

Publicidad

6. finalaurrekoa
ARAMAIO
 kultur etxean
MARTXOAK 18
 larunbata 17:30

Asier Oiarzandi Alkorta | Izar Mendigamendi Koztopan | Zigor Erdoñola Lugoan | Andere Antzabengoa Bengoan | Serapio Iñane Oñatan | Oihane Perea Fria Mendokan

ARABAKO Bertsolari txapelketa 2017
 www.bertsolari.euzkadi.net

Publicidad

noticias de Álava

Lunes, 27 de febrero de 2017

introducir texto a buscar

BUSCAR



INICIO | SOCIEDAD | ALAVÉS | DEPORTES | ARABA | BASKONIA | OCIO Y CULTURA

hemeroteca

Inicio > Araba

MÁS QUE PARA USO DOMÉSTICO EUSKAL SAGARDOA

La sidra ya tiene apellido alavés

Las sidrerías de Araba son el germen de un sector que crece tras introducirse en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa

PABLO JOSÉ PÉREZ P.J.P. - Domingo, 26 de Febrero de 2017 - Actualizado a las 06:14h

icomenta!

tweet Me gusta Compartir



Benito Pecina

IBARRA - La sidra no ha dejado nunca de estar presente en Álava, aunque lo cierto es que se elaboraba casi para uso doméstico. Y sidrerías también ha habido siempre y de hecho hay varias con prestigio en Vitoria. Pero elaboradores de sidra en el territorio, lo cierto es que sólo había uno, en realidad dos hermanos, a los que se sumaba otra sidrería en Trebiño.

Vista:

Más texto Más visual



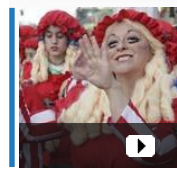
publicidad

publicidad

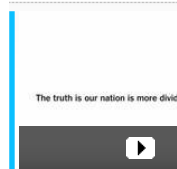
LO + LEÍDO

1. Dos detenidos por la presunta agresión sexual a una mujer
2. ¡Carnaval, Carnaval!
3. Fallecen dos montañeros vascos en Valdezcaray
4. Denuncian el boom de disfraces hipersexualizados
5. Mueren dos varones que competían en Palencia para ver quién bebía más
6. Fiesta y diversión
7. Sorpresa
8. La sidra ya tiene apellido alavés
9. Baskonia gana en Zaragoza y mantiene el pulso con el grupo de cabeza (88-99)
10. Una remodelación obligada en granada

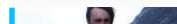
VÍDEOS FOTOS GALERÍAS



¡Carnaval, Carnaval!
 Los pintores de Vitoria se unen a la fiesta carnalera para divertirse entre disfraces, carrozas y comparseros
 Revive aquí el video del desfile de Carnaval de Vitoria gracias a la productora Baicast



Un anuncio del 'New York Times' para los Oscar ataca duramente a Trump y aboga por "la verdad"



15ª edición de Vital Mendi

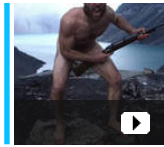
La razón de esa presencia ha sido la abundancia de manzanas en Álava, varias de ellas autóctonas, especialmente en la cornisa cantábrica alavesa, según cuenta Eduardo Aguinaco, diputado de Agricultura. En los caseros “se producían muchas manzanas, muchas de ellas destinadas al consumo y conservadas en los desvanes, pero también para elaborar sidra para consumir en casa”. E insiste en contar que buena prueba de la amplia extensión de los manzanos era la habitual presencia de nogales y manzanos en numerosas plazas de los pueblos alaveses. Pero las sidrerías no habían tenido carta de naturaleza en Álava y toda la fama se la llevaba Gipuzkoa, donde hay muchas de ellas y una importante cultura de la manzana y su zumo.

