

<b>1/6</b> Este número es indicativo del riesgo del producto siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.	Banco Santander está adscrito al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito. Para depósitos en dinero el importe máximo garantizado es de 100.000 euros por depositante en cada entidad de crédito.	Quando h
--	---	----------

**Bizkaia** | Margen Izquierda | Margen derecha | Duranguesado | Costa | Nervión Ibaizabal | Álava | Gipuzkoa | Miranda | Haro

## La cosecha de sidra 2017 alcanza en Bizkaia los 200.000 litros, el doble que el año pasado



Una botella de sidra con las manzanas. / ARCHIVO

### Es una de las producciones más abundantes de los últimos años

EL CORREO.

Sábado, 9 diciembre 2017, 23:30



La cosecha de sidra 2017 ha alcanzado en Bizkaia los 200.000 litros, el doble que el año pasado. Y es que estamos ante una de las producciones más abundantes de los últimos años, **con una manzana 100% autóctona de «gran calibre y muy buen rendimiento»**. En cuanto a la fase olfativa, los productores de esta bebida alcohólica resaltan «los aromas frutales frescos».

**En Euskadi, se han recolectado 12,4 millones de litros**, elaborados un 85% con manzana autóctona y un 15% con foránea. Además, los productores navarros han registrado 300.000 litros y los del País Vasco francés 450.000 litros. Estos algunos de los datos de la nueva cosecha dados a conocer este sábado por **las asociaciones de sidreros de Bizkaia, Álava, Gipuzkoa, Navarra y el País Vasco francés**, Aitor Intxaurreaga, Antonio Aretxaga, Ibon Aburuza, Jesús Gorliz y Gabriel Durruti, respectivamente, en el Sagardo Apurua de San Sebastián, donde también se ha presentado la iniciativa Sagardoa Route.

En Bizkaia, la cosecha ha sido abundante y las manzanas más tempranas «han sido las que se han adelantado pero las tardías han venido en la

misma época que todos los años». **Las primeras fermentaciones se mantienen con «frescos aromas».** Las sidras tienen 6º vol de alcohol y la acidez «es mayor en general, mientras que los taninos se mantienen en el mismo nivel».

**La manzana ha sido «de gran tamaño en general y con mucho líquido»,** lo que trae consigo sidras «más finas y ligeras, pero con buen equilibrio entorno al cuerpo». Las sidrerías de Bizkaia han elaborado casi el doble de litros en comparación al año pasado.

### **Segunda cosecha para la Denominación de Origen Euskal Sagardoa**

El año 2017 será, además, la segunda cosecha para la Denominación de Origen Euskal Sagardoa elaborado al 100% con manzana autóctona y con calidad certificada. En total se han elaborado 4 millones de litros destinados a la DO, y se ha utilizado la manzana de 250 hectáreas. **Un total de 47 sidrerías han sido las que este año han elaborado Euskal Sagardoa,** 14 más que el año pasado.

Según han detallado los sidreros, ha sido una cosecha "muy abundante" en casi todas las zonas, con mucha manzana, «de gran calibre y muy buen rendimiento». En cuanto a la fase olfativa, resaltan los «aromas frutales frescos que recuerdan a la manzana». En esa línea, han precisado que **«la manzana temprana se ha adelantado más de lo habitual, la mediana un poco y la tardía no tanto».**

Por ello, y aunque cada zona tiene sus peculiaridades, **la sidra de este año es «más ligera, clara y fina».** En general, buen equilibrio y cuerpo en esta temporada", con un caldo con «presencia de carbónico fino», han añadido. En cuanto a las fermentaciones, debido a las buenas temperaturas de octubre, la sidra ha fermentado más rápido y cuentan con «buen aroma».



### **Sagardoa route**

Las Asociaciones de Sidra del País Vasco han presentado el proyecto Sagardoa Route, que tiene como objetivo potenciar la cultura de la sidra en el sector turístico y engloba la amplia gama de productos y experiencias en torno al mundo de la sidra. Dentro del proyecto cuentan con 59 sidrerías.

En ese marco, se desarrollan diferentes iniciativas para atraer a nuevos sectores de público, como puede ser Sagardo Apurua, que es la reconstrucción de un antiguo caserío lagar. Además, este año la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa ofrece la posibilidad de reservar en su página, [www.sagardoa.eus](http://www.sagardoa.eus), en seis sidrerías. También se ofrecen experiencias, visitas guiadas, autobuses y paquetes turísticos, o tienda on line.

Por territorios, **en Gipuzkoa se han elaborado 12,2 millones de litros** en la cosecha 2017, de los cuales, las sidrerías asociadas han elaborado 8 millones de litros. Este año destaca la gran cantidad de manzana autóctona. Según ha explicado Aburuza, las sidrerías de la Asociación de Gipuzkoa han utilizado un 90% de manzana autóctona y un 10% de manzana foránea. «La cosecha de este año ha sido abundante en cuanto a calidad y cantidad, la más abundante de los últimos años», ha señalado.

### **Los sidreros de Álava han elaborado 50.000 litros de sidra en esta cosecha 2017.**

Para ello han utilizado el 100% de manzana autóctona. Aretxaga ha explicado que la cosecha de manzana ha sido «irregular», ya que, ha sido «muy abundante, espectacular», más al norte, pero hacia el interior «ha bajado bastante» por las heladas de mayo.

Por su parte, **en Navarra se han elaborado 300.000 litros** en la cosecha 2017. La manzana proveniente de sus manzanales y de los caseríos de la zona ha gozado de «gran calidad y cantidad». Asimismo, **en Iparralde se han elaborado 450.000 litros** de «sagarno y mosto» en la cosecha 2017. Dos de las terceras partes han sido «mosto o jusa».