



Los expertos opinan

LA ELABORACIÓN DE SIDRA SIEMPRE ESTÁ MARCADA POR LA CLIMATOLOGÍA, PERO A DECIR DE TODOS LOS EXPERTOS, ESTA TEMPORADA SU INFLUENCIA HA SIDO MUY SIGNIFICATIVA.

Además de destacar la gran cosecha del pasado año, los expertos consultados coinciden en señalar que va a ser posible encontrarse con dos perfiles de sidra, en función de si se ha elaborado con manzanas recogidas al principio de la campaña o con frutas maduras.

Saizar

"Como característica principal en cuanto a materia prima, destacamos el aumento considerable de la manzana de producción propia. Un aumento paralelo al del País Vasco en su conjunto, principalmente en el territorio de Gipuzkoa. Debido a una primavera lluviosa, un verano seco y una gran otoñada, ha llegado la manzana a una madurez plena. Hemos obtenido una cosecha sorprendente, hasta el punto de que se han roto muchas ramas en algunas áreas concretas de nuestros manzanales. Hemos completado el abanico de manzana de carácter sidrero con las de origen gallego y francés.

En general, estamos muy satisfechos por los resultados obtenidos en cuanto a cosecha propia. También nos sentimos orgullosos por los avances que hemos logrado en los proyectos de mejora de nuestros manzanales y en el fomento del cultivo de las manzanas de sidra autóctonas.

La sidra que vamos a dar a probar este año es una sidra de color más intenso que la del año pasado. Son sidras muy limpias y complejas en cuanto a aromas. Las elaboradas con las primeras manzanas tienen olor a fruta fresca, mientras que en las sidras del final de la cosecha aparecen olores a madurez, a frutas compotadas.

En resumen, definimos la sidra de esta temporada como equilibrada, con muchos matices, cuerpo y estructura, recordándonos a las sidras de antaño.

Desde aquí queremos invitar a los amantes de la sidra y del buen comer a visitarnos y a disfrutar de una gran bodega con una buena comida, en familia o con amigos, a un precio razonable".

Zapiain

"Lo primero que hay que decir es que la cosecha de manzana 2015 ha sido extraordinaria, tanto en cantidad como en calidad. En esta ocasión, los árboles estaban descansados, porque en años anteriores las cosechas no habían sido muy abundantes. Suele ocurrir, cada 8 o 10 años, que haya una cosecha superior, excepcional, y es lo que ha ocurrido este año. Además, ha sido algo generalizado en todo el mundo.

En nuestro caso, que elaboramos sidra con variedades tempranas y tardías, estamos prácticamente desde el 15 de sep-

tiembre hasta el 15 de noviembre produciendo sidra, y siempre buscando las condiciones de maduración óptimas. Para eso hemos esperado en cada variedad a la evolución del fruto. Pero de forma inesperada, a finales de octubre y primeros de noviembre, han entrado durante varios días seguidos viento sur. Esto ha provocado una sobremaduración de las variedades que estaban en ese momento a punto de ser recogidas.

Así que este año, como consecuencia de esta situación, encontraremos dos perfiles de sidra: la de la primera fase de 20-25 días, en la que hemos tenido la manzana controlada, y una segunda fase, en la que hemos elaborado la sidra con manzana más madura, y que incluirá un aroma como a compota, a fruta madura.

En general, la cosecha ha sido de mucha calidad, elaborada a conciencia. Además, en Zapiain seguimos apostando por las Sidras Gorenak, que tienen que pasar por los análisis del Laboratorio de Fraisoro y del Panel de Cata antes de salir al mercado".

Gurutzeta

"La cosecha ha ido este año ha sido generosa. Si vemos la evolución de la climatología durante el año pasado, comprobamos que la primavera fue lluviosa, por lo que la producción fue buena, aunque el calibre de la manzana ha sido algo más pequeño que la media porque el verano y el otoño han sido secos. Además, algunas variedades tempranas se han adelantado.

En cuanto a la sidra, presenta más color que la del año anterior, y viene con txanparta. Las sidras elaboradas con manzanas tempranas tienen aromas frescos, mientras que las más tardías tienen un punto de dulzor provocado por la manzana madura. En boca, ambas son sidras equilibradas, con buen cuerpo y muy redondas.

Respecto a nuestro sector, se encuentra en una especie de "impasse". Actualmente los dos sellos que coexisten, Gorenak y Eusko Label, están intentando llegar al máximo de calidad. En nuestro caso, toda nuestra producción logra la certificación de Gorenak, y ese es el camino por el que hemos apostado.

