



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

en la sidrería Uxarte de Amorebieta-Etxano

Aiora Renteria, cantante de Zea Mays, abre la temporada de sidra en Bizkaia

El volumen de producción ha alcanzado los 200.000 litros, 75.000 más que el año pasado

D.D. - Lunes, 22 de Enero de 2018 - Actualizado a las 15:11h



[VER VÍDEO](#)



(YOUTUBE)

La cosecha de 2017 ha sido una de las más abundantes de los últimos años en Bizkaia. Los propios sidreros hablan de año “histórico” en cuanto a los kilos de manzanas recogidas como por los litros de sidra que han llegado hasta las kupelas de las sidrerías vizcainas. Quienes forman la asociación de elaboradores de sidra de Bizkaia reconocen sentirse “contentos” por dos razones: por el aumento en el volumen y por la calidad de la sidra.

BILBAO. El volumen de producción ha alcanzado los 200.000 litros, 75.000 litros de sidra más. “El año pasado hubo mucha escasez de manzana y eso afectó en la producción, mientras que este año ha ocurrido lo contrario. Es un año muy bueno”, destacó el presidente de la asociación de elaboradores de sidra de Bizkaia. El clima ha favorecido la cosecha, la floración y cuajado de las diferentes variedades. El verano en general no ha sido muy caluroso, pero bastante seco lo que han hecho que la maduración de la manzana se haya adelantado respecto a la de otras campañas.

La sidra ha llegado sana a las bodegas, las bajas temperaturas del invierno y el sol de primavera han ayudado a la floración del fruto. En general las variedades de manzana han tenido una cantidad de azúcares equilibrada sobre todo al final de temporada. Las sidras de este año tienen cuerpo en boca y son ligeras para beber. Se prevé un contenido medio de graduación alcohólica que rondará los 6.00% (vol). La acidez es inferior a la de los años anteriores. “La sidra de este año es ligera, con menos alcohol y de un color más claro. Además, las sidras que degustaremos en 2018 son fáciles de beber, frescas, mucho más claras y con gran aroma”, describe las características el enólogo Juan Zuriarrain.

Las 8 bodegas artesanales que integran la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia, Bizkaiko Sagardoa, han celebrado hoy la apertura del txotx. Este año la encargada de probar y de inaugurar la temporada de sidra en Bizkaia ha sido la cantante vizcaina, Aiora Renteria nueva embajadora de la sidra de Bizkaia 2018. El acto se ha desarrollado en Uxarte Sagardotegia de Amorebieta- Etxano. En el acto se ha dado cita representantes de la Diputación Foral de Bizkaia y del Gobierno vasco. Tampoco han faltado a la fiesta productores, elaboradores y personas relacionadas con el sector que han querido ser los primeros en degustar la nueva sidra. "Para nosotros es un día importante. Es una fiesta porque nos encontramos todos los que trabajamos en este sector y damos a conocer el trabajo de todo un intenso año", explica el presidente de la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia, Aitor Intxaurreaga.



¿Cómo pagar 60% menos en el seguro del coche?

Hace 4 meses decidimos cambiar la compañía con la que tenemos asegurado nuestro coche porque estábamos cansados de pagar 480 € al año con Mapfre. Cada vez que veíamos en el buzón la carta de Mapfre nos poníamos de mal humor, pero esto dejó de ser un problema cuando descubrimos la nueva compañía a través de la cual hemos asegurado nuestro coche. Os contamos cómo hemos conseguido pagar un 60% menos

Haz click para leer este contenido

Las sidrerías vizcainas realizan una apuesta seria y firme para elaborar toda la sidra con producto que provengan de la tierra vizcaina, un producto cuya esencia está marcada por la producción en los baserris y el trabajo conciencioso de los elaboradores de este producto vizcaino. La mayoría de los sidreros de la asociación forman parte además de la nueva marca Euskal Sagardoa y el 2017 es la segunda cosecha bajo esta denominación. En total se han elaborado 4 millones de litros destinados a la DO. Según ha explicado Aitor Intxaurreaga esta marca está directamente relacionada con la filosofía con la que los elaboradores integrados dentro de la asociación vizcaina llevan años trabajando. “Consideramos que es un paso más en nuestra forma de ver el producto. Desde la asociación vizcaina hemos trabajado siempre partiendo de un producto autóctono y local, vizcaino. Nos alegramos que ahora dentro de la marca Euskal Sagardoa, desde Gipuzkoa también hayan tomado ese mismo camino y comercialicen una sidra que tenga como base una manzana local recogida de frutales de nuestra tierra”, destaca Intxaurreaga.

Los elaboradores de sidra de Bizkaia, apuestan por que la sidra se convierta también en imagen del territorio y sea un reclamo más del turismo vasco. En esta línea, los elaboradores de sidra del territorio forman parte de Sagardoa Route, un proyecto que desarrolla el futuro de las sidrerías. Se trata de una iniciativa que busca acercar tanto al público local como a los turistas al mundo que rodea a la sidra, estrechamente relacionada con la tierra, la cultura y la gastronomía vasca. Bizkaiko sagardogileen Elkartea fue constituida en 1994 y entre sus principales objetivos figuran dar a conocer la sidra de Bizkaia; poner en valor un producto diferente y propio (elaborado exclusivamente con manzanas producidas en Bizkaia); incidir en la calidad de la sidra que se produce en este territorio, y por último, mantener y fomentar el respeto al medio ambiente y el entorno del baserri. Para la asociación de sidreros de Bizkaia el hecho de que la manzana que entra en las bodegas sea solo manzana autóctona ya es un aval de garantía para el consumidor.

Cada sidrería se encarga de preparar su mezcla de variedades entre todas las permitidas, ya que el objetivo no es conseguir una sidra homogénea, sino que cada sidrería pueda darle su diferenciación y matiz a la sidra, eso sí, cumpliendo con los requisitos de calidad establecidos en la norma. Desde la Asociación de sidreros de Bizkaia están realizando un gran esfuerzo para crear el producto al consumidor y darlo a conocer a través de eventos, ferias, fiestas en apoyo al euskera. 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. Lo cierto es que en Bizkaia contamos con una marca única,

diferente, fruto del trabajo de los elaboradores del territorio, pero que avanza firme y crece contribuyendo en el desarrollo de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. La asociación de Elaboradores de sidra de Bizkaia está recorriendo un camino importante en cuanto a la transformación de las manzanas autóctonas y en el futuro del sector. Por eso, esperan que este esfuerzo siga teniendo el apoyo de instituciones y de consumidores.

-
-
-
-
-

- © Deia - Noticias de Bizkaia

-
-
-
-
-
-