

Suplementos

Sidrerías

Bodas Empresas Números 1

SUPLEMENTO PUBLICITARIO SOBRE SIDRERÍAS

Sus kupelas son las grandes protagonistas



De izquierda a derecha, Peio Irizar (Barkaiztegi), Oihana Gainerain (Zelaia), Napoleón Lertxundi (Saizar), Ainara Otaño (Petrítegi) y Egoitz Zapiain (Zapiain), brindan por la temporada frente a Sagardoetxea.

Cinco de las sidrerías más representativas del territorio se preparan para el que promete ser un gran año, con mucha ilusión y algunas novedades para los visitantes

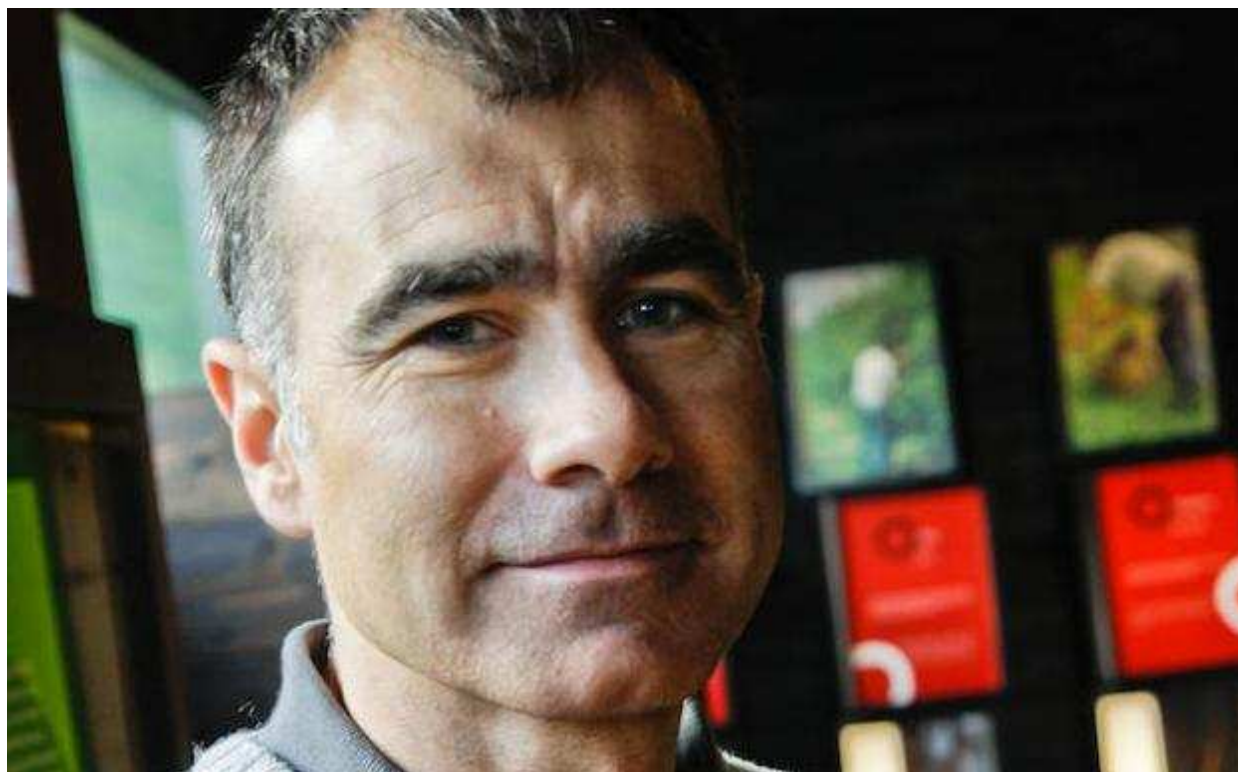
EL DIARIO VASCO

Viernes, 23 febrero 2018, 12:09

0

Histórica, única, de calidad... son algunos de los adjetivos con los que los expertos coinciden en bautizar la cosecha de este año. El saber hacer de

las firmas sidreras de nuestro territorio, por excelencia, atrae cada año a cientos de visitantes que apuestan por la mejor opción cuando se trata de disfrutar del txotx. Los que más saben del tema hacen sus predicciones y desvelan algunos secretos.



Peio Irizar: "Tradicion e innovacion para enamorar"

En **Barkaiztegi** destacan que "la cosecha 2017 ha sido histórica, tanto por cantidad como por lo adelantada que se presentó. Por ello, "comenzamos a elaborar los mostos a mediados de septiembre, para así, obtenerlos en el momento óptimo de maduración de la manzana y extraer todo su potencial". De este modo, "conseguimos una buena base para que la sagardoa supere con creces las exigencias del mercado actual. Este año, el 75% de la totalidad de nuestra producción procede de manzana de Asteasu, Mutiloa, Cortaberri, Donostialdea y nuestros manzanales de Barkaiztegi".

