



La opinión de los expertos

LA MAYORÍA DE LOS EXPERTOS CONSULTADOS COINCIDEN EN APUNTAR QUE LA COSECHA HA SIDO IRREGULAR Y COMPLICADA, AUNQUE CONSIDERAN QUE CON EL FRUTO OBTENIDO HA SIDO POSIBLE OBTENER UNA SIDRA DE CALIDAD QUE SIGA HACIENDO LAS DELICIAS DE LOS AMANTES DE ESTA BEBIDA.

Además, las sidrerías guipuzcoanas no dejan de mejorar sus instalaciones ni de innovar en su oferta para mantener su apuesta por la calidad.

Saizar

"Como característica principal en cuanto a la materia prima, cabe destacar el aumento considerable de la manzana de producción propia y del País Vasco, principalmente de la provincia de Gipuzkoa. Completamos el abanico de manzana de carácter sidrero con las de origen gallego, francés y centro-europeo. La producción ha sido desigual tanto entre zonas como dentro de las mismas plantaciones, con variedades con apenas fruta y variedades excepcionalmente cargadas.

La sidra que vamos a dar a degustar este año es de color amarillo con tonos verdosos. La fermentación rápida y franca de esta cosecha ha traído una sidra muy aromática, de buena txinparta y con olores que van desde cítricos a manzana madura. Una sagardoa equilibrada, refrescante y ligera que ponemos a disposición de todos nuestros clientes.

Este año ya tenemos nuestro comedor, con capacidad para 250 personas, abierto todos los días a mediodía y a la noche, salvo el domingo a la noche y el lunes a mediodía, que permanece cerrado. Mantenemos nuestra gran bodega y una succulenta comida a precios razonables".

Zapiain

"La cosecha de manzana del pasado año ha sido complicada. Antes de empezar la elaboración, hacia el 15 de septiembre, consideramos que la cosecha era correcta: no muy abundante, pero sin mayores dificultades. Pero enseguida nos dimos cuenta de que el final del proceso de maduración no había sido el previsto. Nuestros proveedores de manzana de todos los años nos advirtieron rápidamente de que la cantidad de kilos prevista no se iba a cumplir.

Los sagardogiles decimos que todas las cosechas son diferentes; y es cierto. Desde luego, no sabemos cuáles fueron los motivos, tal vez en parte fuera debido a la sequía, o a una mala fecundación de la flor, pero el hecho es que esta escasez de fruto fue un problema generalizado con el que no se contaba.

En todo caso, la sagardoa resultante de la cosecha 2014 en Zapiain se presenta con las características de un producto bien elaborado, con sabores y aromas limpios, tal vez algo justas de acidez, pero muy bien en cuanto a color y txinparta. A día de hoy, las sidras tal vez sean excesivamente jóvenes, pero en unos meses se afinarán y nos mostrarán su mejor cara.

Gurutzeta

Sin ser una cosecha excelente, sí que hay suficiente calidad como para disfrutar, tanto en el txotx como en botella, de nuestra bebida natural que elaboramos con el objetivo de satisfacer al cliente más exigente. Y siempre sin conservantes".

"Podemos considerar que la cosecha 2014 ha sido buena. Aunque cabe mencionar algunos matices que han provocado que en determinados aspectos haya sido también irregular. Así, ha habido manzanas de algunas variedades que presentaban árboles totalmente cargados y otros, en cambio, prácticamente vacíos.

Por lo demás, hemos tenido un verano fresco y húmedo y eso ha influido en la cantidad de azúcar, lo que se ha traducido en caldos algo más ligeros que el año anterior. Por lo tanto, podemos decir que las sidras son más aromáticas, equilibradas y con buena txinparta. Sidras, en definitiva, fáciles de beber.

En cuanto a novedades en Gurutzeta, este año hemos desarrollado lo que hemos venido en llamar 'Experiencias', con las que pretendemos recrear la experiencia auténtica de un menú de txotx. Para ello, presentamos tres alternativas. Con la Experiencia-1 nos centramos en el producto estrella, la sagardoa, y contamos su historia y cultura, comparando nuestros sistemas antiguo y moderno de elaboración e incluyendo una iniciación a la cata dirigida por nuestro enólogo. En la Experiencia-2 desarrollamos en taller de cocina basado en los platos típicos de sidrería. Contamos todo sobre nuestra tortilla, sobre el bacalao frito y en salsa y, por supuesto, sobre la txuleta. En la Experiencia-3 abordamos el postre y visitamos una quesería, en la que el interesado podrá experimentar todo lo concerniente a la elaboración del queso. Todas las experiencias terminarán con comida y se podrán disfrutar a partir del jueves a mediodía.

Además de las novedades, seguimos con nuestras ofertas, que se centran en un menú normal a 20 euros los lunes, martes y jueves, así como una actuación de "otxotes" los jueves. Y mantenemos el precio del menú normal a 28-32 euros, dependiendo del consumo de carne".

