

## Agricultura.- Las 46 sidrerías de Euskal Sagardoa elaboran 1,3 millones de litros de sidra, un 60% menos que en la cosecha 2023



Presentación en San Sebastián de la temporada del 'txotx' 2025  
- EUROPA PRESS

El sector contará con el apoyo de la Eurorregión para dar forma al Plan Estratégico de la manzana, la sidra y la sidrería, Malus Bat

SAN SEBASTIÁN, 9 Ene. (EUROPA PRESS) -

Las 46 sidrerías de Euskal Sagardoa han elaborado 1,3 millones de litros de sidra con 2 millones de kilos de manzana recolectados, un 60% menos que en la cosecha 2023. Con una producción más reducida se ha recolectado manzana "de mayor carácter", por lo que en la mayoría de sidras tendrá "más color y cuerpo, con una buena capacidad de evolución en el tiempo" y será "muy aromática".

El sector de la sidra ha presentado este jueves en la Plaza de la Constitución de San Sebastián la temporada de 'txotx' 2025, previo al acto de 'Gure Sagardo Berria', que tendrá lugar el próximo miércoles en Astigarraga, en un acto en el que han participado la coordinadora de la Asociación

de Sidrerías de Gipuzkoa, Olatz Mitxelena, la presidenta de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, Maite Retolaza, y el coordinador de la D.O., Unai Agirre.

También han estado presentes la consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca, Amaia Barredo; el diputado de Equilibrio Verde de Gipuzkoa, Xabier Arruti; la diputada de Agricultura de Álava, Noemi Agirre; la responsable de Sagardoa Route, Amaia Zubeldia; la diputada de Movilidad y Turismo de Gipuzkoa, Azahara Domínguez; y la directora de Turismo y Hostelería del Gobierno Vasco, Clara Navas.

La cosecha 2024 ha sido menor en número que la anterior. Con una amplia cosecha en 2023, el sector esperaba que en la de este año se recogiera menor cantidad de manzana. Las condiciones climatológicas del invierno, con escasez de frío, la han hecho aún menor.

Respecto al año anterior se ha producido un 60% menos de manzana en los manzanales, a pesar de las diferencias territoriales y zonales. Con una producción más reducida se ha recolectado una manzana "de mayor carácter, por lo que en la mayoría de las sidras tendrán más color y cuerpo", han detallado los responsables de la D.O.

Las sidrerías que elaboran Euskal Sagardoa son 46 (una de Álava, tres de Bizkaia y 42 de Gipuzkoa), mientras que los productores de manzana son 250, con una extensión de 500 hectáreas.

## **DENOMINACIÓN TRANSFRONTERIZA**

En el marco de la presentación, Unai Agirre ha avanzado que está en marcha la incorporación de Iparralde a la Denominación de Origen, a la que también se prevé sumar a Navarra. Así, el sector contará con el apoyo de la Eurorregión para dar forma durante los próximos 18 meses al Plan Estratégico de la manzana, la sidra y la sidrería, bajo de la denominación Malus Bat.

Por su parte, Amaia Barredo ha destacado que la cosecha de sidra "ha sido difícil, con una producción complicada", pero ha tenido "un resultado excelente". "Hace unas semanas, la sidra vasca se presentaba en el mercado japonés junto a otras bebidas que aquí producimos y a lo largo de este año nuestra sidra también va a conocer nuevos mercados internacionales", ha indicado.

De este modo, la consejera ha destacado que "el prestigio de Euskal Sagardoa continuará expandiéndose, como lo está haciendo todo lo relacionado con los productos producidos en este primer sector y difundidos dentro de nuestra gastronomía".

"Dentro de poco tiempo nuestra sidra podrá contar con el label de Denominación de Origen Euskal Sagardoa de carácter transeuropeo. Ello supondrá un gran respaldo a la producción y comercialización de nuestras sidras. No solo en nuestros mercados, ya que también se abrirán puertas en otros estados y países como ha sucedido en Japón", ha insistido.

La consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca cree que "a buen seguro vamos a disfrutar de una temporada sidrera excelente, entretenida y formativa". "En este año 2025 vamos a aprender mucho: sobre cuidados y variedades de manzana, sobre consumos y estilos gastronómicos y, sobre todo, vamos a descubrir nuevas e interesantes sidrerías cargadas de historia en nuestros territorios vecinos", ha concluido.