Los retos son lograr ampliar mercados y conseguir 300 nuevas hectáreas mecanizables para plantar manzanos. En el primer caso, tenemos mercado a mansalva, porque podemos vender en todo el Estado. Por otro lado, el reto de lograr ser autosuficientes con la producción de manzana autóctona es muy bonito, pero complicado. Es importante que sean mecanizables, porque una recogida a mano encarecería el producto.

En cuanto a nuestra oferta, mantenemos la línea de los últimos años. Ofrecemos menús a 22 euros los lunes, martes y jueves, y los miércoles canta un "otxote". Abrimos todos los días, al mediodía y a la noche, hasta mayo, y los domingos y festivos cerramos".



Napoleón Lertxundi. SAIZAR.

"ESTAMOS MUY SATISFECHOS CON LA COSECHA. EN ALGUNAS ÁREAS CONCRETAS INCLUSO SE HAN ROTO RAMAS POR EL PESO DEL FRUTO".



Miguel Zapiain. ZAPIAIN.

"HEMOS TENIDO UNA COSECHA EXTRAORDINARIA, QUE HA PROVOCADO DOS PERFILES DE SIDRA".



José Angel Goñi. GURUTZETA.

"LOS RETOS SON LOGRAR AMPLIAR MERCADOS Y CONSEGUIR 300 NUEVAS HECTÁREAS MECANIZABLES PARA PLANTAR MANZANOS".



Ainara Otaño. PETRITEGI.

"EN EEUU VALORAN LOS 500 AÑOS DE TRADICIÓN DE PETRITEGI DENTRO DE LA HISTORIA Y CULTURA DE LA SIDRA VASCA".

aginaga
Sagardotegia

Urte osoan
txobxetik!
Abierto
todo el año

Aginaga auzoa (Usurbil) Tel. 943 36 67 10 - 943 37 06 68
www.aginagasagardotegia.com

David
AUTOCARES

DISFRUTA
DE LA TEMPORADA
DE SIDRA QUE NOSOTROS
CONDUJIMOS POR TI



Petritegi

"Las sidras de esta cosecha 2015 presentan un tono más intenso que en cosechas anteriores, y con mayor cuerpo. Tienen una txinparta fina y un intenso aroma frutal. En boca se caracterizan por su equilibrio en cuanto a acidez y amargor y son fáciles de beber, con un grado alcohólico algo superior.

Nuestra gama de productos es la siguiente: sidra Petritegi, con un 70% de manzana autóctona; sidra Petri Eusko Label, con 100% manzana autóctona certificada y zumo de manzana, con sus reflejos dorados, su dulce aroma a manzana asada y su equilibrio entre acidez y dulzor.

En 2015 hemos dado el salto definitivo al mercado internacional en EEUU. Petritegi protagonizó el primer certamen Sidrería Vasca en Nueva York, que se celebró en el restaurante Txikito de Manhattan, junto con la primera presentación del documental "Song of the Basques". Y en abril, la sidrería Petritegi protagonizó la apertura del txotx en Boston.

En Petritegi estamos orgullosos de contar con una larga trayectoria, pues al frente de un caserío donde nace la sidra desde 1526 nos encontramos la quinta generación de la familia, caracterizados por un espíritu pionero. El resultado de nuestro esfuerzo fue la txapela en el primer Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria 2015".

Barkaiztegi

"Ha sido una cosecha excelente en cuanto a manzana autóctona se refiere, y así se ha notado en los lugares más cercanos a la costa. Sobre todo hemos conseguido que los manzanos que tenemos homologados produzcan más y cada vez de mejor calidad. De hecho, los proveedores de manzanas que homologaron sus manzanas son los que están notando mayor producción año tras año en cuanto a calidad y cantidad se refiere. Este año, un 70% de la totalidad de nuestra producción procede de manzana autóctona.

Debido a las condiciones climatológicas, la campaña de la manzana se ha adelantado algo. También durante el ciclo de maduración de la manzana las temperaturas han sido algo más altas y de forma prolongada en el tiempo, lo cual ha provocado que los mostos vengan con más color, más cuerpo y mayor madurez aromática.

Es cierto que poco a poco hemos ido adaptando nuestra sidra a los gustos del consumidor, y es así como queremos seguir, pero no es lógico que si la climatología es cambiante todos los años, nuestro producto vaya cambiando en función de la misma. Esto no nos gusta, ya que queremos ofertar un mismo producto todos los días del año, independientemente de la climatología exterior.

Para ello, nos gusta interpretar cómo ha sido el año climatológicamente hablando, cómo ha sido la maduración de la manzana, tener datos estadísticos de años anteriores y, en función de estos criterios, decidir cuándo empezar a recoger la manzana, ver los porcentajes de variedades a mezclar y ver también, en caso de necesidad, de qué zona y variedad traer.

