



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

## **Un nuevo manzanal en Muskiz asegura la producción de sidra autóctona vizcaina**

La asociación Bizkaiko Sagardoa presenta 150.000 litros de sidra "fresca y fácil de beber" para la presente temporada

Jon Baraja - Jueves, 22 de Enero de 2015 - Actualizado a las 06:02h



El presidente de Bizkaiko Sagardoa, José Antonio Zamalloa; el director de Calidad del Gobierno vasco, Peli Manterola; la diputada de Agricultura, Irene Pardo, y el cocinero Aitor Elizegi. Fotos: David de Haro

Amorebieta- La Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia, Bizkaiko Sagardoa, celebró ayer en la sidrería Uxarte de Amorebieta-Etxano la apertura de la nueva temporada de sidra en el territorio vizcaíno, en el que este producto destaca por ser 100% autóctono, esto es, elaborado exclusivamente con manzanas cosechadas dentro de los límites de Bizkaia. Este hecho requiere una apuesta seria y firme, como la realizada en este último año, en el que la producción ha contado con 1,5 hectáreas más de manzanal plantado en terrenos de la zona de Muskiz.

La sidra que se podrá disfrutar, tanto en kupela como en botella, a lo largo de los próximos meses es fruto de una intensa labor que ha dado como resultado un producto “fresco y fácil de beber, aromático, con aromas a fruta fresca, con algo menos de taninos y polifenoles que las añadas anteriores y con menos grado alcohólico”, explicó el presidente de la asociación, José Antonio Zamalloa. Además, detalló que la sidra vizcaína de 2015 es “ligera en boca, pero de largo recorrido, con fina espuma en el escanciado y con un intenso color amarillo con tonos verdes en alguna de ellas”.

En total, entre las diez bodegas artesanales que integran Bizkaiko Sagardoa, se ha elaborado una cantidad similar a la del año pasado, alrededor de 150.000 litros de sidra natural de la cosecha 2014, en la que se ha obtenido un 30% menos de cantidad de manzana de la que habían previsto. El motivo principal ha sido la climatología, ante la que “nada se puede hacer”, valoran.

“La ausencia de frío en invierno ha incidido directamente en la floración de la planta y ha afectado a las variedades tardías”, lamentan los productores. Al menos, la manzana ha presentado las mismas cualidades que en el resto de herrialdes y ha sido “muy sana y de gran calibre”. De ese modo, “a pesar de los problemas, estamos contentos con la materia prima, lo que es sinónimo de calidad en botella”, celebraron.

**Clima y fermentación** Y el clima también ha repercutido a la hora de la fermentación, que ha sido rápido gracias a las altas temperaturas del mes de octubre. Es por ello que los zumos tienen un gran aroma en la mayoría de los casos, lo que significa que se podrán degustar sidras terminadas y bien redondeadas. La manzana con la que se ha elaborado la sidra autóctona que los vizcaínos degustarán durante esta temporada proviene principalmente de las comarcas de Durangaldea, Busturialdea, Uribe Kosta, Txorierri y Lea Artibai. “Aunque la cosecha ha sido irregular, hemos podido elaborar toda la sidra con manzana autóctona”, se felicitan desde Bizkaiko Sagardoa, asociación constituida en 1994 con objetivos como el de dar a conocer la sidra de Bizkaia, poner en valor un producto diferente y propio, incidir en la calidad de la sidra que se produce y fomentar el respeto al medio ambiente y el entorno del caserío. Desde entonces, los sidreros vizcaínos reman en una misma dirección con el fin de lograr un producto con personalidad y fiel a la manzana local. Y es que al tratarse de poco volumen, les permite tener un mayor control que en otros territorios en los que la producción es mayor. De todos modos, cada sidrería se encarga de preparar su mezcla de variedades entre todas las permitidas, ya que “el propósito no es conseguir una sidra homogénea, sino que cada sidrería pueda darle su diferenciación y matiz a la sidra”, apuntan los miembros de la asociación integrada por las sidrerías: Etxebarria y Malgarrazaga en Gatika, Laka-Erdi en Berriatua, Leartibai en Gizaburuaga, Erdikoetxe en Lezama, Sabastianeko en Mendexa, Uxarte en Amorebieta, Isasi en Iurreta, Axpe en Markina y Kandi en Muxika.

Todas ellas, además, se afanan en “cumplir con los requisitos de calidad establecidos”. Y es que por las exigencias de sanidad “estamos obligados a tener infraestructuras y tecnologías de nivel, lo que requiere de inversiones importantes, independientemente del volumen de la sidrería”.

En un territorio en el que la sidra está tratando de recuperar el peso que en su día perdió, se está realizando un esfuerzo para acercar el producto al consumidor a través de eventos, ferias y fiestas. “La sidra, un producto de la tierra, pretende seguir estando en todos aquellos eventos importantes que se desarrollarán a lo largo de este año en Euskadi”, aseguraron los productores vizcaínos. Su intención es que esta bebida adquiera “un valor añadido” y se convierta también en “imagen del territorio y un reclamo más del turismo vasco”. En este sentido, cabe destacar el trabajo en equipo que se está llevando a cabo con el Gobierno vasco y la Diputación de Bizkaia en el ámbito de la producción de manzanas y sidra. Ejemplo del apoyo del ente foral al sector es la labor que se realiza en la estación de fruticultura de Zalla, donde hay habilitada una bodega experimental en la que se analizan diferentes técnicas con el objetivo de mejorar las manzanas y obtener mayor calidad. Desde el ente autonómico, entre otras cosas, se ha desarrollado en los últimos tiempos un trabajo técnico para identificar genéticamente la caracterización de cada variedad de manzana.

## BIZKAIKO SAGARDOA

- [Lo + leído](#)
- [Lo + votado](#)

### Lo más leído



• [La Ertzaintza multa a un camión de bomberos por usar destelleantes azules](#)