En cuanto a la sidras, "como la cosecha se presentó adelantada respecto a años anteriores, ya tenemos sidras definidas en diciembre. En boca, destaca por su cuerpo y equilibrio, entre ácido y amargo, característico de nuestra sidra, y en nariz, aromas frutales, frescos y limpios. Para satisfacer el gusto del consumidor."

"Todas nuestras sidras pasan exigentes controles, ya sea a manos de Gorenak o D.O. Euskal Sagardoa"

PEIO IRIZAR (BARKAIZTEGI)

En esta sidrería apuestan “por la excelencia, por ello, todos los lotes de botellas comercializados por Barkaiztegi superan los controles que nos exigen las dos marcas de calidad que nos amparan. Bien sea Gorenak, con la calidad certificada por la fundación Hazi teniendo que superar el panel de cata del laboratorio Frasiro, con manzanas de aquí o de fuera. O la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, que en la cosecha 2016 obtuvo la calidad Premium, la máxima calificación posible otorgada por el mismo panel de cata, elaborada exclusivamente con manzana de los manzanales de Barkaiztegi”.

Por lo que a nuevas tecnologías se refiere, “aplicamos los estudios realizados por el laboratorio de Frasiro, como el de la microbiología en la sidra, que relaciona los microorganismos con las desviaciones organolépticas que se dan en esta. Esto nos permitirá adelantarnos a los posibles defectos que se pudieran desarrollar en la etapa de producción”.



Ainara Otaño: "Nuevos productos y mucha ilusión"

Desde **Petritegi** afirman que están “muy satisfechos con la cosecha de 2017, de las más abundantes en cuanto a cantidad de los últimos años y de muy buena calidad. Como productores de manzana que somos, estamos orgullosos del resultado de tantos años de cuidado de nuestros manzanales, así como de la estrecha colaboración que mantenemos con más de 40 familias de productores de manzana”.

Las sidras que se podrán degustar en su bodega durante el 2018 se caracterizan "por sus aromas frutales, su fino carbónico y por presentar un gran equilibrio entre cuerpo, acidez y tanicidad. Unas sidras ideales para disfrutar tanto en el txotx como en la botella. La clave para conseguir el inconfundible carácter propio de la sidra Petritegi es la combinación de nuestra experiencia con el respeto a la herencia recibida de las generaciones anteriores”.

"La difusión de la cultura de la sidra es clave para la dignificación y pervivencia de nuestro oficio"

AINARA OTAÑO (PETRITEGI)

Porque “estamos convencidos de que la difusión de la cultura de la sidra es la clave principal para la dignificación y puesta en valor de nuestra bebida típica y la pervivencia de nuestro oficio. Por eso creo que es muy meritorio el amplio abanico de experiencias culturales que ofrecemos en Petritegi: mostrar el proceso de elaboración de la sidra desde el manzano hasta la bodega, los talleres infantiles, la organización de eventos (Musik & Txotx, Bapo Kantari, Puertas Abiertas), participación en fiestas de promoción de la sidra (Apurua, Sagardo Egunak), recuperación de la historia sidrera guipuzcoana (Urumea Sagardoaren Ibaia), participación en ferias y eventos internacionales del sector, etc”.

En cuanto a las principales novedades de Petritegi, éstas atañen a la diversificación, “cuyo objetivo último es sacar el mayor partido a nuestra manzana autóctona. Este año presentamos sidras amparadas por la recientemente creada Denominación de Origen Euskal Sagardoa y la sidra natural espumosa brut nature 'Petritegi Apariduna'". Esta última "es fruto de nuestro interés por la recuperación de una tradición guipuzcoana iniciada en el siglo XIX. Petritegi elabora una sidra natural espumosa

siguiendo el método tradicional o champenoise. Es un producto artesano, local, joven y con una deliciosa txinparta, ideal para disfrutar con una buena compañía”.



Napoleón Lertxundi: “Queremos abrir el txotx a los de fuera”

En palabras de la sidrería **Saizar** la cosecha “ha sido muy abundante en casi todo el País Vasco. Mucha manzana, de gran calibre y de muy buen rendimiento. En general, esta temporada dispondremos de sidras con buen equilibrio y cuerpo. Contaremos con una sidra más ligera, clara y fina que la del año pasado”.

Debido a las buenas temperaturas de octubre y noviembre, “la fermentación de la sidra ha sido más rápida, obteniendo sidras con muy buen aroma. Aromas frescos florales y frutales, que recuerdan a la propia manzana. Sidras bien estructuradas y equilibradas, con presencia de carbónico fino”.

De Saizar destaca “la apuesta realizada por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. A día de hoy, tenemos plantadas 20 hectáreas de diferentes tipos de manzanos autóctonos. Los próximos años tenemos previsto seguir aumentando la plantación y también continuar

adquiriendo manzana a los productores locales, todo ello acorde con el objetivo a largo plazo de producir el 100% de la manzana necesaria en el País Vasco”.

