

Un total de 35 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba comienzan a producir sidra con Denominación de Origen

Euskal Sagardoa, una apuesta de futuro

J.S. DONOSTIA

Era algo en lo que el sector estaba trabajando desde hace mucho tiempo y, por fin, ya es una realidad. Un total de 35 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba han iniciado la producción de sidra con Denominación de Origen Protegida (DOP), lo que garantiza un producto de calidad y elaborado 100% con manzana del país.

Esta nueva denominación, similar a la que se quiere poner en marcha para los vinos de Arabako Mahastiak, viene a unirse a las que ya están en funcionamiento como Arabako Txakolina, Bizkaiko Txakolina, Getariako Txakolina, Idiazabal, Roncal, Aceite de Oliva de Navarra o Piquillo de Lodosa.

Según los planes de sus promotores, se espera que esta primavera puedan salir al mercado las primeras botellas con el sello de la nueva denominación, que viene a sustituir al distintivo de calidad Eusko Label que

echó a andar hace ahora seis años. Con ello, se pretende que la sidra vasca sea reconocida de forma más clara fuera de nuestras fronteras pero, sobre todo, sus promotores creen que constituye «una apuesta por el futuro del sector».

Y es que con este nuevo paso, se busca ofrecer al consumidor un producto de calidad y origen certificada, al tiempo que se impulsa la utilización como materia primera de la manzana autóctona (actualmente la superficie de manzana acogida a la Denominación asciende a 400 hectáreas). Así, el objetivo a largo plazo es llegar a producir el 100% de la manzana necesaria, para lo cual la DOP «será una herramienta indispensable».

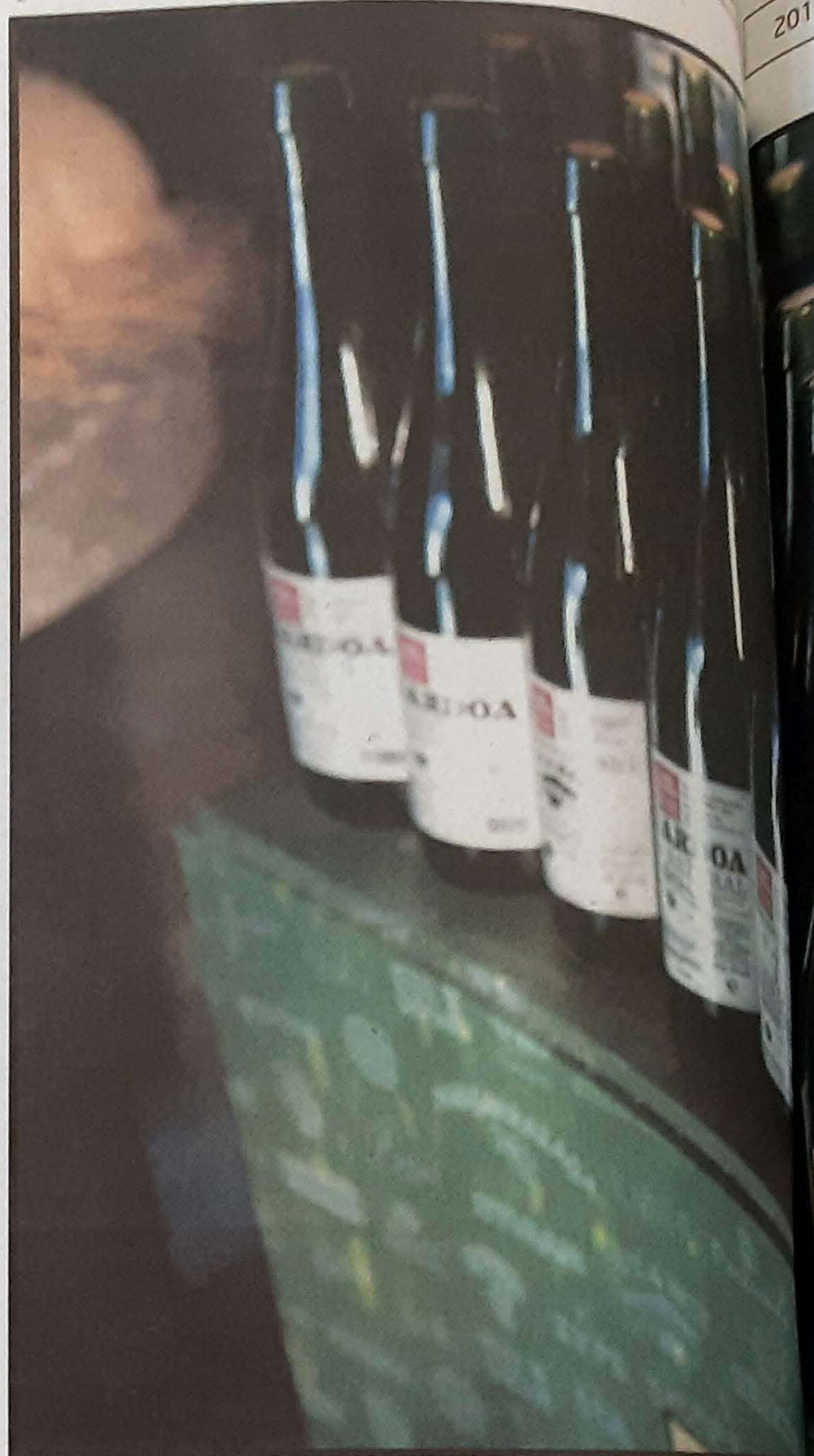
La puesta en marcha del proyecto ha sido posible gracias a la labor conjunta de las distintas asociaciones de productores y elaboradores de sidra natural de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa, así como de las diputaciones forales de estos tres territorios y del Gobierno Vasco, que han mostrado su intención de «apoyar y promocionar un producto local y de calidad que responda a las necesidades del mercado».

