Comienza la nueva temporada de sidra en Bizkaia

Fecha de publicación: 23/01/2024



Hoy se ha inaugurado la temporada de sidra en Bizkaia con la actriz y directora teatral Itziar Lazkano como embajadora este año. Ella ha sido la encarga de abrir la temporada de Txotx en el territorio vizcaino en un acto celebrado en la sidrería Uxarte de Amorebieta-Etxano, que ha contado con la participación del viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz; la diputada de Medio Natural y Agricultura de Bizkaia, Arantza Atutxa; la alcaldesa de Amorebieta, Ainhoa Salterain; el presidente de la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia, Jose Antonio Zamalloa, así como productores, productoras, proveedores y personas relacionadas con este sector.

La sidra de Bizkaia está ya lista para ser consumida tal y como se ha podido comprobar en el arranque de la temporada de sidra en el territorio. La cosecha del 2023 en Bizkaia se ha traducido en la elaboración de 100.000 litros de sidra natural. La cosecha ha sido abundante y muy especial debido a la temperatura de octubre que ha originado una producción algo menor de lo esperado, con una maduración adelantada en comparación a años anteriores. "*Las kupelas están llenas de nuestra sidra, con unas características muy marcadas e intensas*", ha destacado el presidente de los sidreros de Bizkaia, Jose Antonio Zamalloa.

Bizkaiko Sagardogileen Elkartea *(http://bizkaikosagardoa.eus/es/index.aspx)* continúa comprometida con un producto elaborado con manzana autóctona y sigue trabajando para ofrecer a las personas consumidoras una sidra con características especiales y se apuesta también por crear nuevas sidras.

La temporada de sidra en Bizkaia queda ya inaugurada y lo hace con una embajadora con una dilatada carrera dentro y fuera de los escenarios. La actriz y directora teatral Itziar Lazkano es la nueva embajadora de la sidra. Lazkano será la encargada de llevar el nombre de la sidra de Bizkaia fuera, incluso, de las fronteras vascas.

El propio Jose Antonio Zamalloa ha hecho entrega a Itziar Lazkano el Sagardo Laguna, convirtiéndola así en la nueva embajadora de la sidra vizcaína en la presente temporada.

Cabe destacar el esfuerzo e ilusión de los seis productores y elaboradores de la sidra natural que trabajan todo el año para ofrecer en enero un producto de calidad y que continúa evolucionando para seguir ganando más consumidores fieles.

Características de la sidra

La sidra ha llegado este año a las kupelas en abundancia alcanzando los 100.000 litros. En general, este año son sidras más ligeras que las del año pasado, con una graduación alcohólica menor, muy similar a la de la cosecha de hace dos años. Las de este año son sidras de más cuerpo y algo más de graduación y con unas características aromáticas muy interesantes.

Al inicio de la campaña de recogida las manzanas contenían cantidades bajas de azúcares y extractos. Por lo que se optó por la recogida de la fruta en épocas más tardías (inicios de octubre en adelante) para garantizar así unos valores de mayor calidad de la manzana. En esta campaña degustaremos sidras de cuerpo medio, amargos ligeros, con graduación entorno a los 6 % y muy aromáticas.
Por otro lado, a nivel de innovación, el enólogo Juan Zuriarrain destaca en el avance que se está llevando a cabo en la elaboración de diferentes sidras de carácter espumoso, y otras como la Sidra de hielo; las distintas elaboraciones se llevan a cabo tanto en las instalaciones de la bodega experimental que la Diputación Foral de Bizkaia tiene en Zalla, como en la bodega Uxarte de Amorebieta-Etxano. Los asistentes al Txotx han tenido la oportunidad de degustar alguna de esas nuevas sidras.

Euskal Sagardoa

Cuenta con su marca única, diferente, fruto del trabajo de los elaboradores del territorio, pero que avanza firme y crezca contribuyendo en el desarrollo de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa desde hace años. En Euskal Sagardoa figuran 50 sidrerías, tres de Bizkaia, 45 de Gipuzkoa y dos de Araba. Para la producción de la sidra, se utilizan alrededor de 500 hectáreas de manzanos, y para ello hay 250 productores trabajando en manzana de sidra autóctona.

En Bizkaia son alrededor de 80 las hectáreas de manzanos distribuidas en cerca de 40 explotaciones adscritas a BIALKA, asociación de Fruticultores de Bizkaia que forman parte de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

En la actualidad son 106 variedades de manzana aceptadas dentro de Euskal Sagardoa, lo cual da para elaborar el producto de maneras muy distintas y para públicos diversos. Esta oferta tan variada abre el abanico al consumidor, que sin duda podrá disfrutar de esta cosecha acercándose a las sidrerías. Dependiendo de la clase de manzana con la que se produzca la sidra, la zona del manzanal y de la sidrería a la que se acuda, las particularidades del producto pueden cambiar ser diversas.

La temporada de sidrería es especial no solo para los consumidores, también lo es para los sidreros porque sirve para explicar la nueva sidra al público, un placer del que podremos disfrutar en sus diferentes versiones. Se trata de una oportunidad única para dar a conocer la bodega, el trabajo de los sidreros y la sidra en general.

Ha pasado un año desde que comenzamos la temporada en una situación inestable. Desde entonces, el sector se ha enfrentado a diversas normas y situaciones y se ha esforzado en crear espacios seguros, atractivos y cómodos. El principal exponente de la temporada de sidrerías es la degustación de la Nueva Sidra, que también se puede consumir en botella.
El presidente de los sidreros de Bizkaia cree que es imprescindible buscar la rentabilidad en los manzanales, en las sidras y en las sidrerías y considera fundamental el apoyo del consumidor y su confianza para seguir apostando por este producto.

Más información en el portal Irekia *(https://www.irekia.euskadi.eus/es/news/91077)*

Sitio web desarrollado y gestionado por el Servicio Web del Gobierno Vasco *(/gobierno-vasco/servicio-web/inicio/)*

Euskadi, bien común

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO