

Hablan los expertos

LA NUEVA TEMPORADA DE LA SIDRA SE PRESENTA INTERESANTE: LA PRODUCCIÓN DE LA SAGARDOA SE HA FRENADO EN CANTIDAD, PERO HA CRECIDO EN CALIDAD

Durante estos días están arrancando las temporadas de sidrerías en los diferentes municipios guipuzcoanos. El txotx este año nos trae complejas sidras de gran calidad, aunque no en tanta cantidad como en anteriores cosechas.

Ainara Otaño: "En 2019 vamos a seguir presentando nuevos productos"

En **Petritegi** están muy ilusionados con esta nueva cosecha: "Aunque ha sido bastante inferior a la campaña anterior, los frutos cosechados en nuestros manzanales y por nuestros proveedores habituales han sido de una grandísima calidad. Así, las sidras que podrán disfrutar nuestros amigos y clientes a lo largo de este año serán muy aromáticas y algo más cargadas de color. Serán sidras con cuerpo, de elegante txinparta y muy equilibradas en boca", asegura.

Petritegi es una sagardotegi en la que la tradición tiene mucho peso: "En este rincón guipuzcoano se viene cultivando manzana y elaborando sidra desde antes del año 1526 y nuestra familia heredó el oficio a comienzos del siglo XX. Desde entonces, seis generaciones de sidreros nos hemos dedicado a transmitir, mejorar y renovar la sagardogintza o elaboración tradicional. Otra cosa que nos diferencia es el espíritu pionero de la familia, que nos llevó a implementar nuevas técnicas y procesos en todos los ámbitos del sector".

Para este año, en Petritegi "nuestro equipo de producción ha conseguido

dos nuevas certificaciones de seguridad alimentaria (IFS Markets Food y FDA) que se suman a la ya existente certificación de origen y calidad de Euskal Sagardoa".

Además, tal y como explica Otaño, "en nuestra apuesta por una producción más sensibilizada con nuestro medio rural y el paisaje guipuzcoano, vamos a presentar nuevos productos elaborados con manzanas autóctonas procedentes de agricultura ecológica: la sidra con D.O. Euskal Sagardoa ecológica y la zizarra, o zumo de manzana ecológico. Otra novedad para este 2019 será la sidra natural espumosa Petritegi Aparduna Brut Nature, con una crianza de 18 meses. En cuanto a los formatos, Petritegi apuesta por introducir el botellín también para la Euskal Sagardoa (330 ml) y para el zumo de manzana (250 ml)".

Peio Irizar: "Mantenemos la producción y aumenta la calidad"

La temporada de txotx en **Barkaiztegi** arrancará el próximo martes, 22 de enero. "Abriremos las puertas de Barkaiztegi Sagardotegi para degustar la nueva sidra de la cosecha 2018. No debemos olvidar que el origen del txotx no es otro que catar las sidras que beberemos en botella durante el 2019, teniendo en cuenta que estamos ante una bebida viva, natural y compleja, que evoluciona continuamente. Esta particularidad es la que la hace única y valiosa", proclama.

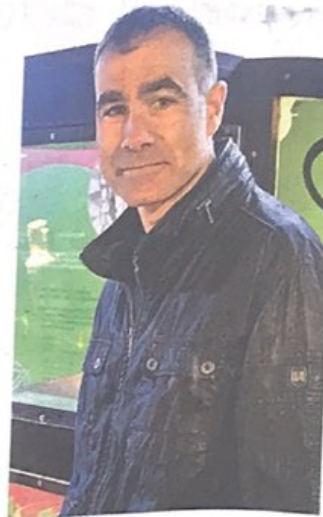
La cosecha en Gipuzkoa se ha presentado adelantada, como parece que marca la tendencia en los últimos años: "Es escasa en cuanto a cantidad, pero de calidad, con mucho grado. En los manzanales de Barkaiztegi hemos conseguido atenuar la vecería gracias a los cui-

AINARA OTAÑO Petritegi



■ "Seis generaciones nos hemos dedicado a transmitir, mejorar y renovar la sagardogintza"

PEIO IRIZAR Barkaiztegi



■ "Las cosechas de Euskal Sagardoa D.O. 2016 y 2017 de Barkaiztegi fueron 'Premium' dada su alta calidad"

dados dedicados durante todo el año, consiguiendo así una producción lineal para poder cumplir con la demanda y las exigencias de la D.O. Euskal Sagardoa, que en las cosechas 2016 y 2017 de Barkaiztegi fueron calificadas como Premium dada su alta calidad. Para 2018 tenemos la misma meta".

