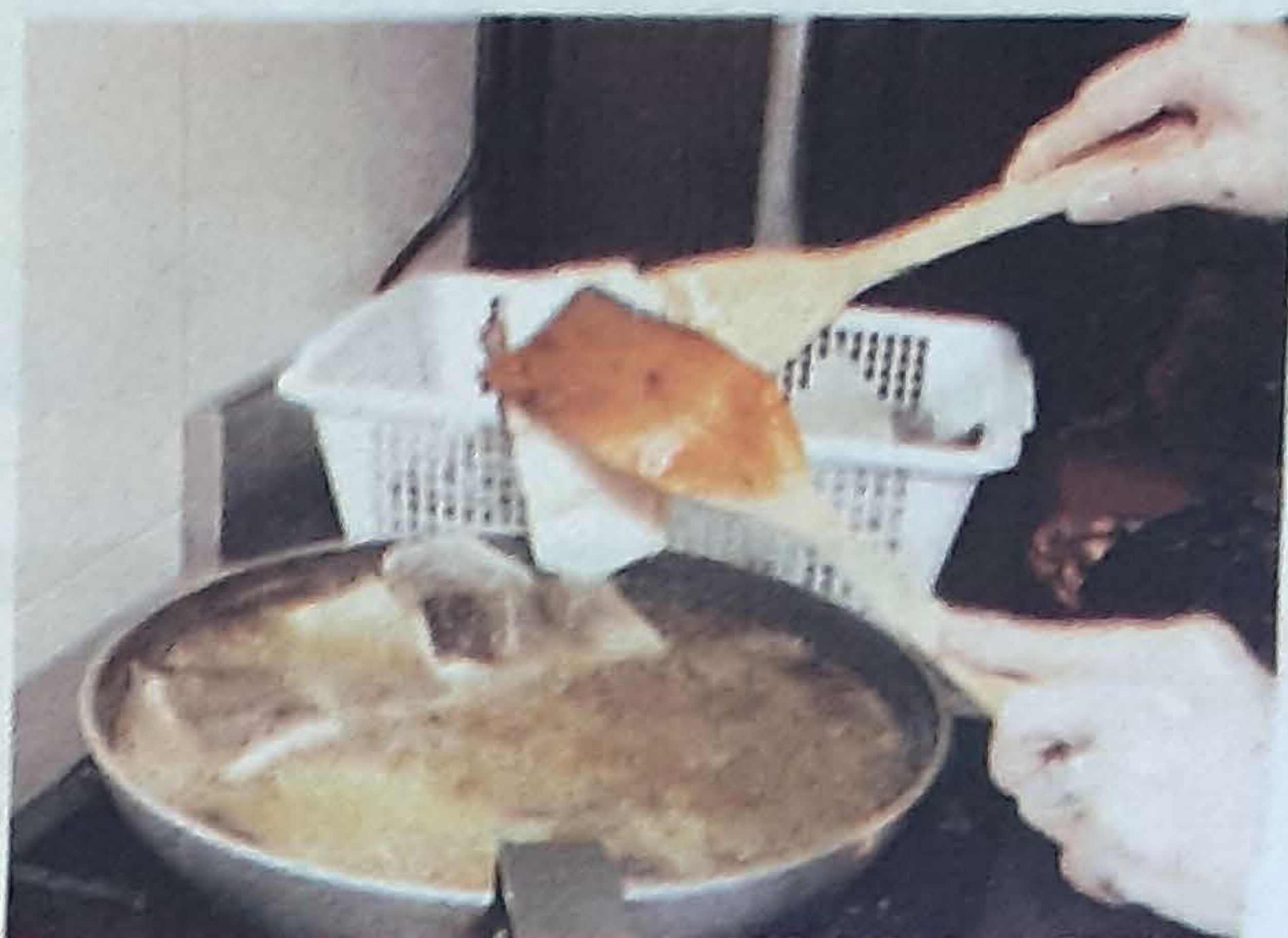


Excelente y refrescante

AÑO TRAS AÑO, LOS AMANTES DE LA SIDRA AGUARDAN EL INICIO DE LA TEMPORADA PARA CONOCER LAS PECULIARIDADES QUE LA BEBIDA TENDRÁ ESE AÑO. HACE UNOS POCOS DÍAS, LA SOPRANO TOLOSARRA AINHOA ARTETA PRESIDÓ LA DUODÉCIMA EDICIÓN DEL «SAGARDO BERRIAREN EGUNA», ACTO QUE ABRE LA TEMPORADA Y DA A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA COSECHA 2004, QUE EN EUSKADI RONDA LOS 15 MILLONES DE LITROS. ESTE AÑO LA MANZANA DESTACA POR SU EQUILIBRIO ENTRE LOS TANINOS Y LOS ÁCIDOS, CON LO QUE, SEGÚN SEÑALARON, HAN OBTENIDO UN CALDO ESTRUCTURADO EN BOCA, ACOMPAÑADO DE UN FINAL MUY REFRESCANTE.



El bacalao, en tortilla o con pimientos, junto con el chuletón de buey son imprescindibles en todo menú de sidrería.

gares de Europa, sobre todo de Francia.

Los sidreros catalogan la cosecha 2004 como «homogénea y abundante, a pesar de un calibre justo debido al importante cuajo de frutos tras una floración abundante». El aroma se desprende ya en nariz, con un bouquet a fruta verde, como ciruela y kiwi, al igual que en el 2002, año en el que tuvieron una línea aromática cítrica (pomelo, limón). El ligero amargor que permanece en boca es también bien valorado, ya que le otorga al caldo de esta temporada un toque especial.

Los expertos han destacado que esta temporada las bodegas se enfriaron a principios de noviembre, lo que ha permitido que en las kupelas se haya producido unas fermentaciones lentas de

gran calidad. El resultado ha sido satisfactorio: «Este año la sidra es excelente y particularmente refrescante».

Nuevos mercados

Aunque Gipuzkoa y el País Vasco siguen siendo el principal mercado, existen flujos comerciales en crecimiento con Madrid, Cataluña, las zonas costeras del Mediterráneo, París y Aquitania. De hecho, el crecimiento comercial de esta bebida depende de la capacidad de los productores para abrirse nuevos mercados y res-

ponder a sus peculiaridades, una vez que el cliente vasco ya conoce sobradamente sus virtudes.

Con todo, ahora toca disfrutar de la temporada de sidrerías, que se extiende hasta finales de abril, y en la que comensales llegados de todas partes de Euskadi, junto con visitantes de los lugares más dispares, comparten el tradicional menú compuesto de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos

verdes y chuletón de buey asado, siempre rematado con un postre a base de queso, membrillo y nueces del país.

Con todo, el sector no deja de moverse, y sigue en marcha el proyecto Sagardoetxea. La primera piedra ha sido virtual, con la creación de una página web (www.sagardun.com), un lugar de encuentro digital de todas las partes implicadas en el mundo de la manzana. Además, el ayuntamiento de Astigarraga confirmó su implicación económica en este proyecto y adelantó que la Sagardoetxea se ubicará en las cercanías del Palacio Murgia.

«Más de la mitad de la manzana utilizada este año para la producción de sidra proviene del propio País Vasco.»



SAIZAR
Sagardotegia

Kale-zahar Auzoa, 39

20.170

USURBIL
GIPUZKOA

Tel 943 362 228

WWW.sidrassaiizar.com

Zain duzu aurtengo sagardoa. Txotxi!

