

Diversificación de la sidra, tanto en el envase como en el contenido

 Ene 23, 2020  Publicaciones, Sidra  0 Comentarios



La tradición puede renovarse y muchos sagardogiles están envueltos en ese esfuerzo. Últimamente le han abierto nuevas vías a la sidra vasca, elaborando productos habituales en otras partes del mundo, así como incorporado alternativas de envase que se adecuan a las necesidades actuales.

Este año ha sido noticia la apuesta de Oiharte Sagardotegia por vender sidra natural también en **lata**. Cómoda y portable, da la opción de disfrutar de una bebida refrescante en cualquier lugar y momento sin necesidad de sacacorchos ni vasos. En vez de los habituales 330 ml, tiene 440ml, un tercio más, y puede beberse directamente de la lata o servirla en copa. Por el momento es solo una prueba, para ver si funciona como en otros mercados.

La botella de cristal de 75cc típica de las sidras vascas también tiene una alternativa más pequeña. Puede encontrarse en un botellín similar al habitual en las cervezas, cerrada con chapa. En ese envase se puede adquirir, por ejemplo, la Euskal Sagardoa de Petritegi. De todos modos, su particularidad es el cierre. Aquí también han empezado a buscar alternativas al habitual corcho. Como el **tapón de rosca**. El primero en utilizarlo fue la sidrería Txopinondo, y hoy en día, también la emplean las sidrerías Bereziartua y Zapiain. Entre sus ventajas están la facilidad para abrir y cerrar, así como que conserva el sabor, el olor y la frescura.

En el mercado también hay cierres que ayudan a servir el contenido, es decir, por su forma sustituyen al escanciador. Así son los **corchos** que fabrica la empresa donostiarra Piorcorck. En una sola pieza dos funciones, para facilitar el servicio. Además, mejora la

conservación de la sidra, es más ergonómica, y estéticamente, cuenta con una amplia gama de colores.

No obstante, sea cual sea el formato, lo más importante es lo que hay dentro. Y ahí también cada vez pueden encontrarse cosas más especiales. Además de sidras naturales ecológicas, crianza, que siguen las directrices de la D.O. Euskal Sagardoa, o tienen otras particularidades, los sagardogiles están trabajando en otro tipo de productos.

Quien crea que la sidra solo sabe a manzana, se equivoca. Frambuesa, melocotón, limón, anís... Las **sidras de sabores** ofrecen múltiples posibilidades. Por ejemplo, la ganadora de Sagardo Forum, Maiti Fresh, es de este tipo, ya que tiene toque de piel de naranja, lima y regaliz. Por su parte, Txopinondo tiene dos Kalipoko, una al limón y la otra al melocotón, y Kurtango, Sagartxo, sidra al limón.

La forma de elaboración también permite lograr otro tipo de sidras. De hecho, han empezado a producir **sidras de hielo** comunes en los países del Norte. Suelen ser bebidas dulces, ideales como aperitivo o de postre. Puede hacerse prensando manzanas congeladas o congelando el mosto de manzana. En el Territorio de la Sidra, Oiharte, Bordatto o Zapiain ha creado la suya, y con buen nivel, además. Prueba de ello es que Bizi-Goxo, elaborada con manzana reineta por los sagardogiles de Astigarraga, fue la mejor de la categoría en el II Concurso de Sidra Internacional Sagardo Forum. Los jueces destacaron el sabor a manzana con caramelo y el punto de acidez de la bebida.

Muy parecidas a éstas, son las **sidras de fuego**. La base es la misma, pero el modo de elaboración, distinto. Se cambia el frío por el calor para conseguir la concentración del azúcar del mosto. Tras un año de trabajo, Kuartango ha presentado su primera creación que obtuvo la medalla de oro en SISGA. Eduardo Zubiria también tiene la suya.

Las **sidras espumosas** son más conocidas entre los consumidores, ya que son parecidas al cava, al champán o a los vinos espumosos. Son más conocidas en este entorno y hay varios productores de sidra natural que la ofrecen: Petritegi, Bordatto, Eztigar, Oiharte o Astarbe. Ama Oiharte logró el bronce, al igual que ByHur 24 de Astarbe. Elaborada con tres tipos de manzana, tiene una segunda fermentación en botella y se madura durante 24 meses.

La palabra **apfelwine** significa “vino de manzana” en alemán. Es la sidra que se elabora en Alemania y Austria con manzanas ácidas. Son sidras secas, ácidas, similares al vino blanco. Bordatto y Urbitarte están practicando con esta bebida.

Y de postre, el **licor**. Se elaboran con manzanas maceradas en destilados de sidra o simples destilados de sidra. Así son Manzina y Patxaka, por ejemplo, licores que realiza Txopinondo con manzana verde y con manzanas silvestres maceradas en anís, respectivamente. Por su parte, Zapiain tiene Sagardoz: Txuria, Goxoa y Haritza; Saizar Señorío de Bermont. Y Txopinondo el aguardiente Berrogei.

Fuente: Anuario 2019 de Sagardoaren Lurralde

Búsqueda

Categorías

- Agenda
- Concursos
- Cultura
- Eventos
- Experiencias
- Exposiciones
- Ferías
- Formación
- Gastronomía
- Historia
- Manzana
- Manzanal
- Museos
- Prensa
- Publicaciones
- Recetas
- Sidra
- Sidrerías
- Sin categorizar
- Turismo

Archivos



VEN Y DESCUBRE

Kale Nagusia, 48

20115 Astigarraga

[Privacidad - Condiciones](#)

Gipuzkoa



¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



EXPERIENCIAS

- Reservar tu plan
- Otras propuestas cerca de aquí
- Rutas seleccionadas
- Cómo moverse
- Donde dormir
- Guías e información práctica

SIDRERÍAS

- Reservar sidrería
- Elige tu sidrería
- Transporte a sidrerías
- Consejos útiles para ir de sidrería

MUSEO DE LA SIDRA

- Sagardoetxea – el museo
- Exposición y espacios
- Tipos de visita
- Cómo llegar y accesos
- Tarifas y horarios
- Reservar visitas
- Visita virtual
- Centro de documentación

SAGARDO FORUM

- Sagardo Forum
- Jornadas técnicas
- Concurso de Sidra Internacional
- Resultados
- Feria Internacional de Sidra
- Inscripción
- Equipo técnico, ponentes y jueces
- Gabinete de prensa
- Ediciones anteriores

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

- Boletín
- Suscripción newsletter
- Social media





Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



© 2020 Consorcio público privado Sagardun

INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)

[PROYECTOS](#)

[ALIANZAS](#)

[PERFIL DEL CONTRATANTE](#)

