

La producción de sidra vasca de 2013 asciende a 10 millones litros y este año será "ligera y refrescante"

Twitter 0



8+1 0

Share

15/01/2014 - 17:50

Más noticias sobre:

- Turismo

El grupo de Iparralde Kalakan inaugura la nueva temporada del 'txotx' en Astigarraga

ASTIGARRAGA (GIPUZKOA), 15 (EUROPA PRESS)

La producción de sidra vasca de 2013 ha ascendido a cerca de 10 millones de litros, cifra similar a la del año anterior, aunque la producción de manzana ha sido del verano húmedo ha permitido una concentración "adecuada" de los elementos aromáticos de las manzanas que han dado como resultado un "caldo equilibrado y refrescante".

El grupo musical vasco-francés Kalakan, que se ha dado a conocer por la gira que ha compartido con Madonna, ha sido el encargado de la apertura del 'txotx' en Alorrenea de Astigarraga pronunciando el tradicional 'Gure Sagardo Berria' ('Nuestra nueva sidra') con el que ha quedado abierta la primera kupela.

Antes de este acto, en el manzanal museístico de la Sagardoetxea los integrantes del grupo han protagonizado también la plantación de un manzano nuevo, el que "como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que, año a año, ofrece la posibilidad de sentarse en torno a una mesa y la sagardoa".

Previamente, se han presentado en la Sagardoetxea las características de la cosecha del pasado año y la descripción de las cualidades de la manzana y la producción ha sido similar a la de 2012 y ha ascendido a 10 millones de litros.

El final de verano húmedo ha permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, lo que ha propiciado unos "caldos ligeros y refrescantes".

"RÁPIDA Y FRANCA"

La nueva sidra es de color "amarillo con tonos verdosos". La fermentación "rápida y franca" de esta cosecha ha traído un producto "seco en boca, con fina txinparta y sensación de fruta fresca en boca".

La producción de los manzanales vascos ha sido "menor" que la del año pasado. La mayor concentración de plantaciones con una buena producción se han registrado en la zona que abarca la zona nordeste de Gipuzkoa, desde Asteasu-Aduna hasta Irun.

Por decimotercer año consecutivo, a comienzos de septiembre se han controlado 14 variedades en plantaciones en diferentes zonas de Gipuzkoa para conocer el estado en el que se encontraban las manzanas.

El estado de maduración de la cosecha se ha retrasado una semana con respecto al año pasado. 2013 se ha caracterizado por "una floración tardía y prolongada, marcada por las continuas lluvias de la primavera y por un verano seco, especialmente en el interior de Gipuzkoa".

Asimismo, el índice de la regresión del almidón ha sido "el más bajo de los últimos 10 años" y la sequía y el calor han generado una importante caída de frutos en parte de las plantaciones, sobre todo del interior, y una disminución del tamaño y peso de las manzanas.

MANZANOS

En 2013 los baseritarras nuevamente han apostado por el cultivo de árboles de manzana para sidra con la plantación de unos 15.000, lo que supone más de 60.000 plantíos en los cuatro últimos años. Esta iniciativa, al igual que en los años anteriores, ha sido apoyada por la Administración Pública con la concesión de subvenciones.

Los patrones empleados en las plantaciones son los denominados "franco" y los "enanizantes" MM106 y EM7 y las variedades de manzana para sidra injertadas las de Txalaka, Goikoetxea, Moko, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Gaziloka, Mozolo y Errezila.

Este año el número de muestras enviadas por el sector al Laboratorio para su análisis se ha incrementado un 4 por ciento con respecto a 2012. Concretamente, ha recibido más de 3.100 muestras en las que se han realizado más de 21.000 parámetros.

VISITAS Y TURISMO

También se ha hecho balance de las visitas a la Sagardoetxea de Astigarraga, que ha aumentado la afluencia de visitantes con más de 11.000 personas a lo largo del año 2013. Además, Sagardoetxea se ha convertido en el primer museo de Euskadi con el Certificado de Oro Bikain que evalúa la excelencia de la gestión lingüística.

Por otro lado, el Consorcio de sidreros ha destacado que a lo largo del 2013 los usuarios han realizado más de 3.000 reservas a través de las webs de reserva de sidrerías 'Txotx.info' y de experiencias de 'Sagardoaren Lurraldea'.

En esa línea, el "territorio de la sidra" y el "territorio Idiazabal" han creado el 'Pasaporte gastronómico de la sidra y el queso', una nueva experiencia que une tres comarcas (Donostialdea, Goierri y Urola Garaia), cuatro museos gastronómicos (Sagardoetxea, D'Elikatuz, Igartubeiti y el Centro de Interpretación del Queso), queserías y sidrerías.

Publicidad



¿Portátil nuevo por 39€?

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco

www.megabarqains24.com



Oferta Nat. Geographic

Recibe la revista en casa cada mes por sólo 1,99€. Ahora con Agenda 2014 y 2 DVD de regalo

www.nationalgeographic.es



Grados Online

La Universidad sin salir de tu móvil. Más cerca imposible

www.udima.es



Grandes Vinos a -30%

¡Hazte socio de BODEBOCA y compra vino a precio de bodega! 10€ de dto en tu primer pedido.

www.bodeboca.com



Obtenga
x100

IBEX35

Click aquí