



La opinión de los sidreros

PROFESIONALES DEL SECTOR COMENTAN LOS PORMENORES DE LA COSECHA DE 2012 Y PRESENTAN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NUEVA SAGARDOA. ASIMISMO, INFORMAN SOBRE SUS NOVEDADES PARA ESTA TEMPORADA Y ACERCA DE LOS PROYECTOS QUE ESTÁN ACOMETIENDO PARA LA MEJORAR DE LA CALIDAD DE LA SIDRA.

Aunque la cosecha ha sido irregular y exigua en Euskal Herria, los expertos coinciden en que la climatología ha permitido recoger una manzana con buen volumen y equilibrio, con la que se han podido elaborar caldos de notable calidad.

Saizar

"Podríamos catalogar la cosecha 2012 como escasa en cuanto a cantidad de manzana, tanto en el País Vasco como en Europa en general. La primavera fue húmeda y provocó el corrimiento de la flor. En cambio, el verano se presentó seco y caluroso, lo que desfavoreció el crecimiento óptimo de la fruta. Pero gracias al período de lluvia del final de verano pudo madurar la manzana y coger su peso ideal antes de la recogida.

En nuestro caso la campaña de elaboración de la sidra ha sido larga y lenta, pero afortunadamente pudimos llegar a un grado de madurez fenólica correcta antes de proceder a la recogida de la fruta.

Asimismo, hemos podido ampliar en abanico de proveedores y adquirir suficiente manzana para la elaboración de sidra necesaria para el año. La manzana es de diferentes orígenes: 33% de productores de la CAPV, 11% de productores gallegos y 56% del norte de Francia y de la República Checa. En cuanto a nuestro producto, en comparación con campañas anteriores, lo calificaríamos como una sidra con más

cuerpo, más grado, más intensidad y más sabor, pero un poco menos afrutada. Teniendo en cuenta todos los factores climatológicos expuestos, hemos obtenido una sidra excepcional, con tdnparta fina y densa. Sagardea de color oro verde. Aunque la campaña ha sido lenta y larga, al conseguir el máximo de madurez fenólica, hemos logrado una sidra contundente. Este año abriremos la sidrería desde el 25 de enero hasta finales de mayo".

Zapiain

"El año 2012 tuvo una primavera fría y un verano caluroso y muy seco. Las lluvias llegaron en septiembre, lo cual fue de poco provecho para las variedades tempranas, puesto que ya las estábamos recogiendo. Pero esas precipitaciones favorecieron mucho a las variedades tardías y medias en su proceso de maduración y equilibrio.

Así, nuestra nueva sagardea es bastante completa, tranquila; y su plenitud se irá manifestando a medida que avance el año, sobre todo en botella. En cata se presenta con un color amarillo, suficiente granillo y aroma limpio a manzana. En boca percibimos los sabores propios de la sagardea, con la sensación fresca que genera la acidez y el carbónico natural. Muy agradable, para disfrutar. Hemos elaborado 1.400.000 litros, que consideramos suficientes para atender a un mercado en recesión durante 2013.

Hoy, viernes 18, es nuestro primer día de temporada, que se prolongará hasta el último día de abril. En Zapiain practicamos un txotx tradicional: se come alrededor de una mesa alta, de pie, y la única bebida que se degusta es la sagardea de la nueva cosecha, directamente de las kupelas.

Adecuándonos a la actual demanda del consumidor, como novedad de este año, los viernes y sábados abriremos los mediodías y noches.

El futuro en Zapiain está vinculado a la calidad integral. Aunque el nivel actual es satisfactorio, nuestra vocación de mejora permanente nos hace avanzar en esa dirección, implantando sistemas para la gestión de la calidad del más alto rango y dotando a la empresa de mejores medios.

En cuanto al proyecto Gorenak, a pesar de las dificultades, seguimos hacia adelante. Nuestra presencia en el mercado es cada vez mayor y el número de hectáreas de manzanal autóctonos homologados ya ha superado las 120. Estamos convencidos de que es el camino adecuado para lograr una sagardea de calidad y carácter propio".

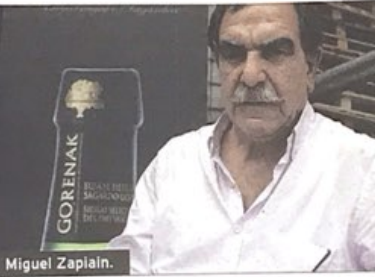
Gurutzeta

"La cosecha de 2012 ha sido bastante aceptable, pese a que hemos tenido una primavera lluviosa y un verano muy caluroso. Pero debido a las características del tiempo hubo un aclareo natural, lo cual



Napoleón Lertxundi.

