

SIDRA-SAGARDOA



Comienza el lanzamiento al mercado de las primeras botellas con la nueva denominación de origen Euskal Sagardoa

SAGARDOAREN LURRALDEA · 06/06/2017 · 8:04

Sin comentarios



La sidra natural con la nueva denominación de origen Euskal Sagardoa está elaborada 100 % con manzana autóctona y cuenta con garantía de calidad.

“La nueva denominación de origen tiene como objetivo aunar el sector, promover la cultura de la sidra, dar un impulso a las personas productoras de manzana y elaboradoras de sidra, y ofrecer a las y los consumidores un producto local de calidad”, ha expresado la consejera Tapia.

La Factoría Marítima Vasca Albaola de Pasaia ha acogido hoy, 5 de junio, el acto de presentación del lanzamiento al mercado de la nueva denominación de origen Euskal Sagardoa. A partir de hoy se podrán adquirir en los establecimientos de venta botellas de sidra natural con la nueva denominación de origen.

En el acto de presentación, junto con Unai Agirre, coordinador de la denominación de origen Euskal Sagardoa, han participado los siguientes representantes: Arantxa Tapia Otaegi (consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco), Xabier Arruti (Director General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa), Lucía Isla (Directora General de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia), Asun Quintana (Directora de Agricultura de la Diputación Foral de Álava), Hur Astarbe (miembro de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa), Aitor Intxaurreaga (presidente de la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia), Oihana Gincerain (presidenta de Euskal Herriko Sagardo Mahaia) y Antxon Mendia (presidente de Fruitel).

Tal y como se ha explicado en la presentación, las primeras botellas Euskal Sagardoa ya se han comercializado. “De ahora en adelante, las sidras con el distintivo de la D.O. estarán presentes en los establecimientos de venta”, ha explicado el coordinador de Euskal Sagardoa Unai Agirre. La consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras, Arantxa Tapia, a su vez, ha expresado la aportación que realiza la D.O: “Las y los consumidores, al adquirir una botella con la denominación de origen Euskal Sagardoa, tendrán garantizadas esas dos características: producto local y de calidad. De esta manera, la denominación de origen ayudará en la diferenciación de la sidra aportándole un valor añadido a la hora de su comercialización”.

La denominación de origen agrupa de momento a 36 productores de sidra: cada botella seguirá llevando la etiqueta de su sidrería, pero en la parte de arriba llevará la imagen de Euskal Sagardoa. Por lo tanto, si se trata de sidra natural del País Vasco, la botella contendrá el sello de garantía numerado y la imagen identificativa de la manzana roja en el cuello o bien, en la cápsula de la botella

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

 RSS Feed

 Twitter

 Facebook

Buscar / Bilatu



Categorías

[Agenda-Agenda](#)
[Azokak-Ferias](#)
[Ekitaldiak-Eventos](#)
[Errezetak-Recetas](#)
[Esperientziak-Experiencias](#)
[Formazioa-Formación](#)
[Gastronomia-Gastronomía](#)
[Historia-Historia](#)
[Kultura-Cultura](#)
[Lehiaketak-Concursos](#)
[Museos-Museoak](#)
[Prentsa-Prensa](#)
[Sagarra-Manzana](#)
[Sagastia-Manzanal](#)
[Sidra-Sagardoa](#)
[Sidrerías-Sagardotegiak](#)
[Sin categoría](#)
[Turismo-Turismo](#)

Post Recientes


[Sagardofest 2017](#)


Comienza el lanzamiento al mercado de las primeras botellas con la nueva denominación de origen Euskal Sagardoa



La sidrería Altzueta ha

manzana roja en el cuero, o bien, en la capsula de la botella.

100 % manzana local y de calidad certificada

Todas las botellas de sidra con la denominación de origen cuentan con dos características principales. Por un lado, la sidra está elaborada al 100% con manzana local. Ese es uno de los objetivos estratégicos de la denominación de origen: apoyar e impulsar la producción de la manzana local. Con este fin se han reconocido 115 variedades de manzanas en la normativa de la denominación de origen. Este año se han producido 1.320.000 litros orientados a la Denominación de Origen, y la intención es seguir aumentando dicha cantidad en los próximos años. Asimismo, para la producción de la cosecha de este año se han necesitado más de 200 hectáreas de manzanos.

Por otro lado, la segunda característica está ligada a la calidad. Todas las botellas con la denominación de origen contarán con certificado de calidad. El laboratorio especializado Fraisoro será el encargado de medir la calidad, y HAZI se encargará de verificar el proceso. Todos los lotes de botellas deberán pasar controles de calidad, a través de catadores cualificados, y organismos oficiales serán los responsables de verificar su origen, desde el manzano hasta la botella.

La denominación de origen Euskal Sagardoa toma el relevo de la sidra Eusko Label. El Consejo Regulador será el encargado de gestionar la marca, y en el mismo tendrán representación los productores de manzana y de sidra y las administraciones públicas.

Tal y como han destacado todos los organismos participantes en la iniciativa, uno de los principales logros de la denominación de origen ha sido la unidad del sector, puesto que han aunado fuerzas todas las asociaciones relacionadas con la producción de la sidra, las tres diputaciones forales y el Gobierno Vasco.

Para finalizar el acto, el enólogo Mikel Garaizabal ha realizado una cata con botellas de sidra con denominación de origen, y las personas asistentes han podido disfrutar del sabor de la sidra Euskal Sagardoa.

*Para más información: 687 069 509 // info@euskalsagardoa.eus (Maialen Odriozola Martija).



Tags: aurkezpena, Denominación de Origen, euskal sagardoa, jatorri deitura, mercado, merkaturatzea, Presentación, sagardoa, sidra vasca



ganado el XVI Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa



Mañana se celebra la final del XVI Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa



“LA SIDRA Y EL MAR”: ¡Revive la aventura de la caza de las ballenas!

Comentarios recientes

Elias Elorza Ugarte en El sector. El Laboratorio Agroambiental de Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa consigue el primer certificado ENAC del estado en cata de sagardoa.

Arlete en “Sagardoaren Lurraldea ezagutzuz”, travesía para conocer los secretos del Urumea.

Sagardoaren Lurraldea en 25 de Mayo: 450 aniversario de la sidrería Astarbe.

NAIARA en 25 de Mayo: 450 aniversario de la sidrería Astarbe.

Sagardoaren Lurraldea en Curso práctico 2017 “Del manzano a la sidra” en Usurbil

Links



Anterior post

La sidrería Altzueta ha ganado el XVI Concurso de Sidra de la Diputación Foral de GipuzkoaHernaniko Altzueta sagardotegiak irabazi du Foru Aldundiaren Gipuzkoako XVI. Sagardo Lehiaketa

Siguiente post

Sagardofest 2017Sagardofest 2017

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar

Conoce
todo sobre
la sidra vasca.

 SagardoPedia



El territorio de la sidra
Qué hacer
Comer en sidrería
Qué visitar
El museo
Blog
Quiénes somos

 txotx.info

Sidrerías
Contacto

 Sagardoetxea

El museo
Tarifas y horarios
Cómo llegar
Tipos de visita
Centro de documentación
Contacto

Sagardodenda

Bebidas
Lotes
Delicatessen
Bonos regalo
Guía de consumo
Contacto

 SagardoPedia

La manzana y su cultivo
Elaboración de la sidra
vasca
Degustación y cata

SAGARDUN


Quiénes somos
Actividades
Proyectos
Formar parte
Contacto

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
 twitter  facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

 EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE