

“La **Denominación de Origen Euskal Sagardoa** está desarrollándose ya que la colaboración a largo plazo es la mejor manera de aumentar la producción local, fortalecer los sectores, posicionar los productos y garantizar la calidad” destaca Unai Agirre.

La **Denominación de Origen Euskal Sagardoa** ha formulado un llamamiento a quienes elaboran sidra para que, si están interesados en trabajar la manzana, se pongan en contacto previamente con las personas que producen y la Denominación de Origen para buscar acuerdos y una gestión de la manzana más práctica.

Objetivo

Dentro de la Sidra Vasca hay actualmente **250 manzanales con 500 hectáreas de extensión**. Esa producción se traslada a **las 47 sidrerías de la Denominación de Origen** para elaborar Sidra Vasca. Entre esos manzanales hay viejos y nuevos y otras **155 hectáreas** son las que acaban de entrar en producción o lo harán en los próximos años.

El mayor número de **nuevos manzanales** se ha instalado en territorio guipuzcoano, la mayoría bajo la ayuda de la Diputación Foral de Gipuzkoa, y también en Bizkaia y Araba. En este sentido, el esfuerzo y compromiso para plantar nuevos árboles continúa de la mano del sector y de las Diputaciones Forales. "Se trata de seguir profesionalizando el sector de la manzana en la consecución de cosechas equilibradas de calidad. En los últimos años se han dado grandes pasos impulsados por el proyecto Euskal Sagardoa y en los próximos será fundamental el camino que siga el sector de la manzana, tanto por la calidad como por el creciente número de manzanas autóctonas" ha indicado **Agirre**.

De hecho, el sector y las administraciones han definido el objetivo en la creación de la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa**: "**que en 15 años se elabore al 100% con manzana autóctona** toda la sidra de aquí"; es decir, que toda la sidra que se produzca sea de sello Euskal Sagardoa. Sin embargo, en el cuidado y mantenimiento de los manzanales pequeños con muchos años hay un problema: la falta de relevo generacional. En los últimos años se evidencia la falta gente para cuidarlos y recoger la manzana y hay menos gente joven que trabaja en los caseríos. Esa cuestión también ha sido abordada por la Denominación de Origen en colaboración con las administraciones en busca de **oportunidades de futuro**.

Incorporación de Iparralde y Navarra

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa ha recibido a los sectores de producción de manzanas y sidreros de **Navarra e Iparralde** para que también se integren en la Denominación de Origen. "Es un proceso largo, pero que va por buen camino. Una vez que todos los territorios estén en la Denominación de Origen, tendremos más capacidad de producción de manzana y más sidreros y elaboradores de sidra Euskal Sagardoa". En la rueda de prensa de hoy han estado presentes **Bixintxo Aphaule**, de **Iparralde**, y el sidrero navarro **Lander Sagaseta**, que han dado cuenta de su cosecha.

El sector de la sidra de Zuberoa, Behe Nafarroa y Lapurdi ha mostrado su compromiso de formar parte de la Denominación de Origen. Comparten nombre y sidra. Representaciones de los sectores de ambos lados de los Pirineos han trabajado una propuesta, con la colaboración del **INAO** (Instituto Nacional de Origen y Calidad de Francia) y el personal técnico de **HAZI** y la coordinación y apoyo del **Gobierno Vasco** y de **Euskal Herria Hirigune Elkargoa**. Una vez alcanzado el acuerdo, éste se ha enviado a los ministerios francés y español de Agricultura, que han puesto en marcha el procedimiento para enviar las tramitaciones de cada estado a la Unión Europea.

En estos momentos, una vez recibidas todas las autorizaciones administrativas, se está pendiente de cerrar con **Bruselas** la tramitación de las nuevas características de Euskal Sagardoa. En Europa no existe otra denominación de origen transfronteriza con normativa única y ésta sería la primera en crearse con esta característica.

