

Nace el primer certificado de calidad de sagardoa o sidra vasca

La sidrería Zelaia, de la localidad guipuzcoana de Hernani (considerada por el periódico británico The Guardian la mejor sidrería de España), ha acogido el 3 de marzo el primer certificado de calidad de Sagardoa, o sidra vasca de la historia: "Gorenak, sidras selectas del País Vasco". "Gorenak" significa en euskera "supremas", "sublimes", "las más altas", "las más elevadas".

Los vascos, que llevan siglos produciendo sagardoa o sidra en sus caseríos, han dado en los últimos años unos pasos cualitativos hacia la profesionalización del sector y una calidad superior. Para ello han realizado un plan estratégico y fundado Euskal Herriko Sagardo Mahaia ("La Mesa de la Sidra del País Vasco"), desarrollando investigaciones de mercado, de manzanas y de bodegas. También han sido pioneros en la aplicación de I+D+i en el proceso de elaboración de la sagardoa (sidra).

Como resultado, han creado e implantado un Reglamento de Garantía, por el que se establecen criterios y modos de trabajo en todo el proceso de elaboración de la sagardoa: manzanas de calidad, control de densidad, analítica de PH y control de la acidez volátil, entre otros aspectos. Todos los productores de sagardoa que deseen obtener el certificado de garantía Gorenak deben cumplir el reglamento.

Además, el certificado cuenta con la colaboración del Laboratorio Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa, centro en el que realizan los controles y analíticas de todos y cada uno de los lotes de sagardoa.

Por ahora son 13 las sidrerías que han obtenido dicho distintivo: Alorrene, Altueta, Barkaiztegi, Begiristain, Egiluze, Gartziategi, Gaztañaga, Gurutzeta, Isastegi, Olaizola, Sarasola, Zapiain y Zelaia. Todas ellas mantienen sus etiquetaje original, pero se distinguen del resto de sidras del mercado por llevar una cápsula negra

con el sello de "Gorenak, sidras selectas del País Vasco".

Gracias a las medidas adoptadas, estas trece sidrerías están consiguiendo sagardoa de la máxima calidad. Asegurando que también trabajarán duro con el fin de garantizar al consumidor esa calidad superior en cada una de las botellas que llevarán la marca "Gorenak, sidras selectas del País Vasco".

La sagardoa es un producto que reúne valor gastronómico, historia, tradición y cultura. Ahora, gracias a la nuevas técnicas de I+D+i, y a la aplicación de la innovación en el proceso de elaboración de la sagardoa, se podrá disfrutar de una sagardoa de calidad superior.

Para consultar el Reglamento de Garantía se puede realizar en la página: www.sagardogorenak.com

*Euskal Herriko Sagardo Mahaia
"La Mesa de la Sidra Vasca"*



Productores de sagardoa Gorenak.



Sello de calidad que distingue a las mejores sagardoa o sidras vascas.



Trece son las marcas que llevan el distintivo Gorenak en una cápsula negra.



La sidra vasca se distingue por su sabor, cultura e innovación.