

europapress / país vasco

La cosecha de sidra alcanza los 12,2 millones de litros, más que en 2018, con gran cuerpo y menos graduación alcohólica

Publicado 07/12/2019 12:28:27 CET



Presentación de la cosecha de sidra de 2019 - SAGARDO ROUTE

SAN SEBASTIÁN, 7 Dic. (EUROPA PRESS) -

La cosecha de sidra de 2019 ha alcanzado en Euskadi, Navarra y País Vasco francés los 12,2 millones de litros --frente a los 11,78 millones de litros del pasado ejercicio-- una cosecha "abundante tanto en calidad como en cantidad" que ofrece un producto "con aroma de gran intensidad, gran estructura y cuerpo y una menor graduación alcohólica".

El caserío Sagardo Apurua de San Sebastián ha acogido este sábado la presentación de la nueva cosecha de sidra de la mano de los representantes del sector, según ha informado Sagardoa Route que ha subrayado "la importancia de la manzana local y su alto rendimiento para elaborar la Denominación de Origen Euskal Sagardoa".

Por territorios, en Gipuzkoa se han elaborado 11,3 millones de litros en la cosecha 2019. Las sidrerías asociadas han elaborado 8 millones de litros y este año ha destacado "la importancia de

Privacidad

la manzana autóctona", de tal forma que de estos 8 millones el 73% de la sidra ha sido elaborada con manzana autóctona.

"La cosecha de este año ha sido especial en Gipuzkoa, muy gradual y diferente en cada zona. Tal y como se esperaba, el sol de primavera ha ayudado a que la flor cuaje y hemos podido recolectar mucha cantidad de manzana. La sidra de este año cuenta con una gran intensidad en el aroma, mucho cuerpo y 6º vol. de alcohol", ha descrito.

Asimismo, han destacado que las sidrerías están "diversificando su producto" y su forma de envasarlo, y "ejemplo de ello ha sido la presentación de la sidra Euskal Sagardoa en lata".

En Bizkaia se han elaborado 160.200 litros de sidra y mosto en la cosecha de este ejercicio, 100% con manzana autóctona tal y como ha dado a conocer la Asociación de Sidra Natural de Bizkaia.

"Bizkaia produce más manzana que litros de sidra elabora, con lo que también una gran importante fuente de materia prima. Se están elaborando cada vez mayor cantidad de zumo de manzana de sidra pasteurizado, llegando a los 10.000 litros", han apuntado, para añadir que este año "la cosecha en Bizkaia ha sido muy abundante, mientras que la manzana no ha tenido tanto azúcar como otros años, siendo un año de graduación alcohólica más baja.

ÁLAVA

Las Sidrerías de Álava han elaborado 110.000 litros de sidra en esta cosecha, 95.000 litros han sido sidra y 15.000 litros en mosto de manzana. Para ello han utilizado el 100% de manzana autóctona. "Se espera una buena sidra y bien equilibrada, debido a la buena calidad y la cantidad de azúcar de la manzana. La fermentación ha sido suave. La graduación alcohólica será entorno a 6,5º vol", han añadido.

Por su parte, en Navarra se han elaborado 200.000 litros, mientras que en el País Vasco francés "se han elaborado 450.000 litros de sagarno y mosto".



Privacidad