Tres proyectos

En este sentido, además de la plantación de nuevos manzanales, la Denominación de Origen presentó en 2021 **tres proyectos prioritarios** a desarrollar técnicamente, que desde entonces se han evaluado, con la colaboración de la Diputación Foral de Gipuzkoa:

1) **Polinización**: se necesita otro tipo de manzana para polinizarse en su entorno y la capacidad de polinización entre los diferentes tipos de manzana es fundamental a la hora de planificar nuevos manzanales. El sector estudia la capacidad de los tipos de manzana autóctonos para polinizarse mutuamente de la mano de la asociación Fruitel. El proyecto se ha realizado coincidiendo con la 'UPNA' y los principales resultados ya existen y se están poniendo a prueba en los nuevos manzanales.

2) **Aclarado**: en aquellos años en los que se produce mucha manzana es importante que se seleccione para conseguir cosechas más equilibradas. En los últimos años se ha ensayado con diferentes tipos de manzanas y en diferentes lugares.

3) **Tierra**: Cada vez se da más importancia a la elaboración y composición de la tierra. La formación del sector es imprescindible para que las cosechas sean de calidad y equilibradas.

Tipos

La **Denominación de Origen Euskal Sagardoa** tiene **106 variedades** de manzanas, de las que **24 son las más utilizadas**. Cada sidrería busca la mezcla y la sidra de su gusto. Esas 24 principales variedades de manzana utilizadas en Euskal Sagardoa son:

GAZIAK Agrias: ERREZILA, GOIKOETXE, TXALAKA, URTEBI HAUNDI, FRANTZES SAGARRA, BOSTKANTOI, HARITZA, AZPEITI SAGARRA, MANTTONI IBARRA. **GETZAK Dulces**: GEZAMIÑA, URDIN, MOZOLO, PATZULO, MIKATZA, PERA MARROI.TXORI SAGARRA. **GAZIGETZAKagridulces**: MOKO, LIMOI, MERABI, MOKOTE, URTEBETE, URTEBI TXIKI, SALTXIPI

Con la entrada de Nafarroa-Navarra e Iparralde esa lista se ampliaría a 250 tipos de manzanas, debido a los tipos de manzanas autóctonas aportados por esos territorios. Muchos tipos de manzanas se parecen entre sí y todas ellas tienen "un ADN" especial en comparación con el resto de tipos de manzanas a nivel mundial, creadas y desarrolladas en el País Vasco durante cientos de años.

Jornada en sidrería Ola

El barrio irundarra de **Meaka** también acogerá la fiesta **Sagar Uzta**, el 29 de septiembre. La sidrería **Ola** la organiza de 11:30 a 14:30 de la mañana. Habrá exposición de manzanas, elaboración de mosto, degustación de mosto y sidra.

La **Denominación de Origen Euskal Sagardoa** es un proyecto actual y de futuro patrocinado por diferentes instituciones. Su primer objetivo es dotar de **bases sólidas al sector de la manzana y la sidra** y ofrecer al colectivo consumidor garantías sobre el producto autóctono y de calidad. De hecho, la Denominación de Origen se ha construido sobre **dos bases**: la manzana autóctona y la calidad.

Manzana autóctona: La Denominación de Origen Euskal Sagardoa tiene 106 variedades de manzanas autóctonas, aunque las principales son 24 de ellas. Una de las características de la sidrería de Euskal Herria son sus tipos de manzanas, que durante siglos se han ido cultivando en los caseríos con el objetivo de elaborar la mejor sidra posible. Se trata de tipos de manzanas cultivadas y desarrolladas en Euskal Herria, muy bien adaptadas a las condiciones y adecuadas para recoger las condiciones que exige Euskal Sagardoa.

Calidad: Euskal Sagardoa ofrece todas las garantías de calidad, con estrictos controles, desde el manzanal hasta la botella. Las sidras vascas deben superar análisis físicos químicos y organolépticos -antes de ser embotelladas- en el laboratorio de Fraisoro. El control de todo el proceso lo realiza la **Fundación HAZI**.

Fruto de años de trabajo, la Denominación de Origen pretende ser un escaparate de esa labor. En su **catálogo** se puede consultar la información de 50 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba. Ahí se recogen todas las sidras que actualmente se comercializan: manzanas, información sobre los manzanales y datos sobre los productos. Además, se ofrece información para **contactar** con cada sidrería, así como explicaciones básicas para el servicio y la degustación.

