



La cata de los expertos

EN EUSKADI SON MUCHOS LOS AMANTES DE LA SIDRA QUE, ADEMÁS DE DISFRUTAR DE SU SABOR, CONOCEN CON DETALLE EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y SABEN APRECIAR UNA BUENA SAGARDOA. PERO NADIE MEJOR QUE LOS PROPIOS PRODUCTORES PARA EXPLICARNOS LAS CARACTERÍSTICAS DE ESTA TEMPORADA.

La climatología ha tenido un gran peso en la cosecha del pasado año, como confirman todos los sidreros consultados. El calor extremo del mes de junio y las fortísimas lluvias de julio y septiembre provocaron que la maduración de la manzana no fuera perfecta. Aunque todos coinciden al apuntar que este año la sidra es "agradable y fácil de beber".

Saizar

"Comenzamos la recolección de manzana de cosecha propia a principios de septiembre y finalizamos la campaña con la manzana francesa en torno a finales de noviembre. Debido a las características climatológicas de este final de verano y otoño, se adelantó la recolección de manzana.

Destacamos la sequedad y las temperaturas altas que provocaron que las manzanas de variedades tempranas se adelantasen en su maduración, mientras que poco después, las lluvias hicieron que las variedades tardías cogiesen peso y tardasen en alcanzar su maduración. Digamos que la floración fue perfecta y abundante, pero no ha sido un año de maduración perfecta.

En cuanto a la cosecha 2011, debido a estas incidencias climáticas, la graduación de la sagardoa ha estado de 1 a 15 grados por debajo del año anterior, y la acidez total también es inferior.

Hemos empleado aproximadamente 30 variedades diferentes de manzana, todas ellas de menor intensidad de color, con colores más abiertos, es decir, menos rojizas. Consecuentemente, la carga polifenólica es menor y esto hace que las sidras sean más fáciles de beber y más afrutadas.

En cuanto al cultivo, nuestros manzanos son jóvenes pero ya este año hemos pasado de los 100.000 kilos de cosecha, que hemos utilizado para la elaboración de nuestra sagardoa Eusko label. Si todo evoluciona favorablemente, duplicaremos la producción propia de manzana en los próximos años".

Petritegi

"La sagardoa Petritegi cosecha 2011 es afrutada y fácil de beber, con un sabor muy agradable en boca y color amarillo pajizo. La climatología ha adelantado la maduración de la manzana y la sagardoa, y por ello podemos decir que en general se podrán degustar al txotx sidras redondas.

Este año 2012 también hemos producido sidra con el sello de calidad Eusko Label y el nombre de

Petri. Es una apuesta firme por un producto de calidad, elaborado 100% con manzana autóctona, y certificado por la Fundación Kalitatega. La cosecha 2010 fue la primera en salir al mercado con dicha marca, y estamos muy satisfechos con la aceptación que ha recibido en el mercado.

La tendencia de Petritegi en los últimos años es repetir nuestra fuerte apuesta por la manzana autóctona; por la mejora en la calidad, con un control estricto en los manzanales propios y de nuestros proveedores, e impulsar el trabajo que realizan los baserriarras de nuestro entorno. Hoy en día, alrededor del 60% de nuestra sagardoa es elaborada con manzana producida en Gipuzkoa.

En el caserío Petritegi se viene elaborando sidra desde antes del año 1558, y en concreto, la familia Otaño-Goikoetxea llevamos más de 100 años al frente de la sidrería.

Además, para satisfacer y ampliar el servicio a nuestros clientes, esta temporada estamos acondicionando el acceso y alrededores de la sidrería".

Barkaiztegi

"La cosecha 2011 se adelantó respecto a otros años, por lo que ha sido determinante acertar con el estado de maduración de la manzana. En



Napoleón Lertxundi.



Joaquín Otaño y su hija Aina Otaño.



Peio Irizar.

HEMOS PASADO DE LOS 100.000 KILOS DE COSECHA PROPIA, CON LOS QUE HEMOS ELABORADO NUESTRA SAGARDOA EUSKO LABEL.

ESTAMOS MUY SATISFECHOS CON LA ACEPTACIÓN QUE HA RECIBIDO NUESTRA SIDRA CON EUSKO LABEL.

HEMOS AUMENTADO LA FACTURACIÓN Y NOS HEMOS ABIERTO A NUEVOS MERCADOS TAN EXIGENTES COMO EL CHINO.



Gipuzkoa ha sido escasa por el exceso de sol y la sequía, junto con la mariposa (carpocapsa). En definitiva, han mermado los kilos de manzana finales, sobre todo en los manzanales no homólogos.

Esta temporada la sagardoa se presenta limpia, de color alegre, aromas a fruta, compensada en boca y madura a la vez que tierna. La verdad es que estamos muy satisfechos con el resultado, solo hace falta mirar a la cara del aita, de Jose Mari Irizar, después de las catas de bodega.

El mercado ha respondido muy bien en 2011. De hecho, hemos aumentado la facturación y nos hemos abierto a nuevos mercados tan exigentes como el chino. También hemos realizado importantes inversiones en la línea de embotellado para adecuarnos a las exigencias de la marca colectiva Gorenak, así como en manzanales, con un nuevo manzanal homologado con 300 árboles y un vivero de reserva con 250 plantas.

