



Deia. Noticias de Bizkaia - Noticias de última hora de Bizkaia, Euskadi e internacionales.

cosecha de 2012

Euskal Sagardoa, la tentación vasca

Los productores con Eusko Label celebran en Bilbao el segundo Sagardo Eguna para presentar la nueva cosecha

Once productores guipuzcoanos y otros cinco vizcainos acuden a la cita en El Arenal

Carlos Zárate - Domingo, 9 de Junio de 2013 - Actualizado a las 05:37h

Bilbao

MANZANAS sanas, verdes y frescas, con cuerpo en la boca y algo de tanino, interesantes colores amarillo-verdosos. Este es el secreto de la Euskal Sagardoa, la sidra con Eusko Label, elaborada con manzanas 100% autóctonas de los caseríos vascos, y que ayer presentó en sociedad la cosecha de 2012 con dieciséis puestos en los tinglados de El Arenal bilbaino.

"Tiene unas características clave que la hacen diferente al resto", destacó José Antonio Zamalloa, presidente de la Asociación de Sidreros de Bizkaia. Como muestra del trabajo realizado a lo largo del año pasado, un total de 16 bodegas -once guipuzcoanas y cinco vizcainas- acudieron a la cita y dieron a degustar sus productos en unos stands habilitados en El Arenal en los que por tres euros, el precio del vaso, se pudo degustar toda la sidra que se desease. Además de la tradicional bebida, también se pudieron degustar queso Idiazábal y basatxerris.

"A ver si el tiempo nos da una tregua y la gente se anima a venir", señaló uno de los productores de sidra, ansioso por dar a conocer uno de los productos estrella de Eusko Label y que ayer repitió estancia en el Sagardo Eguna.

"Al tomar un trago de sidra Eusko Label estamos construyendo país", afirmó Bittor Oroz, consejero de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno vasco, quien ensalzó la importancia de "influir el desarrollo rural" que tiene como resultado "algo más que un producto". En opinión de Oroz, la producción autóctona es "el camino a seguir" porque otorga un "mayor valor" al producto dentro del sector agrolimentario vasco.

condiciones Conservarla entre 10 y 13 grados de temperatura y escanciarla a unos treinta centímetros de distancia respecto del vaso son los requisitos fundamentales para consumir la sidra natural Eusko Label. Su carácter natural queda demostrado en su propia etiqueta. "El posible poso o sedimento que contenga la botella no empaña las características de la auténtica sidra natural", advierte.

Este año se ha ofrecido la segunda cosecha de Euskal Sagardoa Eusko Label, con un volumen de producción estimado de 760.000 litros. La producción proviene de un total de 25 sidrerías vascas entre las que se encuentran: Uxarte, Saizar, Rezola, Lizeaga, Aginaga, Bereziartua, Baleio, Aburuza, Astarbe, Ola, Laneko, Petritegi, Eula, Etxebarria, Malgarrazaga, Kandi, Itxasburu, Añota, Axpe, Iparragirre, Urbitarte, Calonge, Larra. En Euskadi hay diferentes asociaciones de sidreros en Araba, Bizkaia y Gipuzkoa y todas cuentan con el requisito imprescindible de emplear materia prima autóctona vasca.

En este sentido, a pesar de ser uno de los últimos productos en incorporarse a la familia de productos Eusko Label, la sidra natural camina con firmeza en el presente y mira con optimismo al futuro gracias a la colaboración entre todos los sectores. "El trabajo conjunto entre productores e instituciones es una garantía de buenos resultados", expuso Zamalloa. La misma opinión compartió Oroz, quien quiso animar a la gente a tomar la sidra natural con un mensaje claro. "Hay que consumir calidad, de temporada y local". Tres requisitos que reúne a la perfección la Euskal Sagardoa.

proceso Para la elaboración de Euskal Sagardoa se requiere un control de la producción de manzanas de sidra, se inspecciona a los productores, sus manzanales y se registran en los listados de La Unidad de Marketing y Certificación de Eusko Label. El reglamento también recoge cómo tienen que transportarse las manzanas a los centros de elaboración y, por último, se controla la elaboración, envasado y etiquetado. Todas estas pautas, desarrolladas con gran rigurosidad, otorgan una singularidad especial y garantizan su autenticidad como producto único a la Euskal Sagardoa.

Por otro lado, la exposición de la cosecha se abrió ayer con una antigua tradición, la kirrikoketa, una forma de trabajo para machacar las manzanas con la ayuda largas mazas que producen un sonido rítmico similar a la txalaparta. Apoyados sobre unos maderos, amortiguados con lanas, los músicos inundaron de folklore vasco el ambiente, algo que llamó especialmente la atención de un matrimonio holandés. "Es muy curioso esta forma de hacer música", comentaron sin perder de vista el espectáculo. Acto seguido, un bertsolari amenizó el particular txotx de la última cosecha de sidra que contó con el apoyo de Ikerne Zuloaga, directora general del departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia, y de distintos representantes del Gobierno vasco.

Cargando comentarios...



Haz tu comentario

[Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Deia se reserva el derecho a eliminarlos.

Escribe tu comentario

introduce tu comentario

ComentariosNúmero de caracteres (500/500)

[Comentar sin registrarme](#)

Sólo necesitamos tu nombre y correo electrónico.

[Soy usuario registrado](#)

Introduce tus datos.