GORENAK, MARCA PÚBLICA

La creación de la Denominación de Origen Protegida conlleva al mismo tiempo novedades en lo que se refiere a la marca Gorenak, integrada por trece sidrerías guipuzcoanas que en su día no se integraron en el sello Eusko Label.

Así, el distintivo Gorenak deja de ser de uso exclusivo de estas trece sidrerías y se convierte en una marca pública, que podrá ser utilizada por los productores que cumplan las condiciones de calidad requeridas, aunque no será requisito indispensable la utilización de manzana autóctona. Hasta la fecha, estas sidras tenían que superar los controles de calidad y catas del laboratorio Fraisoro, con el fin de identificar la sidra de «calidad superior» o «gorenak».

Ahora, y con el fin de garantizar la calidad de las sidras acogidas tanto a la Denominación de Origen como a la marca Gorenak, serán sometidas a un



La Denominación de Origen Protegida de la sidra vasca viene a sustituir al Eusko Label

DENOMINACIONES

Esta nueva denominación, similar a la que se quiere poner en marcha para los vinos de Arabako Mahastiak, viene a unirse a las que ya están en funcionamiento como Arabako Txakolina, Bizkaiko Txakolina, Getariako Txakolina, Idiazabal, Roncal, Aceite de Oliva de Navarra o Piquillo de Lodosa.

proceso de certificación del que se encargará la Fundación Euzko Sagardotegia. Al tiempo que de los análisis analíticos se encargará el laboratorio Fraisoro de Zizurkilua, entidades acreditadas por el organismo oficial ENAC.

CARACTERÍSTICAS DE LA SIDRA

Según se especifica en la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida, la euskal sagardoa constituye una bebida «refrescante, ligeramente carbonatada, con un contenido alcohólico (su graduación alcohólica mínima será de 5% en volumen), elaborada a partir de la fermentación alcohólica total del mosto natural resultante de la expresión de las distintas variedades de manzana para sidra y siguiendo prácticas tradicionales, sin adición de azúcares y contenido de gas carbónico de origen exclusivamente endógeno».

Así, el proceso de elaboración incluirá, como mínimo las siguientes prácticas tradicionales: obtención del mosto por trituración y prensado de manzana; fermentación en que se transforman los azúcares del mosto en etanol y gas carbónico; y maduración por la que se redondean los sabores amargos y se consiguen los atributos sensoriales.

ZONA DELIMITADA

Todas las fases específicas del proceso de elaboración de la sidra, es decir, el cultivo de la manzana, la cosecha, prensado para la obtención del mosto, fermentación, almacenamiento y embotellado se deberán llevar a cabo en la zona geográfica delimitada.