En Álava, la primera iniciativa consistente nació en Aramaio, de la mano de los hermanos Peciña, hace unos veinte años. En la actualidad y desde hace bastante tiempo, Iturrieta Sagardotegia está gestionada exclusivamente por Juanjo Peciña. Enclavada en un pasaje espectacular, cuenta con manzanas propias, alrededor de unos 1.200 árboles plantados por él mismo, de los que 600 fueron plantados al comienzo del proyecto, que suponen la materia prima de la que se abastece. Él mismo cuenta que los inicios fueron duros, a base de matxaka y prensa pequeña, lo que obligaba a realizar muchas prensadas para poder sacar una media de 7.500-8.000 litros de mosto al año. Con el paso del tiempo y con la creación de una asociación de sagarzales en Aramaio, ahora se cuenta con un local común de maquinaria moderna (prensa neumática, pasteurizadora,...) que facilita el trabajo y la calidad del producto. En la actualidad produce unos 22.000 litros de zumo que se consumen en su mayor parte como sidra en el restaurante y el resto se vende directamente a los clientes, ya que no disponen de red de distribuidores. En su opinión, la sidra es una bebida en alza. Hace unos 60 años se organizaban hasta excursiones en autobús a las sidrerías. Posteriormente decayó algo y en la actualidad, de moda de nuevo.

De hecho, cuenta Juanjo Peciña, en zonas como Montaña, Ayala y Zuia, el cultivo de la manzana autóctona está volviendo con fuerza y no porque en principio se vayan a instalar más sidrerías sino porque mucha gente está recuperando las kupelas del abuelo y las están dando una segunda oportunidad de uso casero y en otros casos se juntan varios amigos para comprar la maquinaria con la que poder elaborar la sidra.

SIDREROS Juanjo forma parte de la Asociación de Sidrerías de Álava y realmente se siente satisfecho por la puesta en marcha de la nueva Denominación de Origen Euskal Sagardoa, presentada en sociedad el 9 de enero en un acto desarrollado en el Kursaal, de Donostia. Sin embargo, se quejaba de la poca ayuda que han tenido hasta el momento por parte de la Diputación de Álava. “Si la hubiéramos tenido se habría impulsado la plantación de más manzanos, la instalación de más sidrerías y la creación de puestos de trabajo”, algo que espera que a partir de ahora será diferente.

Por su parte, Benito Peciña, tras haber salido de Aramaio y haber realizado un pequeño experimento de sidrería en otra localidad recaló en Kuartango. “La idea de venir a Kuartango vino a raíz de tratar de lograr un mejor conocimiento de la fruta, de los manzanos alaveses”, contaba el promotor de Kuartango Sagardotegia, la segunda de las sidrerías alavesas. “Para mí, había tres zonas de interés: una en la parte de Zaldueño, otra era la de Valle de Arana y la tercera en el valle de Kuartango. Al final, aunque estuve con algún proyecto en la zona de la Llanada, a través de la gente de Kuartango, que querían desarrollar todas las posibilidades del antiguo balneario, me propusieron venir y como ya había hecho un estudio de las posibilidades de los manzanos acepté”. En este caso, la aventura de los preparativos ha durado algo más de cuatro años, porque el estado en el que se encontraba el balneario era deplorable y se tuvo que esperar mucho tiempo mientras se realizaban las acometidas de servicios (agua, residuales, electricidad etc.) y sobre todo se daba luz verde a la ocupación del enorme edificio. Con los papeles en la mano arrancó el proceso de limpieza y restauración del interior de la planta baja, donde ya había comenzado la misma labor una industria



Tour!
Desde el lunes 27 de febrero
hasta el viernes 3 de marzo

Más sobre ¡Qué mundo!

Zhang Hexian, la abuela china que a los 94 años protege a sus vecinos con técnicas de kung-fu

Se levanta a las 5 de la mañana, practica movimientos de kung-fu y desayuna fideos chinos o sopa de arroz



[ir a ¡Qué mundo! »](#)

publicidad

artesana de conservas, que también abrió sus puertas hace unos meses.