Barkaiztegi

"La cosecha de manzana se ha adelantado, por lo que hemos optado por comenzar a elaborar la sidra dos semanas antes que en años anteriores. Esto ha sido un gran acierto para nosotros, ya que se ha conseguido procesar la manzana en el momento óptimo de maduración.

El grado alcohólico de la sagardoa de Barkaiztegi será ligeramente más bajo que el año pasado. La cosecha, concreta-



Napoleón Lertxundi. SAIZAR.

"LA PRODUCCIÓN HA SIDO DESIGUAL TANTO ENTRE ZONAS COMO DENTRO DE LAS MISMAS PLANTACIONES, CON VARIEDADES CON APENAS FRUTA Y VARIEDADES EXCEPCIONALMENTE CARGADAS".



Miguel Zapiain. ZAPIAIN.

"LA COSECHA DE MANZANA DEL PASADO AÑO HA SIDO COMPLICADA".



José Angel Goñi. GURUTZETA.

"HA SIDO UNA BUENA COSECHA, AUNQUE ALGO IRREGULAR SEGÚN LAS VARIEDADES DE MANZANA".

Oiharte
Sidra de Oiharte Sagardotegia (Zuberoa)
Tel. 686 29 91 58 / www.oiharte.com

OTSUA-ENEA SAGARDOTEGIA
Barrio Oñihaga Baibara, Hernani. T. 943 55 68 94. www.otsua-enea.com

ola SAGARDOTEGIA
Meaka auzoa, 102. IRUN.
Tel. 943 623 130
www.olasagardotegia.net

ANEZTI SAGARDOTEGIA
Bº Talamendi, S/n. Zarautz
Tel. 943 83 42 04
www.aneztisagardotegia.com

Olagi
Lagortxeta, Olagi
JATETXEA SAGARDOTEGIA
Altzaga (Gipuzkoa)
Tel. 943 88 77 26



mente, ha sido escasa en Gipuzkoa y Francia, a excepción de los productores de manzana homologados en nuestros manzanales, en los que hemos conseguido una producción prácticamente sin vicería. La sidra es de color amarillo pajizo con pequeños destellos de burbuja fina y persistente. En nariz, afrutada, y redonda en boca con el ligero toque amargo que caracteriza a nuestros caldos.

Este año hemos invertido en la mejora técnica de la bodega, con la colocación de un pavé continuo mucho más higiénico y de sencilla desinfección. De hecho, año tras año vamos invirtiendo para dar pasos hacia adelante; esto es, la mejora es continua en Barkaiztegi, siempre en pro de la excelencia en la calidad de la sagardoa. Además, hemos conseguido una única bodega que aúna los depósitos de madera y los inoxidables para optimizar la elaboración.

En nuestro afán por ofrecer un mejor servicio y dar facilidades a los clientes, los mediodías, de lunes a viernes, durante toda la temporada de txotx ofrecemos el menú de sidrería a grupos bajo reserva. También ofrecemos previa reserva un plato que está teniendo un gran éxito: la cazuela de bacalao en salsa verde, una especialidad de la casa que debe ser encargada al realizar la reserva.

Apoyándonos en el conocimiento y el saber de las ocho generaciones anteriores, Barkaiztegi mira hacia el futuro renovando la web e incorporándose a las nuevas tecnologías, como las redes sociales, para ofrecer un mayor servicio y proximidad a la clientela.

Petrítegi

"La novedad de este año en Petrítegi va a ser la comercialización del mosto-flor Sagarlore, 100% zumo de manzana sidrera vasca.

La cosecha 2014 se ha caracterizado por una floración tardía, marcada por las continuas lluvias durante la primavera y por un verano húmedo y fresco. La cantidad de manzana se ha visto disminuida este año aunque la que se ha recogido goza de muy buena calidad, con un ligero descenso del grado alcohólico.

Las sidras de esta cosecha presentan un bonito color amarillo pajizo, son muy limpias y finas en vaso y contienen frescos aromas a fruta. En boca resultan muy suaves, bien equilibradas en cuanto a acidez y amargor, y son fáciles de beber.

Seguimos seleccionando las mejores manzanas de nuestra cosecha para elaborar la sidra Petri, adscrita al sello de calidad Eusko Label, única sidra certificada 100% con manzana autóctona. Para la sidra Petrítegi, nos aseguramos un 60% de manzana autóctona, y el resto la importamos de excelentes zonas de cultivo de Francia y República Checa, a fin de realizar las mejores mezclas posibles.

El tapón escanciador sigue afianzándose entre nuestros clientes gracias a que aporta una mayor comodidad en el correcto servicio de la sagardoa.