Este año, como tradicionalmente sucede en Barkaiztegi, además del clásico menú de sidrería, "puedes darte un homenaje con la exitosa cazuela de bacalao en salsa, conocida como 'Completo', con sus patatitas, huevo escalfado y pimiento relleno bajo pedido. Y, además de las cenas, previa reserva, también tendrán la posibilidad de comer en la sidrería, donde se podrán degustar dos tipos de sidra: D.O. Euskal Sagardoa, la cual se caracteriza por tener más color, con tonos a oro viejo, con cuerpo y carácter, de aromas francos; y Gorenak, de tonos más claros, con un gran equilibrio entre acidez y amargor, aromas frutales y limpios, y generosa en graduación".

Yes que, en lo que a sidra se refiere, "seguimos el camino marcado en los últimos años, manteniendo la producción pero creciendo en calidad, comercializando todas las botellas Barkaiztegi bajo los sellos Gorenak, con manzana de uno u otro origen y calidad constataada; o D.O. Euskal Sagardoa, en la que, además de la

calidad, garantizamos el origen de la manzana 100% de nuestros manzanales, certificado por la fundación HAZI".

Oihana Gainerain: "Cenar de pie hace que la experiencia sea única"

Desde **Zelaia** también afirman que "tras la excepcional cosecha del año anterior, ésta ha sido una cosecha de menor producción, menos cantidad, pero manzana de mucha calidad. Seguimos apostando por la calidad y todos nuestros lotes están amparados por los diferentes sellos de calidad, tanto de Gorenak como de D.O. Euskal Sagardoa", argumenta.

En lo que a la nueva sidra se refiere, Oihana Gainerain explica que "este año tenemos sidras amarillo pajizo de txinparta muy expresiva, con aroma limpio y



OIHANA GAINCERAIN Zelaia



■ "Son sidras que nos seducirán y nos invitarán a seguir de cerca su evolución a lo largo del txotx"

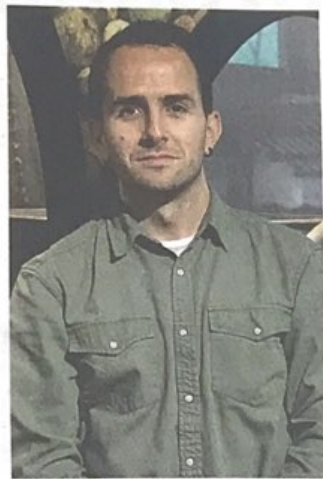
frutal. En boca son sidras con cuerpo y un agradable equilibrio entre robustez y frescura. Son sidras que nos seducirán y nos invitarán a seguir de cerca su evolución a lo largo del txotx.

Un año más, Zelaia abre "las puertas de nuestra casa para todos aquellos que quieran disfrutar de la sagardoa. Estaremos abiertos hasta el 27 de abril, los sábados al mediodía y las noches de lunes a sábado. Ofrecemos los platos clásicos del txotx: la tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, txuleta a la parrilla y, de postre, queso, nueces, dulce de manzana y tejas y cigarrillos de Tolosa. Todo ello entre las kupelas, se cena de pie, lo cual favorece que la experiencia del txotx sea única".

Ion Zapiain: "La tortilla de bacalao de Maritxu Goñi es la estrella"

Desde Zapiain explican que "la cosecha 2017 fue extraordinaria. El manzano tuvo que hacer un gran esfuerzo para que la gran cantidad de manzana

ION ZAPIAIN Zapiain



■ "Elaboramos una sagardoa limpia en nariz y boca, con valores francos, sin aromas ni sabores extraños"

producida llegara a su maduración y, como consecuencia, el árbol queda sin recursos, y durante 2018 no fue capaz de generar yemas de flor que trajeran fruta. Este hecho, unido a un verano seco, hace que 2018 haya sido una cosecha de maduración temprana y muy escasa".

