

PUBLICIDAD

GIPUZKOA

GIPUZKOA | BIDASOA | **IRUN** REAL NIÓN | ALARDE DE IRUN | ALARDE DE HONDARRIBIA

PUBLICIDAD

Ola saca sus primeras botellas con denominación de origen Euskal Sagardoa

El nuevo sello certifica la calidad y la producción con manzana autóctona, apuesta ineludible de la sidrería irundarra

 **MARÍA JOSÉ ATIENZA** **IRUN**

25 junio 2017
00:06

Las fiestas de San Pedro y San Marcial de 2017 son especiales para Ola Sagardotegia. Coincidiendo con estas fechas festivas, la sidrería irundarra ha puesto a la venta sus primeras botellas con denominación de origen Euskal Sagardoa. «Hemos hecho una primera tirada de 14.000 botellas, pero luego saldrán más», señalaba Iñaki Bengoetxea, propietario de la sidrería.

La denominación de origen Euskal Sagoardoa fue presentada a primeros del presente mes de junio para tomar el relevo de la sidra Eusko Label, sello que nació en 2011 y que ya poseía Ola Sagardotegia. La nueva certificación, que lleva como distinción una manzana roja y un sello de garantía numerado, es el resultado del trabajo conjunto de instituciones y

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**

gran esfuerzo, hemos conseguido la denominación de origen y nos hace una ilusión especial sacar las botellas en fiestas, con el corcho y el escudo de Irún», señalaba el propietario de Ola.

La apuesta por la manzana autóctona, que la sidrería de Ibarla ha mantenido desde el principio, y la calidad de la sidra son los dos pilares de la denominación de origen Euskal Sagardoa. Los controles se llevan a cabo a través de Hazi, entidad dependiente del Gobierno Vasco, encargada de velar por los productos autóctonos y del laboratorio especializado Fraisoro, que mide la calidad de la sidra. «Nosotros hacemos un esfuerzo grande, sobre todo por tener manzana de origen, que lleva una trazabilidad del 100%», explica Iñaki Bengoetxea. «Luego, la sidra tiene que pasar unas catas y controles de analítica bastante rigurosos. Alcanzar ese nivel, es lo que más nos cuesta a todos. No basta con tener manzana de aquí, sino que hay que pasar todas las calificaciones para tener la certificación».

La sidrería Ola elabora anualmente más de 80.000 litros de sidra, con

PUBLICIDAD

OferplanStore
EL DIARIO VASCO COM



DW
Daniel Wellington

DISEÑO Y CALIDAD EN RELOJES DE MODA

LAS MEJORES MARCAS A LOS MEJORES PRECIOS

DESCÚBRELO EN OFERPLANSTORE

manzanas obtenidas de sus propias plantaciones en Irun, Hondarribia, Oiartzun, Aia y Zarautz. La plantación se realiza de forma selectiva para obtener manzanas amargas y dulces-amargas. A mediados de septiembre, con la recogida de las diferentes variedades de manzana (mozoloa, patzuloa, goikoetxe, urtebi haundi, errezila...) comienza la elaboración de la sidra, que termina a principios de noviembre.

En el mes de enero se abre la temporada del txotx, que termina hacia finales de mayo. El txotx es, sin duda, la mejor y más especial forma de tomar la sidra. Pero durante todo el año se puede degustar el producto elaborado en la sidrería Ola, ahora con la bien ganada y recién estrenada denominación de origen Euskal Sagardoa.

TAGSsaca ,primeras ,botellas ,denominacion ,origen ,euskal ,sagardoa



Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

Deja tu comentario

PUBLICIDAD

LO MÁS

★ TOP50

VISTO

COMENTADO

COMPARTIDO

- 1 La cerveza artesana vuelve a Ficoba en una feria con fuerte sabor local
- 2 Testigos de un tiempo de silencio
- 3 SPI y Bildu piden que los trabajadores del CBA se rijan por un convenio guipuzcoano
- 4 El Consorcio Transfronterizo convoca el concurso de pintura 'Un país con nombre de río'
- 5 El frontón Uranzu modernizará sus usos y su imagen hacia el exterior
- 6 Tres nuevos proyectos reciben las Ayudas Transfronterizas a la Creación
- 7 «A las siete de la mañana empieza la cata de

PUBLICIDAD

NOTICIAS RELACIONADAS

Tres tótems explican el proyecto del frontón Uranzu a la entrada de la

Mugan y Empark lanzan una campaña de descuentos para el parking de San

Irun disfruta de su vuelta a la época romana

La chapela grande, otra vez de moda

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

EL DIARIO VASCO

vocento

DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de 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 Portuete, 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.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS 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.

ABC.es
ABCdeSevilla
Hoy Digital
El Correo
La Rioja.com

El Norte de Castilla
DiarioVasco.com
Elcomercio.es
Ideal digital
SUR.es

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

Clasificados
Infoempleo
Formación
Oferplan

Finanzas
Autocasión
XLsemanal
Código Único

Mujerhoy
Pisos.com
FS Gamer
Guapabox