


**finest**  
PLAYA MUJERES, MEXICO

**SPECIAL OFFER!**  
Up to **40% OFF**

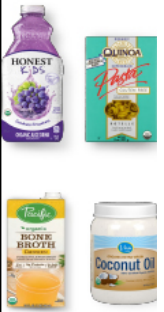


**MODERN ALL-INCLUSIVE LUXURY**

**¡RESERVA YA!**

TRAVEL  
MARCH 1st - OCTOBER 31st

**Your go-to specialty food shop just got a lot closer.**



**Shop Now**

**Jet.com**

Save more on specialty food, online.

**LOGI SE HA VUELTO LOCO!** MEDITERRÁNEO **REGALO 250€**

HASTA **250€** DE REGALO PARA TUS CRUCEROS **DESDE 409€** **AMPLIAMOS HASTA 12 JUNIO**

**LOGITRAVEL**

# noticias de Gipuzkoa

Miércoles, 7 de junio de 2017

introducir texto a buscar **BUSCAR**

[INICIO](#) [OPINIÓN](#) [SOCIEDAD](#) [POLÍTICA](#) [BERTAN](#) [ECONOMÍA](#) [LA REAL](#) [DEPORTES](#) [OCIO Y CULTURA](#)

hemeroteca [RSS](#) [Twitter](#) [Facebook](#)

[Euskadi](#) [España](#) [Deusto](#)

imprimir [tamaño](#) [compartir](#)

Inicio > Sociedad

## Euskal sagardoa, 100% propia

Las primeras botellas de sidra natural de la nueva denominación, elaborada íntegramente con manzana autóctona y que cuenta con garantía de calidad, ya se encuentran en el mercado.

UN REPORTAJE DE ALEX ZUBIRIA - Martes, 6 de Junio de 2017 - Actualizado a las 06:10h

[votos](#) | [icomenta!](#)

[tweet](#) [Me gusta 0](#) [Compartir](#)

Por primera vez la sidra natural en Euskadi cuenta con una única denominación de origen propia, Euskal Sagardoa. Las primeras botellas ya se encuentran en el mercado bajo una identificación llamativa. Por un lado, con la imagen de marca, una manzana en el cuello de la botella, y por otro lado, con el color rojo presente en la cápsula que cubre la boca de la misma.

La Factoría Marítima Vasca Albaola de Pasaia fue el lugar escogido durante la mañana de ayer para la presentación de la salida al mercado de la nueva denominación. Unai Agirre, coordinador de Euskal Sagardoa, explicó los dos principales ejes en los que se asienta esta nueva sidra: su elaboración con manzana 100% autóctona y su garantía de calidad.

"Se trata de un esfuerzo colectivo por aunar el sector, promover la cultura de la sidra y dar impulso a los productores de manzana", subrayó Agirre, añadiendo que la presentación de su lanzamiento, a pesar de ser el resultado de un enorme trabajo realizado durante largo tiempo, "supone el comienzo de un nuevo camino".

La sidra en Euskadi contaba con dos sellos de calidad, Eusko Label y Gorenak, que ahora se unen en una misma denominación de origen

Vista:

[Más texto](#)

[Más visual](#)



**Fashion Mia**  
Online fashion clothing store



**FREE SHIPPING \$79+**

[VIEW MORE ▶](#)

**ÚLTIMA HORA**

**17:37 Retenciones intermitentes de camiones en la frontera de Irun**

La autopista AP-8 registra hoy retenciones intermitentes de camiones en el paso fronterizo de Biriattou en dirección a Francia, que esta mañana han llegado a ser de 15 kilómetros, ha informado el Departamento vasco de Seguridad.

**17:26 Theo Hernández, sin cargos tras la denuncia por agresión sexual**

Fue denunciado después de mantener supuestamente relaciones con una mujer en un coche el sábado por la noche

**17:06 Diez mil estudiantes de Bachillerato harán la prueba de acceso a la Universidad en la UPV/EHU**

A los exámenes se presentarán también 670 provenientes de Formación Profesional

**16:57 Pegatinas contra el 'manspreading' en los buses madrileños**

El término describe a los hombres que se sientan con las piernas abiertas ocupando dos asientos

**16:51 Neutralizado un hombre tras atacar con**

Desde 2011, la sidra en Euskadi contaba con dos sellos de calidad: Eusko Label y Gorenak. Con la creación de Euskal Sagardoa, ambos se unen en un mismo proyecto junto a las tres diputaciones forales y el Gobierno Vasco. "La denominación de origen solo se puede entender si todos remamos en la misma dirección", comentó Agirre.

Para poder comercializar la denominación de origen Euskal Sagardoa se han necesitado más de 200 hectáreas de manzanales, se han reconocido 115 variedades de manzana autóctona, incluidas las comunes Errezil, Gezamina y Goikoetxe, y se han producido 1.320.000 litros, el 12% de la producción de Euskadi.

Además, la nueva denominación agrupa a 36 productores de sidra, de los que la mayoría pertenecen a Gipuzkoa, un total de 29. Bizkaia aporta cinco y Araba, por su parte, dos. De cara al futuro se espera que esta cantidad se vaya incrementando. Todas las botellas continuarán llevando la etiqueta de su sidrería junto a los mencionados distintivos de la Euskal Sagardoa.

Con el objetivo de garantizar una denominación de origen de calidad, el laboratorio especializado Fraisoro será el encargado de medir la calidad de la sidra, y la herramienta del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, HAZI fundazioa, verificará todo el proceso, desde el manzano hasta la botella.

**APOYO DE LAS INSTITUCIONES** Arantxa Tapia, consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, quiso remarcar el apoyo de las administraciones públicas a la denominación de origen de la sidra, "que ayudará a su diferenciación comercial aportándole valor añadido".