Así las cosas, la sidra procedente de esta última cosecha "tiene más cuerpo. Adecuando la técnica de elaboración a las características de la fruta, hemos conseguido un color amarillo no muy ligero y que esté muy bien de aroma. Actualmente, la sagardoa elaborada con las primeras manzanas procesadas en septiembre ya manifiestan su personalidad. Deberán afinarse en las kupelas y esperamos suministrar al mercado una sagardoa de gran calidad durante el año que acaba de nacer".

En Zapiain "elaboramos una sagardoa limpia en nariz y boca, con valores francos, libres de aromas y sabores extraños; son sidras agradables, suaves, de beber y beber, con aromas de manzana. Presentamos al cliente una sagardoa que

NAPO LERTXUNDI Saizar



■ "Con nuestra apertura del txotx pretendemos divulgar la sidra natural fuera de nuestras fronteras"

ha superado los controles de calidad, sin conservantes y con un 6% de alcohol, aproximadamente. Sin duda, una bebida de trago largo y saludable, siempre que se consuma con moderación.

En Zapiain se practica el txotx tradicional: "Se come de pie, alrededor de una mesa alta, y hay que desplazarse a las kupelas para probar y comentar la sagardoa nueva, que es la verdadera protagonista. Respecto a la gastronomía, el plato estrella es la tortilla de bacalao, creación de Maritxu Goñi, madre de los actuales responsables de este negocio familiar. En el resto de platos se mantiene un alto nivel, confiando a Txogitxu el suministro de txuleta y a Alkorta el de bacalao".

Napoleón Lertxundi: "Nuestras instalaciones son amplias y han sido totalmente renovadas"

En Saizar creen que estamos ante unos "caldos complejos pero enteros. La sidra de este año se presenta con buen cuerpo y bien estructurada. Muy aromática,

de color áureo y con una fina burbuja tan característica de su calidad".

Según Napeo Lertxundi, "dos condicionantes nos convierten en diferentes. El primero es la ubicación: estar fuera del considerado centro neurálgico de las sidrerías nos ha hecho desarrollar de forma independiente, y diferente, el calendario de la temporada del txotx. Damos comienzo a la temporada la segunda semana de cada año desde hace seis ediciones, finalizando la misma el tercer domingo de mayo, coincidiendo con la celebración del Sagardo Eguna de Usurbil, potenciando así la marca Saizar y el municipio de Usurbil".

"Este año", añade, "con la presencia de Ketama y Korrontzi en la inauguración hemos querido realizar un guiño al mundo de la música y de la cultura, persiguiendo el objetivo de la fusión multicultural enraizada en base a la antigua tradición de la sidra y la gastronomía. Con este acto pretendemos divulgar la sidra natural fuera de nuestras fronteras y dar a conocer nuestro producto", defiende.

El segundo condicionante serían las instalaciones, "amplias y totalmente renovadas. Contamos con una zona nueva de depósitos adyacente a la bodega de depósitos de inoxidable. El cliente, según baje a bodega a degustar la sidra, se dará cuenta de la renovación de las instalaciones".

En Saizar "cuidamos mucho el cliente de empresa y el familiar. Nos visita mucha gente del entorno, pero también mucha gente que viene a Gipuzkoa de la mano de prescriptores locales", explica Lertxundi. "Teniendo en cuenta el público que nos visita, ofrecemos una amplia gama de menús y diferentes posibilidades, siempre potenciando el manejo de la brasa. Carnes, pescados, productos de temporada, menús para adultos, para niños o para consumidores veganos". ■



Alkorta Bakailuak

BAKAILAO GEZATU, GAZI ETA KONJELATUAREN ELABORAZIO ETA BANAKETA



www.bacalaosalakorta.com

Pol. Ind. Albitxuri,
 Naves 1, Aza 1-1, Elgoibar
 Tel.: 943 74 45 81
 Tel.: 943 74 45 01