ESTE AÑO TENEMOS UNA SIDRA EXCEPCIONAL, CON MÁS CUERPO, GRADO, INTENSIDAD Y SABOR, PERO UN POCO MENOS AFRUTADA.



Miguel Zapiain.

NUESTRA VOCACIÓN DE MEJORA PERMANENTE NOS LLEVA A IMPLANTAR SISTEMAS PARA LA GESTIÓN DE LA CALIDAD DEL MÁS ALTO RANGO.



José Angel Goñi con Patxi Larrañaga.

REFORZAREMOS NUESTRA APUESTA POR EL ENOTURISMO Y RENOVAREMOS NUESTRAS INSTALACIONES EN UN FUTURO PRÓXIMO.

COEM EUSKAL COEM

Todo para el Mundo de la Sidra

coemastur.com

La Sagardea de Verallia

verallia

Visítanos en Enomaq del 12 al 15 de febrero

www.verallia.es

David

www.autocaresdavid.com

TU BUS DE SIDRERÍA

sidrerias@autocaresdavid.com

ALQUILER DE AUTOCARES Y MINIBUSES

Tel 943 493 344

5% DE DESCUENTO SI PIDES TU PRESUPUESTO POR FACEBOOK O POR TWITTER



permitted que las manzanas que aguantaron el tipo, aumentarán en tamaño y completarán el proceso en cuanto a los parámetros de cada variedad de manzana. La cosecha se puede calificar de buena, en general.

Por otra parte, la nueva sagardoa de Gurutzeta tiene una txinparta fina y persistente y un aroma limpio e intenso, con entrada en boca suave, con cuerpo, con un sabor que recuerda a manzana, y cierto amargor al final. Este año hemos elaborado alrededor de 300.000 litros de nuestro caldo.

De cara a la nueva temporada, estamos ofertando visitas guiadas a nuestras instalaciones y bodega con cita previa. Asimismo, nuestros clientes podrán disfrutar los miércoles de la actuación de diversos ochotes, y para los comensales más exigentes tenemos carne de Wagyu, la mejor del mundo, que podrán degustar por encargo, además de bacalao en salsa y con tomate, siempre que se solicite con antelación.

Teniendo en cuenta la evolución que está tomando el mundo de la sidra, seguiremos apoyando la marca Gorenak, ya que es una apuesta clara de calidad. También daremos pasos claros hacia el enoturismo con las nuevas propuestas para potenciar las visitas guiadas a nuestras instalaciones. Además, en un futuro más o menos próximo, abordaremos la renovación de nuestras instalaciones, concretamente del comedor y de la cocina".

Zelaia

"Este año tenemos sagardoas verdosas de fina txinparta, con aroma limpio y frutal, entrada en boca suave, una agradable frescura y final redondo. Sidras que nos seducirán y nos invitarán a seguir de cerca su evolución a lo largo del txotx.

La cosecha se ha caracterizado por una primavera húmeda seguida de un verano seco y caluroso, que nos han dado manzanas de buen calibre y de concentraciones adecuadas para la elaboración de sagardoa. Así, hemos mantenido la producción del año anterior, apostando por la calidad y el servicio, y concentrando nuestros esfuerzos en la mejora continua.

Por otro lado, de cara a la nueva temporada de txotx, este año también abriremos las puertas de nuestra casa para todos aquellos que quieran dis-

frutar de nuestra sidra, para quienes tengan inquietudes sobre la misma o quieran hacer una pequeña cata con nosotros en la bodega. Durante los próximos meses, los interesados podrán acercarse antes de la hora de cenar a la sidrería, donde realizaremos una cata y charlaremos sobre la sagardoa. De esta forma, pretendemos completar la experiencia del txotx. Además, como novedad, durante febrero y marzo también abriremos los sábados a mediodía.

Nuestra sidra pertenece a la marca Gorenak, cuyo objetivo es apostar por la calidad e impulsar la manzana de aquí. Podemos decir que la acogida por parte del consumidor está siendo positiva y que se está cumpliendo con las expectativas. Seguimos trabajando para mejorar día a día la calidad de nuestro producto y los resultados están siendo buenos".