Este criterio es fundamental para nosotros para poder mantener un mismo estilo y nivel de sidra todos los años y así respetar el gusto del consumidor. Como conclusión, y sabiendo que las sidras iban a tener más madurez, más color y más astringencia, en Barkaiztegi decidimos adelantar la recogida de la manzana y, además, aumentar la proporción de

variedades ácidas y de zonas más frescas con el fin de lograr un caldo con recuendos florales, cítricos, con buena armonía en boca, untuoso y fácil de tomar.

Barkaiztegi cumple con las exigencias del sello de Gorenak, y como tal, todos los lotes de sagardoas comercializadas de la cosecha de 2014 superaron el control del laboratorio agroambiental de Fraisoro así como su panel de cata certificado por ENAC. Este año, con la cosecha del 2015, vamos a por nota.

Como novedad de este año, y en busca siempre de la calidad, hemos mejorado el sistema de lavado de las manzanas, la conservación de la sagardoas en las upelas y la alimentación de las prensas".

Araeta

"En Araeta se ha elaborado el 100% de la sidra con manzana del País Vasco. La mayor parte se recogió del manzanal propio que se ubica en las inmediaciones de la sidrería y el resto se trajo de Goierri y de Iruñ-Fuenterriabá.

Nuestro manzanal está diseñado para poder recolectar por variedades. Eso nos ha permitido recoger en el momento óptimo de maduración y realizar las mezclas adecuadas de variedades.

La cosecha ha sido abundante y de gran calidad. Una estupenda climatología en la época de floración propició un buen cuajado de las flores. A continuación hizo un verano caluroso y bastante seco, lo que adelantó bastante la maduración de las manzanas más tempranas que contaban con un contenido de azúcares muy alto. Las lluvias del mes de septiembre regularon la composición del resto de variedades, resultando mostos más equilibrados y por tanto sidras de 110 tan alta graduación alcohólica. El resultado ha sido, en general, sidras de mucho cuerpo y aromáticas.

En Araeta se pueden encontrar diferentes tipos de sidras, con una gran parte de ellas acogidas a la marca de calidad certificada Eusko Label. De este modo se han elaborado sidras con una alta proporción de variedades amargas, que recordarán a las sidras de antaño que se consumían en los caseríos, y que están destinadas a una más larga duración. A su vez, se han realizado otras mezclas, de tal forma que se puedan degustar sidras más ligeras y fáciles de beber. Y todo ello combinando depósitos de madera con los más modernos de inoxidable, lo que permite un mejor control de la maduración de las sidras.

Una de las novedades de este año va ser la repel! Antaño se utilizaban variedades de pera, que por sus características de composición eran adecuadas para mezclar con las manzanas cuando éstas no eran suficientes. En Araeta se ha querido rescatar la tradición y por ello se han plantado en el manzanal variedades de pera autóctona. Como esos perales aún son jóvenes, se han traído este año peras de carácter sidrero, y se han elaborado para conseguir una sidra de pera que va a ser la sorpresa y la sensación de todos aquellos que se acerquen a la sidrería".

Zelaia

"La cosecha de sagardoas ha sido reflejo de una primavera muy lluviosa, un verano seco y un otoño caluroso, lo que se ha convertido en una cosecha abundante y algo adelantada.



Peio Irizar. BARKAIZTEGI.

"QUEREMOS OFERTAR UN MISMO PRODUCTO TODOS LOS DÍAS DEL AÑO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA CLIMATOLOGÍA EXTERIOR, PARA RESPETAR EL GUSTO DEL CONSUMIDOR".



El enólogo Juan Zuriarrain Ocio. ARAETA.

LA SIDRERÍA ARAETA, COMBINA DE MANERA PERFECTA LA TRADICIÓN DE NUESTROS CASERÍOS CON LAS MÁS MODERNA VISIÓN DEL MUNDO SIDRERO.



Maialen Gincerain. ZELAIA.

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

Con todo ello, presentamos sagardoas aromáticas y equilibradas que conquistarán a un amplio segmento de amantes de la sagardoas. 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 Fraisoro.

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".

Petritegi

Donde nace la sidra.

petritegi.com

ISASTEGI
sagardotegia

Bihar Urtarrilak 17
TXOTX garaiari
hasiera emango diogu

Artañeta Iruñ. Avenida TOLUSA (Korbaton)
Tel: 943 65 21 84. Fax: 943 65 52 32
www.isastegi.com www.txotx.com