En Petrítegi estamos orgullosos de contar con una larga trayectoria, pues al frente de un caserío de 500 años nos encontramos a la 5ª generación de la familia Goikoetxea-Otaño. Hemos trabajado durante muchísimos años en esta sidrería tan antigua de Astigarraga y siempre nos ha caracterizado un espíritu pionero. El resultado de nuestra inquietud es la próxima comercialización en este año 2015 de la

zizarra o mosto-flor Sagarlore: 100% zumo de manzana sidrera vasca, elaborado de forma artesanal en Petrítegi. El mosto nace gota a gota en nuestro lagar, transcurriendo la totalidad del proceso en nuestras instalaciones. Se trata de un producto local, delicioso, fresco, sano y con un sabor inconfundible, sin alcohol y sin ningún tipo de aditivo. Sagarlore, con sus reflejos dorados, su dulce aroma a manzana asada (recuerda a las manzanas que asaban nuestras abuelas) y su equilibrio entre acidez y dulzor, es perfecto para tomar en cualquier ocasión y para cualquier paladar".

Altzueta

"Ha sido un año un tanto extraño debido a la primavera tan lluviosa que tuvimos en Gipuzkoa y que también afectó a Francia.

En los manzanales de nuestras fincas las variedades más tempranas sufrieron mucho con tanta humedad. Por el contrario, las más tardías crecieron muy bien y, por tanto, de estas variedades, sobre todo las ácidas, hemos podido recoger mucha cantidad y de mucha calidad. Y además, en su punto de maduración óptimo, gracias a la nueva máquina que hemos incorporado para la recolección de la manzana.

La sagardoa que el cliente va a degustar esta temporada, creemos que le puede sorprender positivamente por sus aromas afrutados ya en esta época tan temprana. Pero esto se debe a que hemos contado con más manzana ácida. Nuestro reto para esta temporada será conservar la sagardoa en este punto todo el año.

Como intentamos todos los años, hemos hecho algún pequeño cambio en la bodega, que esperamos sea del gusto de nuestros clientes. Respecto al menú, seguiremos con los platos de siempre, con materia prima de primera y con toques un poco más innovadores que en estos últimos años tanto han gustado al cliente y tan buen resultado nos han dado. Esperamos disfrutar con los clientes y amigos, y que ellos y ellas disfruten de Altzueta.

Por supuesto, seguimos dentro del sello Gorenak, cuyas exigencias a nivel de calidad organoléptica garantizan al consumidor que está degustando una sagardoa del máximo nivel".

Zelaia

"La cosecha de sagardoa es un intenso reflejo del verano, que es la época de maduración del fruto, caracterizado por su frescor y pluviosidad. El espejo del frescor lo encontramos en la nariz, con unos caldos de gran intensidad frutal en nariz, mientras que la pluviosidad se ve reflejada en la boca: un paso de boca suave y cuerpo ligero, que denotan a su vez una leve disminución del grado alcohólico.

Con todo ello, presentamos sagardos frescos y equilibrados que conquistarán a un amplio segmento de amantes de esta bebida. Buscamos, a su vez, que la totalidad de la producción obtenga el sello de calidad Gorenak, para lo cual se deberá calificar con una buena puntuación en el panel de cata acreditado de Faisros.

Mantenemos la esencia tradicional del txotx, siguiendo la filosofía que nos caracteriza: cuidando cada detalle, por pequeño que sea, por efímero que pueda resultar, con el único fin de deleitar a todo el que visite nuestra bodega, nuestra casa".



Peio Irizar. BARKAIZTEGI.

"HEMOS CONSEGUIDO PROCESAR LA MANZANA EN EL MOMENTO ÓPTIMO DE MADURACIÓN".



Ainara Otaño. PETRÍTEGI.

"LA NOVEDAD DE ESTE AÑO EN PETRÍTEGI VA A SER LA COMERCIALIZACIÓN DEL MOSTO-FLOR SAGARLORE, 100% ZUMO DE MANZANA SIDRERA VASCA".



Ibón Alkorta. ALTZUETA.

"NUESTRA SAGARDOA PUEDE SORPRENDER POSITIVAMENTE POR SUS AROMAS AFRUTADOS YA EN ESTA ÉPOCA TAN TEMPRANA".



Maialen Gainerain. ZELAIA.

"PRESENTAMOS SAGARDOAS FRESCAS Y EQUILIBRADAS QUE CONQUISTARÁN A UN AMPLIO SEGMENTO DE AMANTES DE ESTA BEBIDA".

Sidrería Otaño
C/ Otaño Baserría, 5. ZERAIN. T. 943 801757
Actos de bienvenida en la bodega
Carne de cerdo en la bodega

www.sidreriaotatza.com

ISASTEGI
sagardotegia

Bihar Urtarrilak 17
TXOTX garaiari
hasiera emango diogu

Aldapen-Txotx Auzoa 1000m (Gipuzkoa)
Tel. 943 85 29 61 - Fax 943 85 56 32
isastegi@isastegi.com - www.isastegi.com

aginaga
sagardotegia hotel **

Urtxotx txotxetiki! Abierto todo el año
Autobús de línea a 50 metros
Aginaga auzoa (Usurbil)
Tel. 943 36 67 10 - 943 37 06 68
info@aginagasagardotegia.com

www.aginagasagardotegia.com

Arizia
Sagardotegia

Zarauzko Sagardoa

Tel: 943 100 489 - www.arizia.net
Frantsesbidea, Aitzte auzoa. Zarautz.