

Noticias Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa presenta la nueva sidra Cosecha 2023 en Albaola Itsas Kultur Faktoria



28 de mayo de 2024

Tags presentaciones sidra D. O. - denominación de origen

Se han presentado 85 sidras diferentes de la cosecha 2023 de 48 productores de sidra, elaboradas al 100% con manzana autóctona y de calidad certificada.

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa ha presentado hoy la sidra de la cosecha 2023 en Albaola Itsas Kultur Faktoria de Pasaia. Se han presentado un total de 85 productos elaborados por 48 productores de sidra del País Vasco.

En el acto han participado el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz; el director de la Fundación HAZI, Peli Manterola; el director de Basquetour, Daniel Solana; la directora del departamento de Agricultura de Gipuzkoa, Arantza Ariztimuño; la diputada de diputada de Movilidad, Turismo y Ordenación del Territorio, Azahara Domínguez; la presidenta de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, Oihana Gincerain; el coordinador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, Unai Agirre; la responsable Sagardoa Route, Amaia Zubeldia; el presidente de Albaola, Xabier Agote; y productores/as y elaboradores/as de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba.

Se han presentado un total de 85 productos de los 48 elaboradores de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba que conforman la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, elaboradas con manzana proveniente de 250 productores, todas ellas diferentes y con identidad propia. La cosecha 2023 ha sido muy amplia, y en total se han elaborado unos 4 millones de litros para la Denominación de Origen con 6 millones de kg de manzana recolectados. En general son sidras equilibradas, agradables en boca y muy aromáticas.

Cada sidrería y cada sidra tienen sus propias características. En esta línea, se están desarrollando nuevos cambios, con productos muy especiales e innovadores dentro del sector de la sidra: sidras de un único manzanal, elaboradas con una única variedad, crianzas, con toque de madera... Una cosecha tan amplia y de tan buena calidad ha facilitado la labor para la elaboración de distintos productos.

Los promotores de la denominación de Origen han subrayado que éste es el resultado de muchos años de trabajo y sobre todo una clara apuesta por el futuro de la sidra. Un futuro que están proyectando en estrecha colaboración tanto las administraciones públicas como los sectores de la manzana y la sidra.

Presentación en Albaola

Hoy se ha presentado la nueva añada 2023 en botella en Albaola Itsas Kultur Faktoria en Pasaia. Sidras que hasta ahora se han podido degustar al txotx, y que han comenzado a comercializar las sidrerías en botella. Son sidras equilibradas, agradables en boca y muy aromáticas.

Como bien se conoce, la sidra y la mar han ido de la mano en la historia en Euskal Herria, ya que la sidra ha sido una bebida de marineros y trabajadores de la mar durante siglos. Esto, originó durante siglos una potente industria sidrera, así como el interés por llenar el paisaje de manzanales. Por su parte, los marineros han tenido en la sidra una de las principales bases de su forma de vida y durante décadas, fue el antídoto natural contra el mal del escorbuto, la peor de las enfermedades de los marineros. Por esta razón, en la presentación de hoy se ha querido ilustrar esta imprescindible simbiosis.

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa se creó en el año 2016, y desde entonces ha hecho un gran recorrido en el desarrollo y mejora, tanto en los manzanales como en la calidad del producto y su posterior comercialización.

El sector de la sidra está adecuando y trabajando la Denominación de Origen desde el manzanal, que es la base de la calidad del producto. En este largo recorrido, se ha centrado primero en poder conseguir el equilibrio entre cosechas y la calidad de la manzana: los sistemas de aclareo, la interpolinización y el trabajo de la tierra son los tres ejes principales.

Canales de comercialización: retail, hostelería, on-line y venta directa

Euskal Sagardoa ha trabajado en los últimos años para reforzar las vías de comercialización, tanto en lineales como en hostelería y venta directa y on line. Es importante la colaboración con estos sectores para poner en valor y potenciar la

venta de sidras con Denominación de Origen. Se trata de dar continuidad al camino de años anteriores y seguir aumentando las ventas. Para ello está desarrollando estrategias para cada una de las vías de comercialización en Bizkaia, Araba y Gipuzkoa.

Degustación con productos Eusko Label

Tras la presentación, los asistentes han podido degustar diferentes sidras con denominación de origen de la cosecha 2023 junto con productos de Eusko Label. Se han podido valorar las características de la cosecha y las diferentes productos de las diferentes sidrerías, en un ambiente inmejorable.

Temporada de sidrerías 2024

La temporada de sidrerías de 2024 ha sido valorada positivamente por los sidreros: el ambiente agradable y distendido ha destacado este año en nuestras sidrerías. La temporada de este año también mantiene la tendencia que comenzó a partir de la pandemia. La mayoría de las solicitudes que se han recogido han sido para el sábado al mediodía, y también para el sábado por la noche. Las sidrerías que suelen abrir los domingos al mediodía, también han tenido mucho movimiento. Y tienen también una importancia especial, los amantes de la sidra que se reúnen a lo largo de la semana con el deseo de degustar las diferentes sidras. Las reservas en cuanto a menú y txotx, en las sidrerías, han subido esta campaña. Y en cuanto a la gestión de estas reservas, cada vez son más los clientes que aprovechan la posibilidad de realizar una reserva online.

Desde hace varios años el sector de la sidra puso en marcha catas y/o visitas guiadas. Ambos productos son muy atractivos para los clientes de las sidrerías. El sector sidrero elabora y comunica su oferta gastronómica y cultural para que los clientes que acudan a lo largo de la temporada tengan una experiencia única. El sector ya tiene desarrollado el Plan Estratégico correspondiente a la Sidrería y el Plan de Turismo de Bodegas de Sidra. Estos son los ejes sobre los que se centra año tras año para completar la oferta y realizar una serie de propuestas a un cliente cada vez más diverso. Todos ellos organizados dentro de un producto de calidad. De cara a la temporada destaca el incremento del 40% en el consumo de catas, visitas y otras experiencias respecto al año pasado.

Esta temporada en las sidrerías hemos podido ver diferentes soportes para la comprar online. Estos puntos de información han servido para, entre otras cosas, aumentar también en un 33% la venta online de sidra.

2 comentarios:

@BittorOroz

Hace 3 días

Comentario de X:

🍷 En su trayectoria de 7 años, @EuskalSagardoa ha recogido grandes frutos y ahora se enfrenta a retos como avanzar en el desarrollo de la Denominación de Origen transfronteriza o alcanzar que el 100% de la producción de sus bodegas sea #EuskalSagardoa.

🔗 <https://t.co/DvV7kvtENi> <https://t.co/EzjAo8djNi>

@BittorOroz

Hace 3 días

Comentario de X:

🍷 7 urteko ibilbidean, @EuskalSagardoa-k fruitu handiak bildu ditu eta orain hainbat erronkari egin behar die aurre, hala nola mugaz gaindiko Jatorri Izendapenaren garapena bultzatzea, edo bere upategien ekoizpen osoa #EuskalSagardoa izatea lortzea.

🔗 <https://t.co/9KWhRhS2OV> <https://t.co/ckMhZznxhw>

Euskadi, bien común

