

Bebidas

Alrededor de un millón de personas visitarán las aproximadamente 100 sidrerías

Comienza la nueva temporada del txotx con 10 millones de litros de sidra

Con la presentación de la cosecha de 2010 quedó inaugurada la nueva temporada del txotx durante la que todos los asistentes a las sidrerías podrán degustar un caldo que este año se caracteriza por ser afrutado, equilibrado, aromático, refrescante y de largo recorrido en boca.

◆ Cecilia Morán

De color amarillo con tonalidades verdes, seca en boca y sin restos de azúcares. Así es la sidra que ha dejado la cosecha de 2010, cuya presentación dio el pasado día 12 de enero el pistoletazo de salida a la temporada de sidrería o del 'txotx', como popularmente se conoce.

Este año la apertura de la primera kupela corrió a cargo del televisivo cocinero Karlos Argiñano, quien inauguró la temporada con un 'hau da gure sagardo berria, goxo-goxoa' (esta es nuestra nueva sidra, rica-rica).

Antes, en la Sagardoetxea de Astigarraga, localidad guipuzcoana sidrera por excelencia, tuvo lugar la presentación de las características de la nueva sidra a cargo del portavoz de los sidreros de Gipuzkoa, José Ángel Goñi, y del alcalde del municipio, Bixente Arribabalaga. En el acto participaron, además, el consejero de Pesca e Industrias Alimentarias, Jon Azkue, así como el diputado de Desarrollo del Medio Rural, Rafael Uribarren.



Karlos Argiñano, en la imagen de Pastain, inauguró la temporada con un 'hau da gure sagardo berria, goxo-goxoa'

Durante la presentación, Goñi destacó que la cosecha de manzana de sidra ha sido mayor que en 2009 pero sin llegar a los niveles de la cosecha histórica de 2008. En este sentido, destacó que se ha logrado perder menos producción mediante los trabajos de prevención de plagas. Asimismo, explicó que el abundante sol y las precipitaciones moderadas han permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, obteniéndose unos caldos afrutados y equilibrados.

Así pues, la cosecha del 2010, que se ha traducido en la elaboración de alrededor de 10 millones de litros de sidra, ha dado un caldo color amarillo con tonalidades verdes, seco en boca, sin resto de azú-

La apertura de la primera kupela corrió a cargo del televisivo cocinero Karlos Argiñano

cares. "Una sidra equilibrada, refrescante, afrutada y con un final largo en boca", señaló Goñi, quien también recordó que este año se prevé que alrededor de un millón de personas visiten las aproximadamente 100 sidrerías que en hay en la CAV y Navarra y que generan unos 500 puestos de trabajo durante la temporada de sidrería, que se extenderá hasta mayo.

Durante el acto, la Sagardoetxea de Astigarraga realizó una valoración positiva del 'moderado crecimiento' (10%) que ha registrado en la afluencia de visitantes. Este incremento en la actividad ha repercutido en el aumento de la plantilla de trabajadores y en la adhesión de un nuevo socio: la sidrería Gaztañaga de Andoain.

Además, recordó que se está trabajando en el ámbito del enoturismo a través de una nueva perspectiva turística para el sector sidrero con el objetivo de crear una oferta turística atractiva para el visitante. En este sentido, destacan novedades como cenas temáticas en sidrerías o la catas guiadas en establecimientos sidreros asociados a Sagardoetxea.



Radiografía

Sidrerías:
Alrededor de 100 entre la CAV y Navarra

Cosecha 2010:
10 millones de litros

Características:
Sidra de color amarillo con tonalidades verdes. Afrutada y equilibrada.

