



Gastronomía Vasca

Un viaje a través de los sabores

A vueltas con la sidra por Gastronomía Vasca

Archivado en: [Productos](#)



En la esperada inauguración de la nueva temporada de la sidra, que tuvo lugar ayer en Astigarraga, el Gobierno Vasco anunció que la próxima primavera se comercializarán las primeras botellas con el distintivo Eusko Label.

El sector sidrero, sobre todo en Gipuzkoa, anda un tanto dividido con este tema. Por un lado, 19 productores miembros de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa –cuyos nombres no se han hecho públicos– vienen trabajando durante los últimos meses, junto con la Fundación Kalitatea del Gobierno Vasco, para elaborar sidra exclusivamente con manzana autóctona. Una vez que consigan el ansiado certificado, el caldo se convertirá en el decimocuarto producto con el certificado Eusko Label.

En cualquier caso, el reglamento de la sidra de Eusko Label va a permitir que en una misma bodega se elaboren dos tipos de sidra, la de label y la convencional, con barricas de uno y otro tipo a escasos metros de distancia.

Por otro lado, se encuentran catorce miembros de la Asociación Sagardo Mahaia –que producen alrededor del 50% de la sidra del País Vasco– que han decidido ir por su lado y crear su propio certificado de calidad. Argumentan que la manzana local “no cubre la demanda ni siempre tiene por qué ser mejor”.

Por si os interesa, éstas son las sidrerías que han optado por un sello de calidad privado y que elaboran una sidra “cuidadosamente, con las mejores manzanas”. Alorrene (Astigarraga), Altzueta (Hernani), Barkaiztegi (Martutene), Begiristain (Ikaztegieta), Egiluze (Errenteria), Gartziategi (Astigarraga), Gaztañaga (Andoain), Gurutzeta (Astigarraga), Isastegi (Tolosa), Mina (Astigarraga), Olaizola (Hernani), Sarasola (Asteasu), Zapiain (Astigarraga) y Zelaia (Hernani).

En cualquier caso, con un certificado o con el otro, ya podemos disfrutar del txotx y desde aquí os invitamos a visitar nuestras sidrerías, que este año, según los cálculos (e incluyendo a las de Navarra) recibirán la visita de un millón de personas.

Fotografía: Elaboración de sidra por [Sigfrido Koch Arruti](#)



Jueves, 13 Enero, 2011 - 11:52 am