

noticias de Álava

INICIO SOCIEDAD DEPORTES ALAVÉS ARABA BASKONIA OCIO Y CULTURA

Inicio > Araba

DENOMINACIÓN DE ORIGEN EUSKAL SAGARDOA

Empieza la recogida de manzanas para sidra

LA HELADA DE ABRIL AFECTÓ GRAVEMENTE A LOS MANZANOS DE KUARTANGO, QUE HA RECURRIDO A FRUTA DE BUSTURIA Y GETARIA

UN REPORTAJE DE PABLO JOSÉ PÉREZ. FOTOGRAFÍA P.J.P. - Domingo, 15 de Octubre de 2017 - Actualizado a las 06:12h

¡comenta!



Me gusta

Compartir

Las heladas de abril no solo causaron estragos en una buena parte de los viñedos de Rioja Alavesa. A las uvas que no han llegado por su causa también se suman las manzanas para la sidra, por lo que el txotx de 2018 de Álava va a tener un fuerte sabor vizcaino y gipuzcoano, ya que se ha tenido que recurrir a esas tierras para abastecerse de manzanas, según contaba Benito Pecifia, de la Sidreria Kuartango.

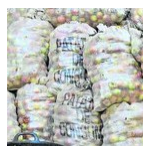
Las sidras de los tres territorios ya conforman, desde diciembre del año pasado, una nueva denominación, la denominación de origen Euskal Sagardoa que tomó el relevo de la sidra Eusko Label existente hasta ese momento. De acuerdo con la normativa, todas las botellas de sidra con la denominación de origen 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.

Por otro lado, la denominación garantiza la calidad y la trazabilidad, ya que todos los lotes de botellas deben pasar controles de calidad, a través de catadores cualificados, y los organismos oficiales serán los

Vista:

Más texto

Más visual



Lunes, 16 de octubre de 2017

introducir texto a buscar

BUSCAR



hemeroteca



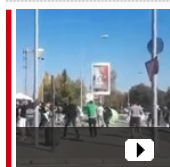
LO + LEÍDO

1. Identificadas 49 personas por la pelea entre aficionados alaveses y del Racing
2. "ahora no somos nosotros mismos"
3. Primeros nervios en prigrioni
4. Alarmas encendidas
5. Vitoria inaugura
6. Dos Euskadis para un Tour
7. Jesús Calleja rinde homenaje a su hermano fallecido por cáncer
8. Los nuevos 'esclavos' del siglo XXI
9. Las placas solares llegan a las fachadas de Errekaleor
10. "Por pequeño que sea, cada comportamiento sexista es un muelle para impulsar a los machistas más violentos"

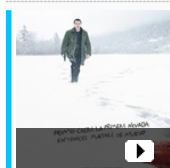
VÍDEOS

FOTOS

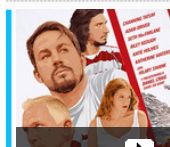
GALERÍAS



Cuatro heridos, uno en la UCI, en una pelea de ultras en Adurtza
La quedada se saldó con cuatro heridos, uno de ellos aún en la UCI, un investigado y 48 identificados



Michael Fassbender, en busca del asesino de "El muñeco de nieve"



"La suerte de los Logan", tres hermanos y un atraco

responsables de verificar su origen, desde el manzanal hasta la botella.

Afortunadamente, la producción de manzana para sidra se ha equilibrado con las producciones en los otros territorios y hace unas semanas, desde el Consejo Regulador se anunciaba una previsión de cosecha de diez millones de kilos, con lo que las faltas en Álava se suplen con las de Bizkaia y Gipuzkoa, que van a tener una cosecha histórica.

TRES SIDRERÍAS ALAVESAS En Álava hay dos sidrerías, tres contando con la que está en Trebiño 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. De las dos alavesas, Iturrieta Sagardotegia es la pionera. Nació en Aramaio, de la mano de los hermanos Peciña, hace unos veinte años. En la actualidad y desde hace bastante tiempo, está gestionada exclusivamente por Juanjo Peciña. Está enclavada en un pasaje espectacular y 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 y 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.

Procedente de la anterior, Benito, hermano de Juanjo, dejó hace años Aramaio y tras haber realizado un pequeño experimento de sidrería en otra localidad recaló en Kuartango. Cuenta que la idea de establecerse allí llegó a raíz de tratar de lograr un mejor conocimiento de la fruta, de los manzanos alaveses, de los que considera que hay tres zonas de interés: una era la parte de Zaldando, otra era la de Valle de Arana y la tercera el valle de Kuartango. Al final, aunque estuvo un tiempo con un proyecto en la zona de la Llanada, a través de la gente de Kuartango, que querían desarrollar todas las posibilidades del antiguo balneario, le propusieron instalarse en ese enorme edificio que se quería rehabilitar y aceptó. Así nació Kuartango Sagardotegia.