Página web:
www.sagardoetxea.com

En primavera, sidra con Label

Durante el acto previo a la apertura de la nueva temporada de txotx, el consejero de Pesca e Industrias Alimentarias, Jon Azkue, confirmó que esta misma primavera se comercializarán las primeras botellas de sidra que incorporarán el certificado de calidad Eusko Label. Cabe recordar que ya en 2009 se anunció la previsible puesta en marcha durante 2010 de una marca de garantía que certifique la sidra de primera calidad. Concretamente, según informó, 19 productores de sidra de Bizkaia y Gipuzkoa se han sumado a esta iniciativa mediante la que ya se han elaborado alrededor de 800.000 litros de sidra con manzanas autóctonas que lograrán el sello de calidad. Por su parte, 14 casas sidreras de Gipuzkoa han optado por crear el distintivo de calidad Sagardo Mahaia, de carácter privado, ante lo que Jon Azkue señaló que se debe 'respetar su decisión' aunque mostró la apuesta del Ejecutivo vasco por "el certificado público Eusko Label".

Tecnología para mejorar la calidad de los vinos

La posibilidad de modificar 'a la carta' las características organolépticas del vino hace especialmente atractivo y novedoso el proyecto de investigación 'Inonawi', que están desarrollando en cooperación la empresa riojana Avanzare y la chilena YT Ingeniería. El objetivo es la utilización de la electroquímica en la fase de fermentación para actuar de una manera selectiva sobre la calidad del vino, desarrollando para ello una tecnología que sea asequible para las bodegas.

Artacho quiere un esfuerzo para promocionar el Rioja

El presidente del Consejo Regulador de Rioja, Víctor Pascual Artacho, se muestra convencido de la "responsabilidad" del sector y su capacidad de "reacción" frente a la crisis y le pide un es-

fuerzo y un compromiso para seguir promocionado el Rioja en los mercados. Artacho afirmó que la comercialización de los vinos de esta Denominación en 2010 alcanzará unos 265 millones de litros, 30 millones más que en 2009 (+13%), con una cuota de mercado superior al



40% de los vinos con denominación de origen. Pronosticó una recuperación de las ventas en el exterior para 2010 por encima del 20% y en torno al 11% en el mercado español, a pesar de "la preocupante caída" del consumo per cápita de vino en España.

Viaje del 'cazador' de tendencias de Azti-Tecnalia

El 'cazador' de tendencias alimentarias enviado por Azti-Tecnalia a Japón y Estados Unidos ha dado por finalizado su periplo. El proyecto Food Trend Trotters (La vuelta al mundo de los alimentos) concluye con experiencias que se dan a conocer en redes sociales y en su web, www.foodtrendtrotters.com. Aunque la aventura ha tocado a su fin para el viajero que partió el pasado mes de noviembre de Euskadi dispuesto a descubrir nuevos sabores y hábitos alimenticios, el ingeniero vasco Asier López continúa compartiendo conocimientos. El último 'post' escrito en Internet habla de los 'alimentos congelados microondables' utilizados como "una de las cenas de conveniencia" por muchos viajeros y personas en Estados Unidos.

breves

Viticultura

Juan Luis Cañas inaugura bodega en Ribera del Duero

S.A.

Dominio de Cair es el nombre de la nueva bodega creada por Juan Luis Cañas en la Ribera del Duero y cuyo primer vino se acaba de salir al mercado. Es el fruto de la ilusión de dos buenos amigos por afrontar un nuevo proyecto cuyo único objetivo es elaborar grandes vinos y contribuir a enriquecer aún más el prestigio de Ribera del Duero. Sigue así la estela de otros bodegueros riojanos que en los últimos años han llevado su saber hacer a las principales regiones vinícolas españolas.

Para Juan Luis Cañas, propietario y director de las bodegas Luis Cañas y Amaren, situadas en la localidad riojana-alavesa de Villabuena, la creación de Dominio de

Cair en Ribera del Duero representa un reto personal que sigue basando, como ha hecho en su bodega familiar de Rioja, en la elección de los mejores viñedos y suelos de la zona y en una selección final del fruto llevada al límite. Por ello su primer vino, CAIR, es el reflejo de la tierra donde nace y resultado de la pasión por las cosas bien hechas y la búsqueda de la perfección.

Esta nueva inversión de una bodega riojana en otras Denominaciones como Ribera del Duero, más que al objetivo de diversificar su negocio, responde a motivaciones más personales. El modelo que Juan Luis Cañas quiere seguir es el estilo de Amaren, es decir, "de alto nivel y con vinos en los que prevalezca la fruta".