En cuanto al txotx, además del típico menú de sidrería, seguimos ofreciendo, bajo petición, las exitosas cazuelas de bacalao con huevo escalfado. Quienes se acerquen a Barkaiztegi tendrán la posibilidad de cenar de pie o sentados, siempre con su plato, y les ofrecemos comodidad además de calidad.

A reseñar la apuesta colectiva que supone la creación de la marca Gorenak: 13 sidrerías hemos apostado por la dedicación y el compromiso, con un esfuerzo económico muy importante. Esto marca un antes y un después, y la verdad es que veo con mucha ilusión el prometedor futuro que nos depara esta apuesta".

Gurutzeta

"La cantidad de manzana producida este año ha sido parecida al anterior. Hay dos situaciones climáticas que han caracterizado el proceso de producción de manzana: una primavera cálida y seca y un mes de julio muy húmedo. También ha habido una floración temprana, con lo que nos hemos

visto obligados a comenzar las labores de producción de sagardoa a mediados de septiembre.

La sagardoa resultante, con la que comenzamos esta nueva temporada de txotx, la podemos calificar de seca en general, afrutada, con una fina "txinparta" que se prolonga en boca y ligeramente aromática y fresca. Podríamos decir que el abundante sol otoñal también ha influido notablemente en este resultado.

En cuanto a los planes de futuro, Sagardun, la fundación a través de la que se gestiona el día de Sagardo Berriaren Eguna y otras tantas actividades que se desarrollan en la Sagardoetxea, intentará llevar a la práctica el Plan Estratégico presentado a principios del 2011. Este plan nos anima a incidir en una perspectiva y una realidad distinta, ajena hasta ahora a las sidrerías, que es la vía del enoturismo. Las 14 sidrerías involucradas en el proyecto Sagardun y las que se unan en el futuro serán las encargadas de liderar este ilusionante proyecto".

Zapiain

"La manzana que recogimos el otoño pasado estuvo muy marcada por las condiciones climatológicas. A finales de junio hizo dos días de calor sofocantes y a mediados de verano una semana de bochorno, accidentes que alteraron totalmente el proceso de maduración de la fruta. Cuando iniciamos la elaboración, los análisis realizados confirmaron el desequilibrio entre los elementos que componen el mosto. Los dos meses de elaboración han sido complicados, buscando variedades de manzana ácidas y amargas para corregir las carencias y poder elaborar una sagardoa equilibrada que, además de disponer de sus cualidades organolépticas, sea capaz de evolucionar correctamente durante un año, puesto que nuestra marca no lleva conservantes.

La cata realizada recientemente de las diversas kupelas nos señala que la cosecha 2011 es de una sagardoa de un color amarillo alegre, con aromas que van desde florales a fruta más madura, y agradables en boca, de fácil beber.

La mejora continua es una obsesión en Zapiain. El pasado año hemos instalado un nuevo equipo de frío, mucho más potente que el anterior, para poder controlar los procesos de elaboración y maduración de la sagardoa y actualmente estamos estudiando las nuevas actuaciones.

Cabe destacar que todo el proceso, desde que entra la manzana hasta que la sagardoa sale embotellada, se realiza bajo la norma I.F.S (International Food Standard) nivel superior, centrada en la seguridad alimentaria, de modo que el nivel de exigencia es elevado.

Zapiain pertenece a la marca Gorenak, un proyecto ilusionante, realizado ya en parte, en el que 13 sagardogiles vinculados por un reglamento nacido del propio sector realizamos una apuesta de calidad de producto a corto plazo y por la autosuficiencia en manzana autóctona de calidad a medio plazo.

En la actualidad contamos con 80 hectáreas de manzanal homologado en producción y cada vez son más los proveedores de manzana animados a hacer nuevas plantaciones, de modo que continuando por este camino llegaremos dentro de no muchos años a cubrir el 100% de nuestras necesidades con manzana de primera calidad producida en Euskal Herria".

Zelaia

"Este año la cantidad de manzana ha sido similar al año pasado; hemos tenido buena manzana, fruto de los cuidados realizados en las plantaciones. En Zelaia las fermentaciones han sido adecuadas y tenemos sidras afrutadas, secas en boca, finas y refrescantes.

En el sector apostamos firmemente por la calidad, desde Sagardo Mahaia, con la marca Gorenak trabajamos para ofrecer al consumidor sidras de calidad cuidando desde la manzana hasta la botella, todo el proceso. Desde sagardoetxea hemos seguido trabajando en el ámbito del enoturismo a través de una nueva perspectiva turística para el sector sidrero".



José Angel Goñi con Patxi Larrañaga.



Miguel Zapiain.



Olhana Gincerain Sancho.

APOSTAREMOS POR LA VÍA DEL ENOTURISMO DE LA MANO DE SAGARDUN.

GORENAK LLEGARÁ A PRODUCIR SIDRA CON MANZANA 100% AUTÓCTONA DENTRO DE NO MUCHO TIEMPO.

CON LA MARCA GORENAK OFRECEMOS AL CONSUMIDOR SIDRA DE CALIDAD, CUIDANDO TODO EL PROCESO.