

EL DIARIO VASCO

Cosecha 2023

La nueva sidra, «más equilibrada, agradable en boca y muy aromática»

Euskal Sagardoa ha elaborado cuatro millones de litros para la denominación de origen con 6 millones de kilos de manzana en una añada «muy interesante para nosotros»



Presentación de la nueva sidra de la Cosecha 2023. I.V.



Iñigo Villamía

San Sebastián

Martes, 28 de mayo 2024, 11:42 | Actualizado 15:06h.

Seguir

Comenta



Los amantes de la sidra están de enhorabuena. La nueva sidra de la Cosecha 2023, que ya ha empezado a comercializarse, es «más equilibrada, agradable en boca y muy aromática», han asegurado esta mañana representantes de Euskal Sagardoa en un acto que ha tenido lugar en Albaola Itsas Kultur Faktoria. En la presentación de una añada «muy interesante para nosotros», se ha puesto en valor la gran calidad de las sidras que hasta ahora se han podido degustar al txotx y que han comenzado a comercializar las sidrerías en botella.

En total se han presentado 85 productos de los 48 elaboradores de Gipuzkoa, Bizkaia y Álava que conforman la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, elaboradas con manzana proveniente de 250 productores, todas ellas diferentes y con identidad propia. Según Unai Agirre, coordinador de Euskal Sagardoa, la cosecha de 2023 ha sido «muy amplia» y se han elaborado 4 millones de litros con seis millones de kilos de manzana recolectados.

Cada sidrería y cada sidra, ha recalcado, 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», ha matizado Agirre.

Asimismo, los promotores de la denominación de origen han subrayado que este 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.

La sidra, todo el año

La evolución que está viviendo el sector ya permite tener sidra «todo el año», ha destacado Azahara Domínguez, diputada de Movilidad, Turismo y Ordenación del Territorio. Si bien ha reconocido que la temporada de la sidra tiene su epicentro en el txotx, «que ha sido todo un éxito», Domínguez ha explicado que la importancia que la sidra tiene como elemento turístico, «ligado a la naturaleza y al primer sector» se percibe durante los 365 días.

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.

Temas Sidra



Comenta



Reporta un error

