

Euskal Sagardoa triplica la producción en el segundo año de la denominación de origen



Los sidreros destacan que ha sido una cosecha «histórica en cuanto a cantidad y adelantada en cuanto a madurez»

EFE San Sebastián

Jueves, 11 enero 2018, 14:01



La producción de sidra en Euskadi de Denominación de Origen se triplicó en 2017, con un total de 4 millones de litros, con respecto a 2016, año en

el que se implantó el distintivo Euskal Sagardoa, que garantiza que la bebida está elaborada al 100 % con manzana local.

La asociación Sidra Natural del País Vasco ha dado a conocer este jueves los datos de la nueva D.O. correspondientes al pasado ejercicio, en el que se obtuvo "la cosecha más fértil de los últimos años en todos los territorios".

Ha sido una cosecha "histórica en cuanto a cantidad y adelantada en cuanto a madurez", ya que se han producido 12,5 millones de litros de sidra -igual que en 2016- con prácticamente el 80 % de manzana autóctona, cuando en la añada anterior se hizo con el 45 % de la manzana local, han indicado fuentes de esa asociación.

El compromiso "a largo plazo" es que toda la sidra que se produzca en Euskadi sea al 100 % con manzana autóctona.

En total, han estado inscritas 250 hectáreas de manzanales, 50 más que en 2016, y 48 sidrerías, 13 más que el año pasado, de las cuales 41 son de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 1 de Álava.

Seis millones de kilos de manzanas

Para elaborar la sidra de denominación de origen se han utilizado seis millones de kilos de manzanas, cuatro más que en la cosecha anterior, en que se produjeron 1.320.000 litros.

Sidra Natural señala que no todas las manzanas autóctonas son aptas para producir sidra con D.O. Euskal Sagardoa, ya que deben cumplir con ciertos requisitos para garantizar la calidad del producto.

La normativa de la denominación de origen ha reconocido 115 variedades de manzanas -24 son las más utilizadas-, con las que se elaborará sidra cuya calidad quedará certificada por el laboratorio especializado Fraisoro.

La corporación Hazi es la encargada de verificar un proceso en el que todas las botellas deben pasar controles de calidad a través de catadores cualificados, y organismos oficiales son los responsables de garantizar su

origen, desde el manzanal hasta la botella.

La Euskal Sagardoa llevará en la botella un sello de garantía numerado, con una manzana roja que es el que certifica que cumple con los requisitos exigidos en la reglamentación vigente.

"Uno de los logros de la denominación de origen ha sido la unidad del sector, puesto que han aunado fuerzas todas las asociaciones relacionadas con la producción de la sidra, las tres diputaciones forales y el Gobierno vasco. Y muestra de su importancia es que son cada vez más las productoras de manzana y elaboradoras de sidra las que se están uniendo al proyecto", destaca Sidra Natural.

TEMAS Gipuzkoa

Recibe nuestras newsletters en tu email	Apúntate
---	-----------------

Lo + leído

El Diario Vasco

Gipuzkoa

[Top 50](#)

- 1** **El helicóptero de la Ertzaintza rescata a un montañero accidentado en el monte Txindoki**
- 2** **Euskalmet activa el aviso amarillo por heladas**
- 3** **«Con lo que te quiero, ¿qué más me da que seas chico o chica?»**
- 4** **Desiguales a la hora de conciliar**
- 5** **Gipuzkoa acelera su expansión hotelera con 500 nuevas plazas en el último año**