Finalmente, la superficie construida de la sidrería es de 822,27 metros cuadrados con una superficie útil destinada a elaboración de sidra de 322,65 metros cuadrados y una superficie útil destinada a sidrería-restaurante de 404,22 metros cuadrados. El pasado 12 de enero abrió sus puertas y los numerosos visitantes pudieron disfrutar de los primeros txotx de la temporada, que suele ocupar el primer cuatrimestre del año. La singularidad de su proyecto, además del lugar que ocupa, es que una parte de ese espacio se va a dedicar a centro de interpretación de la sidra, con una exposición permanente que sirva para educar y transmitir la cultura de la manzana. A partir del mes de agosto podrá abrir sus puertas.

LITROS DE SIDRA Benito Pecifia ya ha comenzado también a plantar manzanos y patrones de manzanos y el objetivo que se ha marcado es el de producir unos 60.000 litros entre zumo de manzana y sidra.

Iturrieta y Kuartango son, por lo tanto, las dos sidrerías alavesas que están establecidas en el territorio. Pero desde hace muchos años hay alguien más defendiendo a capa y espada. Se trata de Trebiñu Sagardotegia, instalada desde 1998 en la localidad de Askartza y muy próxima a la capital alavesa en ese desatino que es la situación política del enclave. La sidrería la gestiona la familia Markinez que lo primero que acometió fue la plantación de manzanos hasta llegar a los 2.500 que tienen en la actualidad y con los que elaboran unos 10.000 litros de sidra para consumo en el restaurante y también para venta en botella, tanto en Trebiñu como en algunos bares de Vitoria y de Álava.

Con las sidrerías en pleno funcionamiento y la puesta en marcha de la denominación se abren expectativas importantes que van a contar con el respaldo de las instituciones alavesas y vascas. Para empezar, como destaca Aguinaco, se va a potenciar y promocionar la manzana autóctona alavesa. Y no solo la que se está produciendo en la zona norte sino también se contemplan como territorios aptos para producirlas numerosas localidades de Rioja Alavesa: Yécora, Lantziego, Elvillar, Labraza y Barriobusto, lo que supone una ayuda más para la renta de los agricultores que quieran implicarse en esa producción.

Pero, además, hay otros beneficios que destaca Aguinaco, como la dignificación y el reconocimiento de unas producciones de fruta que siempre han existido en Álava. También es importante para lo que es la diversificación de las bebidas que se elaboran en el territorio: vino y txakoli, y ahora sidra. Asimismo, tendrá una gran importancia para lo que es la recuperación y el aumento de la producción de las variedades alavesas.

A raíz de la creación de la denominación, el diputado de Agricultura mantuvo una reunión de trabajo con la Asociación de Sidrerías de Álava en la que se habló de la posibilidad de aumentar los cultivos, de las necesidades de los promotores mientras las plantaciones entraban en producción y de las medidas que puede adoptar la Diputación para ayudarles, como subvenciones para el cierre de las parcelas o la compra de maquinaria.

LA SIDRA

¡comenta!



imprimir | tamaño

COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Álava se reserva el derecho a eliminarlos.

Recomendar

Compartir

Ordenar



Sé el primero en comentar...

Sé el primero en comentar.

Suscríbete

Añade Disqus a tu sitio web

Privacidad

CARNAVALES DE VITORIA 2017

Fiesta y diversión

Galería de imágenes: Brujas, jedís, princesas... Las mejores fotos de los Carnavales de Vitoria 2017 icomenta!

publicidad

CASTING
Primavera
El Boulevard

Boulevard-eko udaberriko kasting-a.

Ven a lucir tu estilo en nuestra *Parada* de Primavera.

Promociones | Publicidad | Clasificados | Suscríbete | Distribución | Trabajos de impresión | Contacto

internet@noticiasdealava.com | Ir a la versión móvil | Visite también www.noticiasdenavarra.com | www.noticiasdegipuzkoa.com | www.deia.com

© Diario de Noticias-Edición Digital | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Mapa web](#)

Avda. Gasteiz 22 bis 1ª Oficina 13 Vitoria - Gasteiz · Tel 945 163 100, Fax Administración 945 154 344, Fax Redacción 945 154 346 · OFICINA COMERCIAL: Calle Portal del Rey 24 (Esquina calle Paz), Tel 945 201000, oficinacomercial@noticiasdealava.com

Suscripción por RSS
Boletín