Petrítegi

"La cosecha de manzana de 2012 se ha caracterizado por las altas temperaturas y la poca precipitación de lluvias, que han propiciado que el fruto madure con algo de antelación. En un principio el tamaño de la manzana fue bastante pequeño y con gran cantidad de azúcar, pero gracias a las lluvias de primeros de octubre, ganó volumen y equilibrio, con lo que logró las características necesarias para obtener una sagardoa de calidad.

Tras la selección y las mezclas realizadas por el sidrero y las buenas fermentaciones de los mostos, el resultado han sido unas sidras con intenso color amarillo verdoso, aromas a fruta fresca y con un ligero sabor amargo que ofrece un gran recorrido en boca.

Nuestra producción actualmente se presenta en dos productos diferentes: la sagardoa 'Petrítegi', con una mezcla equilibrada de manzanas y con ese carácter propio, fácilmente reconocible; y la sidra 'Petri', con el certificado de calidad de Eusko Label, que está elaborada íntegramente con manzana autóctona y que tiene un paso en boca más suave.

A corto plazo nos proponemos continuar firmemente con nuestra apuesta por el empleo de la manzana autóctona en la producción de nuestra sidra, tanto de la denominada 'Petrítegi', elaborada con un 60% de fruta local, como de la marca 'Petri', 100% autóctona.

Por otro lado, estamos colaborando para la obtención de la denominación de origen de la sidra con Eusko Label. Para lograrlo, este año incrementaremos nuestra superficie cultivada con nuevas plantaciones de manzanos, en eje central, de las variedades autóctonas más recomendadas para la elaboración de la sagardoa: moko, txalaka, goikoetxe, matón, urtebi haundia, urtebi txikia, etc.

Barkaiztegi

"Afortunadamente, este año vamos a disfrutar de una sagardoa excelente, fresca y fácil de beber, fruto de una adecuada fermentación. Como características principales, destacaría que se trata de una sagardoa aromática, afrutada y con algo más de color, el cual se lo proporciona la manzana de aquí.

Cabe señalar que la cosecha ha sido mayor de lo que se esperaba en Gipuzkoa; no así en Francia. Pero gracias a la decidida apuesta que hemos hecho desde Gorenak por la calidad, disponemos de manzanas homologadas que nos ofrecen manzanas más sanas y procesadas en el momento óptimo de maduración: manzana de máxima calidad.

Estamos inmersos en un proceso de mejora continua. Nuestra idea no es crecer en volumen, sino en calidad. Por eso creamos Gorenak, una organización indispensable para mejorar, para controlar, para incrementar, año a año, la calidad de nuestra sagardoa. En el desempeño de esa labor, contamos con la colaboración del Laboratorio Fraisoro, acreditado por ENAC, centro en el que se realizan los controles de todos los lotes de sidra.

En nuestro afán por ofrecer un mejor servicio y facilidades a nuestros clientes, los mediodías, de lunes a viernes, ofrecemos a grupos y bajo reserva, menú de sidrería durante toda la temporada. Una nueva manera de disfrutar del txotx. Además, nuestra sidrería ofrece ciertas comodidades poco comunes en este tipo de establecimientos como poder comer sentado y en un ambiente climatizado. Aparte del clásico menú de sidrería de Barkaiztegi, hay un plato que está teniendo un tremendo éxito; la cazuela de bacalao en salsa verde, una especialidad de la casa que debe ser encargada al hacer la reserva".



Olhana Gincerain Sancho.



Ainara Otaño.



Pelo Irizar.

LA ACOGIDA DE LA SIDRA GORENAK POR PARTE DEL CONSUMIDOR ESTÁ SIENDO POSITIVA Y SE ESTÁN CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS.

INCREMENTAREMOS NUESTRAS PLANTACIONES DE MANZANOS PARA CONTRIBUIR A LA OBTENCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE LA SIDRA CON EUSKO LABEL.

GORENAK APUESTA FIRMEMENTE POR MEJORAR AÑO A AÑO LA CALIDAD DE NUESTRA SIDRA.



SABADO 19 ENERO, APERTURA

DE LA TEMPORADA DE SIDRA AL TXOTX

LARUNBAT ETA IGANDETAN

EGUERDITAN IREKITA

IGANDE GAUAK ETA ASTELEHENAK ITXITA

ZABALETA ALDUA - ELAIBRALTEJA BIDEA, 2

TEL. 943 365 029 • LASARTE-ORIA



Astigarraga

www.petrítegi.com

Tel: 943457188