



BOLETIN HEMEROTECA EUSKERA



Registro | Conectar

ULTIMA HORA EDICIÓN IMPRESA SUPLEMENTOS ESPECIALES SERVICIOS

04-02-2009

Herrialdeak

Gizartea

Iritzia

Politika

Mundua

Ekonomia

Kirolak

Begira

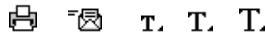
Telebista

Azkena



zoom

► El pelotari Aimar Olaizola inauguró la temporada de sidra en Astigarraga. FOTO: DEIA



HERRIALDEAK

- Bilbao permitirá construir ascensores de cristal en las fachadas de las viviendas
- "Siempre hemos dado guerra y este año al estar 'fichadas' daremos un poco más"
- Los comerciantes negociarán cómo trasladar sus puestos en la Ribera
- La Diputación exige a Burgos y Araba que abran los muladares pactados
- Cosecha "histórica" de manzana**
- La sidra de este año tiene un sabor "excepcional"
- Fiesta y ritual, pero con respeto
- Fomento presenta la ampliación de 'La Paloma', que no se iniciará hasta 2012
- La comisión festiva 'capta' a los enemigos de los carnavales
- Declaran monumentos 17 yacimientos megalíticos
- Cordones y rosquillas por San Blas
- La nueva estación de deservtu estará sobre las vías
- Salud y Consumo inaugura la antigua fábrica de Harino Panadera

Cosecha "histórica" de manzana

La regularidad de las temperaturas y un sol moderado han dado como resultado la más abundante recolección de las tres últimas décadas, y una sidra muy equilibrada y refrescante.

BEGOÑA ASTIGARRAGA

EN una abarrotada Sagardoetxea, el museo de la sidra de Astigarraga, los elaboradores de sidra de Gipuzkoa daban cuenta el pasado 14 de enero de las características de la cosecha 2008, que no dudaron en calificar de "histórica" por ser "la mayor cosecha de las últimas tres décadas".

Según el Consorcio Sagardun, encargado de organizar el txotx en el Sagardo Berriaren Eguna de Astigarraga y de dar a conocer las características de la sidra cada año, la temporada ha sido "muy buena en cuanto a producción y calidad", lo que aporta un producto final "muy refrescante".

"Si bien, el sol moderado y las temperaturas regulares han ofrecido una mayor cantidad y tamaño en la manzana, que han dado un producto de gran calidad, que hace que la cosecha 2008 nos traiga una sagardo más aromática, con frescura en boca y mucha fruta cítrica", opinaban los buenos conocedores de este caldo. Esta temporada la sidra se presenta con una coloración verde con tonalidades amarillas, "sin llegar a tener mucho color", gracias al "buen equilibrio entre taninos y ácidos".

El primer txotx de la temporada, que estuvo a cargo del pelotari Aimar Olaizola, ha puesto este año el listón más alto que nunca: cosecha de récord -diez millones de kilos de manzana autóctona y trece millones de litros de sidra- nuevas actividades para conquistar a más *sagardozaletas* y el proyecto en marcha de lanzar una marca común de garantía. "Este año, la sidra tiene una buena entrada en boca y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico", describió Joxe Angel Goñi, presidente del gremio de sidreros de Astigarraga.

Como años anteriores, a comienzo de septiembre se realizó un control en varias plantaciones guipuzcoanas para conocer el estado en que se encontraban las manzanas. Para ello, se hizo un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas y se han controlando hasta catorce variedades de manzana autóctona.

Varios factores han confluído, según los expertos, para incidir en esta cosecha histórica: ha sido un año de vecería positiva, con una polinización excelente, con baja presión de la carpocapsa por segundo año consecutivo (la primera generación de mayo fue muy débil por el frío y las lluvias), climatología favorable durante todo el ciclo de la manzana, y suelos con reservas nutritivas suficientes.

PROBAKETAK ETA KIRIKOKETA

Entre las novedades de la temporada de sidra destacan dos iniciativas que ha puesto en marcha el Consorcio Sagardun para quienes quieran ampliar conocimientos sobre este apreciado caldo y su proceso de elaboración. Se trata de la probaketa, una actividad de cata en la que, de la mano de un sidrero local que ofrece la sidra directamente de sus kupelas, aprenderemos a constatar el sabor, el aroma y el grado de amargor y acidez de esta bebida tan popular. Por otro lado, también se ofrece la posibilidad de asistir a una kirikoketa, un taller en el que se aprende a prensar la manzana y a extraer el apreciado zumo, que tras su proceso de fermentación, se convertirá la sabrosa sidra de temporada. Varios productores de la zona se encargan de realizar la cata guiada en una de las numerosas sidrerías y probar la sidra con las explicaciones añadidas del sidrero. Como complemento, la sidra irá acompañada con los tradicionales pintxos y con un precio total de 10 euros.

LA CIFRA

10.000.000

Se han recogido diez millones de kilos de manzana y se han elaborado 13 millones de litros de sidra.

CARACTERÍSTICAS

El fruto. El sol moderado y las temperaturas regulares han ofrecido una mayor cantidad y tamaño en la manzana, han dado un producto de gran calidad, que hace que la cosecha 2008 nos traiga una sagardo más aromática, con frescura en boca y mucha fruta cítrica.

Coloración. La sidra de esta temporada se presenta con una coloración verde con tonalidades amarillas, "sin llegar a tener mucho color", gracias al "buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Txotx. El primer txotx de la temporada tuvo lugar el 14 de enero en Astigarraga y estuvo a cargo del pelotari Aimar Olaizola, una figura popular del deporte que la calificó de "excelente".

PROMOCIONES**COMER MÁS SANO ES FÁCIL**

Juego de Wok + Sartén de Pescado. Por sólo 26,95€

**SACO DE DORMIR**

Este año podrás descansar al aire libre con este saco perfecto para tus viajes

**GO!AZEN**

El primer musical que se hace en Euskal Herria con canciones de hoy en día. CD Y DVD

**BONOS PARA DESCARGA PDF**

Compra de bonos para la descarga del PDF de la edición impresa, promoción 2x1 (1 bono = 40 descargas)

[Acerca de Deia](#) [Suscríbese al periódico DEIA](#) [Promociones](#) [Publicidad](#) [Contacto](#) [Mapa web](#) [Añadir a favoritos](#)

© Editorial Iparraguirre | [Aviso Legal](#) | [Privacidad](#)

Enlaces recomendados: [Apuestas Deportivas](#) | [Trabajo](#) | [Hosting](#)