

La cosecha ronda los doce millones de litros, de los que la mitad corresponden a Astigarraga

La localidad concentra el mayor número de sidrerías, con un total de 19 bodegueros

J. B. Astigarraga

LOS EXPERTOS han catalogado la cosecha de 2005 como «rápida en duración y heterogénea en cantidad según las comarcas, a pesar de una sequía casi histórica compensada por lluvias en septiembre. La composición en azúcares y polifenoles ha sido normal».

Al margen de que las primeras entregas significativas empezaron a principios de octubre de 2005, se han transformado en Astigarraga-Aldea cerca de 7 000 toneladas, cerrándose los lagares a finales de noviembre. Durante la pasada campaña, cerca del 20% de los acopios provinieron de Euskal Herria.

La cosecha 2005 total en Euskal Herria ronda los 12 000 000 litros. En este contexto, la zona de Astigarraga pasa por ser responsable de aproximadamente el 50% de la producción total.

Las bebidas están ciertamente vinculadas a la calidad de la materia prima, pero también al arte del sagardogile que ha de resolver cada año una ecuación distinta, esto es la composición de la manzana materia prima.

En 2005 la manzana ha destacado por su equilibrio entre los taninos y los azúcares. Con lo cual se ha obtenido un caldo generoso en boca, acompañado de una final muy afrutado. El aroma se desprende más en retronasal que en nariz, con un bouquet



Los asistentes degustaron el primer caldo de la temporada.

Astigarraga-Aldea

En la localidad se han transformado cerca de 7.000 toneladas

Manzana Durante la pasada campaña cerca del 20% provino de Euskal Herria

a fruta madura al igual que en el 2003, año tan caluroso.

Esta temporada el inicio anticipado de la campaña, junto a un

otoño cálido, han demostrado las ventajas de los sistemas de fermentación controlada por el frío. El proceso del desfangado, ya generalizado, mejora la calidad del mosto puesto a fermentar, eliminando desde el principio los posos turbios responsables de defectos durante la conservación en botella.

El APCC (Control de los riesgos sanitarios para el consumidor) se está implantando de forma paulatina en el sector trayendo consigo una mejora de las características gustativas de los productos.

Así cabe significar que la sagardoa actual es un producto de calidad demostrada.

En detalle

La exportación sigue animando al sector

EL TERRITORIO histórico de Gipuzkoa y Euskal Herria sigue siendo el principal mercado de la sidra (alrededor del 90 %), pero existen flujos comerciales en crecimiento hacia Madrid, Catalunya, las zonas costeras del Mediterráneo, y el Sur de Francia. En estas zonas dicen percibir Astigarraga como el corazón de la sagardoa, y el "txotx" como símbolo de la cultura sidrera vasca.

Consortio Sagardun, creado en el año 2003

CREADO EN junio del 2003 el consorcio Sagardun, nace para organizar y desarrollar las actividades socio culturales relacionadas con el sector sidrero de Astigarraga-Aldea. Esta formado por Sagardogiles, grupos culturales y el Ayuntamiento de Astigarraga, municipio que se implica en esta fiesta mediante tres eventos populares. Dos se celebraron ayer miércoles día 11 de enero, un concurso de pintura infantil, y una degustación de sagardoa en barrikote en la mayoría de los bares del pueblo, acompañada con sardinas y castañas. Y el tercer evento el sábado, 14 de diciembre, con un paseo por los alrededores de Astigarraga, descubriendo las entrañas de los lagares, y con visita a algunas sagardotegis del pueblo.

Sagardoa, pilar de la mesa vasca

LA SAGARDOA con su sabor auténtico es ideal para acompañar exquisitamente una gran variedad de platos típicos de Euskal Herria. Se combina especialmente con las tortillas, cualquier tipo de mariscos, los asados de carne o de pescado. La morcilla, los quesos, la txistorra, también se convierten en momentos de gourmet cuando se riegan de rica sagardoa.