Sidrerías catalogadas

Araba: Kuartango; **Bizkaia**: Axpe / Etxebarria / Uxarte; **Gipuzkoa**: Aburuza / Akarregi / Alorreneia / Altzueta / Altuna / Añota / Araeta / Astarbe / Barkaiztegi / Begiristain / Bereziartua / Egiluze / Eguzkitza / Ekain / Etxeberria / Eula / Gartziategi / Gaztañaga / Gurutzeta / Iparragirre / Ipintza / Irigoien / Iruekhi / Isastegi / Itxasburu / Izeta / Larrarte / Lizeaga / Mizpiradi / Oianume / Oiharte / Ola / Petritegi / Saizar / Sarasola / Satxota / Tximista / Txindurri-Isturri / Urbitarte / Urdizapaia / Zapizabala / Urdairra.

El sector sidrero es un sector vivo y este catálogo también tiene el objetivo de ser vivo, irá cambiando año tras año, con nuevas gamas de sidra, nuevos detalles o nuevas botellas o etiquetas. Además, cada cosecha dará unas **características especiales** a la **Sidra Vasca**, que también se recoge en el catálogo, en las explicaciones de cada Sidra Vasca. Todo ello será una herramienta importante para el cliente y una señal de que el sector está vivo y en movimiento. Este catálogo está disponible en www.euskalsagardoa.eus (<http://www.euskalsagardoa.eus>).

Historia y evolución

La sidra se consume en Euskal Herria desde cientos de años. Los escritos y referencias más antiguas indican que constituye una bebida local importante en la alimentación. En los siglos XV-XVI, además, el consumo de sidra se incrementó de forma considerable ya que el País Vasco se desarrolló industrialmente. De ahí surgieron los **caseríos Tolare**: grandes “industrias” de elaboración de sidra para aquella época. Hay datos de más de 1.000 sidrerías en Araba, Bizkaia, Gipuzkoa, Iparralde y Navarra-Nafarroa. Hoy queda un ejemplo de aquellos caseríos “*Tolare*” que se construyeron en aquel tiempo: **Igartubeiti**, de Ezkio-Itxaso.

La sidra ha sido una **bebida marinera** en las más largas singladuras. Los marineros vascos, acostumbrados a su consumo, no se veían perjudicados en igual medida por el escorbuto. La sidra sufrió un descenso espectacular tras la guerra de 1936/1939 y durante la década de los años cincuenta, porque la gente abandonó su actividad en muchos caseríos. Posteriormente, varios sidreros retomaron el trabajo y consiguieron la **recuperación** vigente. La denominación de origen **Euskal Sagardoa** tiene el objetivo, como ocurría antaño, de que la **manzana autóctona** vuelva a ser el eje de la producción sidrera vasca.

Ruta de la Sidra Vasca

Euskal Sagardoaren Ibilbidea colabora con **Euskal Sagardoa** para disfrutar de la historia, evolución y otras actividades de la sidra. Es una agencia del sector que tiene acceso a la oferta durante todo el año, fomentando acciones y poniendo en valor al sector primario. La **Ruta de la Sidra Vasca** tiene **tres** tipos de actividades; vacacional, para empresas y para escuelas. Esta última ha experimentado un gran auge a lo largo de este año ya que a través de las unidades didácticas niñas y niños conocen de forma práctica el mundo de la manzana.

En plena **temporada** de cosecha de manzana, se proponen actividades para hacer en el manzanal: el **taller de zumo de manzana** para familias y escuelas y donde se enseña cómo elaborar la sidra. Recogen la manzana y la transportan en sacos al lagar. Allí obtienen zumo con una prensa manual. Por último, degustan ese zumo. Una vez finalizada la actividad se degusta en una sidrería con el menú tradicional o con un menú infantil.

Más información en el portal Irekia (<https://www.irekia.euskadi.eus/es/news/95609>).

Sitio web desarrollado y gestionado por el [Servicio Web del Gobierno Vasco](https://gobierno-vasco.servicio-web/inicio/) ([gobierno-vasco/servicio-web/inicio/](https://gobierno-vasco.servicio-web/inicio/)).