"Nuestro objetivo es llegar a producir el 100% de la manzana que necesitamos en el País Vasco"

NAPOLEÓN LERTXUNDI (SAIZAR)

Como novedad, “este año Vicente del Bosque ha sido el encargado de abrir la V Temporada de Txotx de Usurbil en Saizar. Pretendemos abrir fronteras y dar a conocer fuera de nuestra región como se vive el rito del Txotx. Vicente del Bosque siempre ha mostrado su interés por actos regionales y autóctonos, de ahí que aceptara de buen grado nuestra invitación a que fuera el invitado de honor”.

En su filosofía de trabajo “la vanguardia y la innovación son siempre objetivos a cumplir. Siempre estamos abiertos a nuevos mercados. Siempre investigando y desarrollando nuevos proyectos para atender las nuevas demandas que brotan en los diferentes mercados a través de las nuevas tendencias. Seguiremos con la Sidra Natural, el Vinagre y el Sagardoz, 'Señorío Belmont'”.



Egoitz Zapiain: "La sidra del txiri despuntará en botella"

Respecto a la cosecha de 2017 desde **Zapiain** afirman "que la producción de manzana en Euskal Herria el pasado otoño fue extraordinaria. Cada ocho o diez años suele haber una cosecha de gran producción, así fue la de 2017, abundante y de gran calidad".

Otra característica de esta cosecha "es que la fruta maduró muy temprano, lo que supuso adelantar las fechas de elaboración. En otro tiempo, cuando no contábamos con los medios de elaboración que hoy tenemos, los calores del mes de septiembre y principios de octubre habrían supuesto un serio problema para elaborar una sagardoa de calidad, pero actualmente, con los equipos de frío instalados, resolvemos el problema, la fermentación se desarrolla a baja temperatura consiguiendo el aroma y frescor deseados en el producto acabado".

"Con los sistemas de fermentación en frío podemos conseguir el sabor y aroma deseados"

EGOITZ ZAPIAIN (ZAPIAIN)

Respecto al producto obtenido, "el control que nos permite mantener la manzana de casa en cuanto a punto de maduración, condiciones sanitarias, la opción de procesar rápidamente cada partida de manzana debido a la cercanía, etc. unido a los valores organolépticos que tienen nuestras variedades, nos sitúan ante una sagardoa de calidad. La tomada del txiri será un deleite para consumidores y aficionados en general, pero donde realmente ésta añada debe marcar la diferencia es en la botella".

La casa afirma que "seguimos trabajando en la mejora continua. De esta forma el pasado otoño renovamos la Certificación I.F.S. (International Featured Standard) con nota alta, que cara al consumidor supone la máxima garantía de calidad y seguridad alimentaria. De hecho, somos la única bodega de sidra natural con esta certificación".

En cuanto al periodo de txotx, "Zapiain iniciará la temporada el martes 23 de enero para finalizar el último día de abril. Durante el resto del año la sidrería no estará abierta al público, pero existe la opción de organizar

visitas con cata y comida en cualquier época del año".



Oihana Gainerain: "Hemos preparado una modesta exposición"

Desde **Zelaia** corroboran que "como se viene comentando desde otoño, ha sido una cosecha histórica, con mucha manzana del país, seguimos apostando por la calidad. Todos nuestros lotes están amparados por los diferentes sellos de calidad, tanto Gorenak como Euskal Sagardoa". Este año, "tenemos sidras verdosas de fina txinparta, con aroma limpio y frutal. Entrada en boca suave, una agradable frescura y final redondo. Sidras que nos seducirán y nos invitarán a seguir de cerca su evolución a lo largo del txotx".

"Las sidras de este año nos seducirán e invitarán a seguir de cerca su evolución a lo largo del txotx"

OIHANA GAINCERAIN (ZELAIA)

Un año más abrirán "las puertas de nuestra casa, el 20 de enero, para todos aquellos que quieran disfrutar de la sagardoa. Estaremos abiertos hasta el 28 de abril, de lunes a sábados por las noches y sábados al mediodía. Ofrecemos los platos clásicos del txotx, la tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, txuleta a la parrilla y de postre queso, nueces,

dulce de manzana y tejas y cigarrillos de tolosa. Todo ello entre las kupelas, se cena de pie, lo cual favorece que la experiencia del txotx sea única". Y como novedad, "para los clientes que se acerquen, hemos preparado una modesta exposición que pueden ver en nuestra bodega. Queremos rendir homenaje a una sidrera del siglo XVI, ejemplo de valentía y emprendizaje".

Lo + leído

[El Diario Vasco](#)[Sidrerías](#)[Top 50](#)

1 "La cultura de la sidra forma parte del ADN de Astigarraga"

2 Tradición y sabor en Astigarraga

3 La burbuja más alegre

4 La innovación que no rompe con la tradición

5 5 siglos perfeccionando la receta Astarbe