No obstante, para Tapia aún queda mucho trabajo por hacer. "Ahora es el turno de promover la sidra más allá de la temporada del txotx, de fomentar su consumo y no solo su elaboración", indicó la consejera del Gobierno Vasco.

Asimismo, uno de los firmes compromisos de cara al futuro, no solo de las instituciones públicas, sino también de los productores de manzana y de los sidreros adscritos a la denominación, es llegar a producir el 100% de la manzana necesaria en Euskadi.

Por último, Tapia quiso destacar que Euskal Sagardoa se añade a una numerosa lista de productos que definen nuestra tierra como el queso Idiazabal o los productos Eusko Label y crean una imagen de marca común.

En la presentación también intervinieron los directores generales de agricultura de las tres diputaciones forales, Xabier Arruti, Asun Quintana y Lucía Isla; así como representantes de las dos asociaciones de sidra de Euskadi, Hur Astarbe y Aitor Intxaurreaga; la presidenta de Euskal Herriko Sagardo Mahaia, Ohiana Gainerain; y el presidente de Fruitel, Antxon Mendia.

El acto finalizó con la cata de la bebida, dirigida por el enólogo Mikel Garaizabal, en la que todos los asistentes pudieron probar la nueva denominación de sidra 100% autóctona.

## EUSKAL SAGARDOA

# 1.320.000

litros de sidra elaborados, un 12% de la producción total de Euskadi.

# 200

hectáreas de manzanales dedicadas en exclusiva para la denominación de origen.

un martillo a un policía frente a Notre Dame

En un escueto mensaje en Twitter, la Prefectura insta a los ciudadanos a "evitar el sector"

LO + LEÍDO LO + VOTADO LO + COMENTADO

1. "No cerramos la puerta a nadie"
2. Illarramendi y Odriozola pueden debutar hoy
3. "Le saqué el cuchillo del pecho y se desangró en mis brazos"
4. Un velero de lujo recala mañana en Pasaia
5. El Everton se cruza con la Real
6. Sortu copará la nueva dirección de EH Bildu
7. Markel Bergara busca destino en el extranjero
8. La vivienda "inteligente, accesible y sostenida" llega a Donostia
9. La Real desmiente que quiera fichar al mediocentro Ozan Tufan
10. Gaia y Avic se fusionarán para crear un referente en el ámbito tecnológico vasco

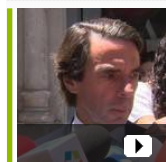
Guía

# Inmobiliaria

Estás a un click de tu nuevo hogar



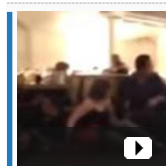
VÍDEOS FOTOS GALERÍAS



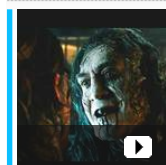
Preguntan a Aznar por los atentados de Londres y acaba diciendo que está feliz por el Real Madrid



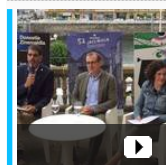
Huelga sin incidentes y con un seguimiento próximo al 100 %



Dieciocho heridos siguen graves por el atentado en el Puente de Londres



'Piratas del Caribe' repite por segunda semana en lo alto de la taquilla



Una ciudad de festivales que busca reforzar su oferta cultural

variedades de manzana autóctona recogida para ello.

## SIDRERÍAS ADSCRITAS

Gipuzkoa. Aburuza (Aduna) Aialde Berri (Usurbil), Alorrenea (Astigarraga), Altzuetza (Hernani), Añota (Azpeitia), Astarbe (Astigarraga), Barkaiztegi (Donostia),

Begiristain (Ikaztegieta), Bereziartua (Astigarraga), Eula (Urnieta), Gartziategi (Astigarraga), Gurutzeta (Astigarraga), Iparragirre (Hernani), Iruretxiki (Zestoa), Isastegi (Tolosa), Itxasburu (Hernani), Izeta (Aia), Lizeaga (Astigarraga), Oiharte (Zerain), Ola (Irun), Olagi (Altzaga), Oatza (Zerain), Petritegi (Astigarraga), Saizar (Usurbil), Satxota (Aia), Tximista (Ordizia), Txindurriturri (Deba), Zapiain (Astigarraga), Zelaia (Hernani).

Bizkaia. Axpe (Markina-Xemein), Eguskiza (Gatika), Etxebarria (Gatika), Laneko (Gizaburuaga), Uxarte (Zornotza).

Araba. Iturrieta (Aramaio), Kuartango (Kuartango).

000 votos | [icomenta!](#)



[tweet](#)



Me gusta 0

[Compartir](#)

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 Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

Lo sentimos, el navegador que estás usando no está soportado actualmente. Disqus soporta de las siguientes navegadores:

- [Firefox](#)
- [Chrome](#)
- [Internet Explorer 11+](#)
- [Safari](#)

[Publicidad](#) | [Promociones](#) | [Distribución](#) | [Trabajos de impresión](#) | [Suscríbete](#)

[internet@noticiasdegipuzkoa.com](mailto:internet@noticiasdegipuzkoa.com) | [Ir a la versión móvil](#) | Visite también [www.noticiasdealava.com](http://www.noticiasdealava.com) | [www.noticiasdenavarra.com](http://www.noticiasdenavarra.com) | [www.deia.com](http://www.deia.com)

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

Avda. Tolosa 23 20018 Donostia · Tel 943 319 200 Fax Administración 943 223 900 Fax Redacción 943 223 902

- Suscripción por RSS
- [Boletín](#)
- [Auditada por OJD](#)