Allí ha ido preparando las instalaciones y también ha tratado de poner en marcha plantaciones de manzanos o de llegar a acuerdos para que le abastezcan desde el valle con las variedades autorizadas por el Consejo Regulador. Sin embargo, este año la situación se torció con la helada que en abril dañó numerosos viñedos en Rioja Alavesa, y en Añana a los manzanos, los nogales y muchas higueras.

Por esa razón, este año "he tenido que traer manzanas de otras zonas de la Denominación, de Busturia y de Getaria, porque la helada llegó cuando los árboles estaban en flor. Algunos, que estaban protegidos de la zona norte, se han salvado, sobre todo los de floración tardía, pero el resto se han visto dañados".

Gracias a ello Benito Peciña ya está trabajando desde hace unas semanas, "un poco más pronto de lo que hubiera deseado, ya que de las pocas manzanas que se salvaron en el Valle me trajeron algunas partidas un poco prematuras". Y es que toda la fruta que llega a la Sidrería Kuartango pasa el análisis de refractómetro, un aparato de análisis, prácticamente igual que el que se utiliza para las uvas, que analiza azúcar, grado y otros parámetros "y vimos que les faltaba un poco para madurar", gajes de los comienzos de la sidrería profesional en el valle.

Benito cuenta que este año entrarán en Kuartango Sagardotegia unos 45.000 kilos de manzanas, que se van a terminar transformando en unos 30.000 litros de mosto y de sidra, ya que elabora esos dos productos: 7.000 se comercializará como mosto o zumo y 23.000 litros se destinan a sidra.

De esa última cifra, 10.000 litros estarán destinados a ese rito vasco del 'txotx' y unos 2.500 litros para consumo en la sidrería. El resto se comercializará embotellado y etiquetado con el nombre de 'Kuartango', "como reconocimiento al lugar donde se elabora". Según las fechas que baraja Benito, el txotx podría comenzar el 21 de enero, aunque debido a la fermentación maleoláctica algunas partidas no estarán hasta febrero o marzo.

Más sobre ¡Qué mundo!

Un exagente del FBI busca al traidor: ¿Quién entregó a Ana Frank?



La traición llevó a su detención y la de su familia en 1944, en su refugio de Amsterdam

Nace en Brasil una 'pequeña' con un peso de casi seis kilos



Ese peso significa en torno a dos kilos más de la media de los recién nacidos

[ir a ¡Qué mundo! »](#)

De momento, uno de los depósitos ya está lleno y en el exterior de la sidrería se amontonan las manzanas que han ido llegando en grandes sacos. Lo primero que se hace con ellas es lavarlas y a continuación van a la prensa. “Hemos experimentado con tres tipos de prensa: una de presión continua, otra hidráulica y una tercera neumática” para ver cuál de ellas se adapta mejor a las necesidades de la sidrería. El mosto irá a los depósitos para su decantación y posteriormente unos se destinarán a zumo y otros a sidra.

No es la única tarea de la que se encargan en estas fechas. La Sidrería Kuartango también cuenta con un restaurante abierto todo el año en la gran sala donde se sitúan las kupelas y, en la otra mano de la instalación, antes de entrar en la zona de elaboración, se está tratando de desarrollar el Centro de Interpretación de la Sidra, que era uno de los compromisos que tenía cuando se instaló en el edificio el antiguo balneario de Kuartango.

Benito se queja de la lentitud con la que se está trabajando en la fachada del balneario, donde el ayuntamiento va invirtiendo recursos cuando los tiene. De momento se han cambiado las numerosas ventanas del complejo y se ha ‘saneado’ la pared exterior y aunque “en estos momentos más parece Sarajevo que otra cosa”, confía que en un tiempo razonable esté la pared en condiciones, ya que “ahora mismo da mala imagen”, aunque “el interior se encuentra completamente restaurado y con todas las garantías sanitarias”.

Junto a las dos sidrerías alavesas está la que se ubica en Trebiño, a muy pocos kilómetros de la capital. La sidrería la gestiona la familia Markinez que lo primero que acometieron 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 Trebiño como en algunos bares de Vitoria y la provincia de Álava.

Aunque su ubicación no está en Álava, y por tanto no está integrada en la denominación de origen, lo cierto es que las dos sidrerías alavesas cuentan con ella para las promociones que realizan y existe una muy buena relación entre ellas.

EL SECTOR

¡comenta!



tweet



Me gusta

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 Álava se reserva el derecho a eliminarlos.

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

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

SUCESO EN LA CALLE BRUSELAS

Detenido en Vitoria tras robar el teléfono móvil a una mujer que paseaba con su pareja

icomenta!

[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