
Autocasión
11870.com

Mujerhoy
Pisos.com
FS Gamer