

LA SIDRA VASCA SE PRESENTÓ EN CHILLIDA LEKU



La Denominación de Origen Euskal Sagardoa presentó el 11 de junio, en el Museo Chillida Leku de Hernani la sidra en botella de la cosecha de 2019. La comparecencia fue dirigida por el coordinador de Euskal Sagardoa, **Unai Agirre**, y en ella tomaron parte **Bittor Oroz**, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco; **Xabier Lertxundi**, Alcalde de Hernani; **Oihana Gancerain**, sidrera y presidenta de Euskal Sagardoa, **Félix San Sebastián**, manzanero y directivo de la D.O, así como **Olatz Mitxelena**, coordinadora de Sagardoa Route.

Fueron presentadas **60 sidras diferentes de 48 sidreros de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, elaboradas con manzanas de 250 manzaneros**. La cosecha de 2019 ha sido considerable, con una producción total de **3,2 millones de litros de Euskal Sagardoa elaboradas con 5,5 millones de kilos de manzana autóctona**. Se han obtenido sidras vaporosas y equilibradas, más ligeras en boca que en cosechas anteriores y de menor graduación alcohólica en general. Pero cada sidrería y cada sidra es un mundo, y cada una tiene sus propias características. Los promotores destacaron que la Denominación de Origen es fruto de muchos años de trabajo y **una apuesta de futuro, compuesta por instituciones públicas y el sector de la manzana y la sidra**. Las sidras que llevan el sello Euskal Sagardoa tienen dos características principales: están elaboradas al 100% con manzana autóctona y cuentan con garantía de calidad.

Además, como novedad, fue presentado el **primer catálogo de Euskal Sagardoa**, en el que se recogen todas las sidras que presentan las sidrerías de Euskal Sagardoa, así como el resto de información básica. Un catálogo vivo que irá cambiando de año en año y de cosecha en cosecha. Está disponible en la página web de Euskal Sagardoa, en el siguiente enlace: <https://euskalsagardoa.eus/katalogoa/>

Euskal Sagardoa nació con la cosecha de 2016 y durante todos estos años ha realizado una larga trayectoria, tanto de cara a la calidad de la sidra y del producto como de cara a su comercialización. En los primeros años trabajó para posicionarse en la distribución organizada y actualmente trabaja para posicionarse en el canal HORECA. La planificación de 2020 se ha hecho de cara a ello, y aunque lo que ha venido ha paralizado un poco el trabajo de promoción, ya han retomado el trabajo. Además, el sector está trabajando mucho en la diversificación, impulsando gamas, nuevos formatos y nuevos productos que parten de Euskal Sagardoa.

Al finalizar la comparecencia los asistentes pudieron degustar la sidra 2019, de la mano del sumiller **Mikel Garaizabal**, así como una serie de pintxos elaborados y servidos por el equipo de **Fede Pacha**, del restaurante Diametro 200.

