

Fiel a sus orígenes

LAS SIDRERÍAS DE LA ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA HAN UTILIZADO UN 90% DE MANZANA AUTÓCTONA PARA UNA SAGARDOA CON MENOR GRADUACIÓN

Gipuzkoa ya tiene la cosecha de la manzana sidrera lista para ser degustada. 12,2 millones de litros son el resultado de una ardua colaboración de sidrerías y asociaciones de fruticultores que este año han apostado por dotar al líquido una abundante cantidad de manzana autóctona.

Según definen desde la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, la sidra de este año ha mejorado en "calidad y cantidad, siendo la más abundante de los últimos años". Siguiendo el programa de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, que reúne a productores de manzana y sidrerías de la Comunidad Autónoma Vasca (CAV), se están plantando nuevos manzanales en Gipuzkoa y se prevé que dentro de unos años el 100% de las botellas de sidra estén compuestas de fruta local.

NUEVOS MECANISMOS, NUEVO SABOR

En cuanto al sabor, la sidra de esta temporada cuenta con aromas florales y frutales que recuerdan a la manzana. Posee menos cuerpo pero está bien equilibrada y tiene menos porcentaje de alcohol (seis grados) que la de la cosecha del año anterior.

Una batería de nuevas sensaciones que desde el pasado 13 de enero puede deleitarse en Hernani tras estrenar



La temporada de txotx ya ha comenzado en Gipuzkoa.

el producto en la sidrería de Ategindegi. En Astigarraga la sidrería Gurutzeta hizo lo propio el lunes, mientras que en Goierri la apertura del txotx tendrá que esperar hasta el próximo 22 de enero en el Tximista de Ordizia, a partir de las 20.00 horas.

Este ha sido el primer año en el que siete sidrerías se han servido de la máquina para recoger manzanas. El proyecto piloto, que ha sido titulado de "exitoso" por parte de sus organizadores, ha funcionado en 18 terrenos del territorio guipuzcoano y "nos ha enseñado que debemos seguir trabajando en la adecuación de los manzanales para facilitar el mecanizado y la recogida", según comentan desde la Asociación de Sidra Natural. Al mismo tiempo, aseguran que se está trabajando en planes de mejora

SIDRA AL ALCANCE DE UN CLIC

Por otro lado, una de las grandes novedades de cara a este curso es la posibilidad de hacer reservas a través de la página web www.sagardoa.eus, en la que el usuario podrá elegir el tipo de experiencia sidrera que quiere disfrutar. Tanto en la temporada de txotx como fuera de ella, el amante sidrero tiene al alcance de un clic la opción de inscribirse en diferentes visitas guiadas, reservar autobuses que les acerque a su sidrería favorita o adquirir paquetes turísticos. Toda una variedad de opciones que no dan más opción que animarse y probar el nuevo caldo. ■



Euskal Sagardoa: la mayor cosecha de los últimos años

La D. O. Euskal Sagardoa vive un gran momento, con un aumento de la producción, más sidrerías adheridas (48, 13 más que el año pasado) y la mayor cosecha de los últimos años.

Así, la segunda cosecha de Euskal Sagardoa ha sido histórica en cuanto a cantidad, y adelantada, en cuanto a madurez.

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa, reúne a productores de manzana y sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Álava. En general, la cosecha ha sido muy abundante: se han elaborado cuatro millones de sidra encaminadas a ser sidras con D.O. Euskal Sagardoa y para ello se han utilizado alrededor de seis millones de kilos de manzanas, cosechadas en Gipuzkoa, Bizkaia y Álava, cuatro millones más que la cosecha anterior. Se han utilizado manzanas de más de 250 hectáreas y han participado más de 200 productores y productoras.

943 555 851 | zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus

Zelaia
Sidra natural

Tenemos
TODA LA CALIDAD
para ti

943 45 13 04 · barkaitzegi.com | [f](#) [t](#) [i](#)

BARKAITZTEGI
SAGARDOTEGIA

EMPIEZA LA
TEMPORADA
DE BARKAITZTEGI
SAGARDOTEGIA
A PARTIR DEL 22 DE ENERO