Oialumezar
sagardotegia
www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38

Txotx garaia zabalik!!

Eguzkitza
SAGARDOTEGIA



Usabal Auzoa
☎ 943 67 26 13
TOLOSA



YARBIDE
SAGARD  **AK**

Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



... ahora seis años. Jon URBE | ARGAZKI PRESS

... las fases específicas del
... de elaboración de la si-
... es decir, el cultivo de la
... ana, la cosecha, el lavado,
... para la obtención del
... fermentación, almace-
... y embotellado se de-
... llevar a cabo en la zona
... ífica delimitada.

... mismo tiempo, las nor-
... etiquetado e identifica-
... de la sidra de Denomina-
... de Origen ofrecerán a los
... madores una garantía de
... y autenticidad del pro-
... Para ello, las materias
... para la elaboración de
... sidra serán las manzanas
... variedades autóctonas auto-
... as.

**euskal
sagardoa**
Sidra natural
del País Vasco

SIDRERIAS INTEGRADAS EN LA DENOMINACIÓN

GIPUZKOA:

Aburuza (Aduna)
Aialde Berri (Usurbil)
Alorrenea (Astigarraga)
Altzeta (Hernani)
Añota (Azpeitia)
Astarbe (Astigarraga)
Barkaiztegi (Donostia)
Begiristain (Ikaztegieta)
Bereziartua (Astigarraga)
Eula (Urnietia)
Gartziategi (Astigarraga)
Gurutzeta (Astigarraga)
Iparragirre (Hernani)
Iruretxiki (Zestoa)
Isastegi (Tolosa)
Itxasburu (Hernani)
Izeta (Aia)
Lizeaga (Astigarraga)
Oiharte (Zerain)

Ola (Irun)
Olagi (Altzaga)
Otatza (Zerain)
Petritegi (Astigarraga)
Saizar (Usurbil)
Satxota (Aia)
Tximista (Ordizia)
Txindurriturri (Deba)
Zapiain (Astigarraga)
Zelaia (Hernani).

BIZKAIA:

Axpe (Markina-Xemein)
Eguskiza (Gatika)
Etxebarría (Gatika)
Laneko (Gizaburuaga)
Uxarte (Zornotza)

ARABA:

Iturrieta (Aramaio)

VARIEDADES DE MANZANA AUTORIZADAS

| | | |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Aia | Gezamina Beltza | Patzulo Gorria |
| Altza | Goikoetxea | Patzuloa |
| Añarre | Goozti | Perran Sagarra |
| Ama Birjiña | Gorri Txikia | Piko Sagarra |
| Ami Sagarra | Greñas | Potrokilo |
| Anarregui | Haritza | Sagar Beltza |
| Andoain | Ibarra | Sagar Gorria |
| Arantzate | Illunbe | Sagar Txuria |
| Areso | Intxausti | Saltxipi |
| Arimasagasti | Manttoni | Saluetia |
| Astarbe | Martiku | Santa Ana |
| Azpuru Garratza | Maximela | Sulei (zulei) |
| Azpuru Sagarra | Mendiola | Txalaka |
| Begi Zabala | Merabi | Txistu |
| Berandu Erreinetza | Merkalina | Txori Sagarra, |
| Berrondo | Merabi | Txori Haundia |
| Billafrankie | Mikatzta | Txotixe Sagarra |
| Bizkai Sagarra | Milasagarra | Txurten Luze |
| Bostkantoi | Moko | Udare |
| Burgo Sagarra | Mokote | Udare Marroi |
| Burni | Moliua | Udare Zuria |
| Buztin | Mozoloa, | Ugarte |
| Dominixe | Musugorri | Urdan Iturri, |
| Enpan Sagarra | Muzuzabal | Urdin Sagarra |
| Errege | Odixa | Urkola |
| Errezila | Orkola | Urtebete |
| Gazia | Orri Zarraute | Urtebi Haundi |
| Gazi Gorri | Oru Sagarra | Urtebi Txiki |
| Gazi Zuria | Ostro Beltza | Verde Agria |
| Gaziloka | Palacio | Zubieta |
| Gezamina | Palancaya | Zuri Txikixe |



MARCOS
Okindegia

Ubarburu pasealekua, 113
27. Industrialdea · ASTIGARRAGA
Tel.: 943 45 09 66 · F. 943 11 67 28