



Saizar

943 364 597

sidreria@sidrassaizar.com

<http://www.sidrassaizar.com/>

Kale-zahar Auzoa, 39

Usurbil,

Gipuzkoa 20170

Ampliando fronteras

Sidra Saizar, un producto tradicional hecho con la tecnología del S.XXI

Saizar es uno de los productores de sidra más importantes del País Vasco, tanto por volumen como por la calidad de su bebida. Su objetivo, conquistar un mercado internacional cada vez más interesado por este producto.

Diariovasco.com | 24/11/2011

Saizar es, en la actualidad, uno de los **mayores productores de sidra del País Vasco**, y su objetivo se centra ahora en **conquistar el mercado internacional**, cada vez más interesado en esta **bebida tan típicamente vasca**. Estar en lo más alto sólo se consigue manteniendo unos estándares de calidad óptimos, y en **Saizar** lo aplican cuidando la **calidad y la homogeneidad en sus cosechas**.

En este sentido, la **elaboración de una sidra de máxima calidad** requiere un buen trabajo y seguimiento de la plantación, para lograr la recolección de la manzana en el momento óptimo de cada variedad; a su vez es necesaria una muy **cuidada selección de los distintos tipos de manzana**. Desde finales de septiembre hasta mediados de noviembre se va recogiendo, seleccionando y recepcionando la cosecha.

Saizar cuenta con 30 hectáreas de tierras para el cultivo de manzanos, y su apuesta por la manzana autóctona le ha llevado, desde 2005, a aumentar la plantación de forma progresiva, contando en la actualidad con una extensión superior a las 12 hectáreas.

La inclusión de un prestigioso

El **objetivo de Saizar** es mantener la **tradición** de su oficio **en la elaboración de sus sidras**, transmitida a través de generaciones, a lo que

enólogo en el equipo de trabajo ha supuesto un paso más en la profesionalización del negocio

se le han ido sumando los procesos de producción y las instalaciones más innovadoras, incluidos los sistemas de medición y control de calidad y los indicadores marcados por su enólogo. De esta manera, las instalaciones de tecnología puntera han ido cobrando mayor protagonismo con el paso del

tiempo, ocupando en estos momentos 1.000 m2.

Notas de cata y maridaje

Las notas de cata dan los siguientes resultados. Fase visual: Hace buen vaso. Con txinparta, rompe bien, comiendo la corona, dejando en los lados del vaso abundante grasa, con una ligera turbidez. Color amarillo pajizo con matices verdosos. En nariz: Aroma a frutas carnosas verdes, florales, cítricos y manzana compotada. Muy afrutado y persistente. En boca: Se aprecia en la punta de la lengua el punto natural de carbonico. Muy elegante. Es de entrada ácida, fresca, pasando rápidamente por toques dulces y amargos muy persistentes teniendo los tres palos. Final de boca compleja, fresca y amarga. Retronasal afrutada.

En cuanto a su maridaje, resulta una **bebida ideal para tomarla sola, como refresco o acompañando cualquier comida.**

Los **orígenes de Saizar** se remontan a los años 70, cuando **Esteban Lertxundi** -gran conocedor de la sidra y su proceso de producción- decide aprovechar su **caserío Saizar**, una típica explotación agrícola, y el **antiguo Ikuilu**, para crear una **sidrería**. Gracias a su conocimiento de la industria sidrera asturiana y guipuzcoana y junto con su esposa **Olivia Iburguren** y sus hijos, toda la **familia Lertxundi** se dedica en cuerpo y alma al nuevo negocio de **sidrería**, que al estar abierto todo el año cada vez va adquiriendo más fuerza. La inclusión de un prestigioso enólogo en el equipo ha supuesto un paso más en la profesionalización del negocio.

vocento

© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.L.U.

Camino de Portuetxe, 2. 20018 San Sebastián

CIF B-20677878



Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.