



Los expertos opinan

- 1.- *¿Qué tal ha ido la temporada de sidra?*
- 2.- *¿Cómo valora la sidra de este año?*
- 3.- *¿Qué novedades tendremos esta temporada?*



Napoleón Lertxundi.

SAIZAR

1.- Las incidencias climáticas acaecidas en los distintos estados fenológicos del manzano en la campaña 2016 han marcado la producción de manzana y la maduración del fruto, llegando a producir grandes mermas en el cuajado, dejando zonas prácticamente sin manzana. En los sitios donde quedó manzana, la sequía y los calores mermaron el calibre del fruto. Luego llegaron las lluvias tardías de otoño y la manzana cogió peso y pudo llegar con tiempo a una gran madurez polifenólica, con una pérdida importante de acidez total. Con todo, hemos podido recoger las manzanas de distintas variedades y procedencia geográfica en el estado perfecto de madurez, y hemos completado el abanico de compra con adquisiciones en Galicia, Francia, República Checa y Alemania, debido a la escasez de manzana autóctona.

2.- Las sidras que tenemos este año en Saizar presentan un perfil aromático de frutas maduras, con balsámicos y cítricos. El color es un amarillo pajizo. En boca son sidras con cuerpo, alto grado, y final seco. Todo esto es por el grado de madurez de las manzanas. Son sidras serias parecidas a las antiguas, con carácter.

3.- La apuesta clara del sector es la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, una garantía de calidad de la sidra producida con manzanas autóctonas. Además, tenemos un proyecto para ampliar el número manzanales propios durante los próximos tres años. Como novedad, en la cuarta edición de la Sagarraren Danborrada, un acto que organizamos para unir sidra y cultura, estrenamos una canción compuesta por Kepa Junkera que de ahora en adelante irá asociada a la marca Saizar.



Peio Irizar.

BARKAIZTEGI

1.- La cosecha ha sido de calidad pero no abundante. Además, ha venido con quince días de retraso respecto a años anteriores, por lo que la campaña ha sido corta y el estado de maduración de la manzana, breve. De todos modos, los productores que hace unos años apostaron por homologar los manzanales están ahora viendo los resultados, ya que son los que notan mayor producción año tras año en cuanto a calidad y cantidad se refiere.

2.- La sagardoa se presenta tierna, pero a su vez con carácter, cuerpo, con un punto más de color, con una tendencia hacia el oro y con unos olores a fruta francos y limpios. Son caldos redondos, equilibrados así como con un pequeño toque de amargor al final que nos invitan a repetir un vaso tras otro. En cuanto a la cosecha, ha sido un verano seco, aunque tuvimos la fortuna de que a última hora, en otoño, llegaron las lluvias, por lo que esto hizo que la fruta pudiera crecer. Asimismo, como la manzana ha madurado más tarde, la sidra también es más tardía.

3.- En Barkaiztegi seguimos apostando por la manzana de aquí y la sidra de calidad. Y por ello, este año ofrecemos dos marcas de garantía; por un lado, 'Gorenak', que siempre ha apostado por la calidad y, por otro lado, tenemos otra nueva marca: 'Euskal Sagardoa', con un 100% de manzana autóctona, procedente de nuestros manzanales homologados.

Alnara Otaño.



PETRITEGI

1.- La cosecha del 2016 fue irregular en cantidad pero buena en calidad. La manzana maduró algo más tarde y las últimas lluvias favorecieron mucho al fruto. Este año disfrutaremos con unas sidras menos cargadas de color, con gran aroma, txinparta fina y mayor cuerpo.

2.- Desde hace 500 años la sagardogintza o elaboración tradicional de sidra está presente en Petritegi. La familia Otaño-Goikoetxea heredamos esa tradición hace 100 años, de la mano de mi tatarabuelo Agapito Goikoetxea. Hoy, la quinta generación familiar seguimos apostando por la innovación manteniendo los métodos tradicionales de elaboración en el caserío: cultivo de manzanas propias; colaboración con los y las baserritarras; selección, triturado y prensado de las manzanas; fermentaciones en bodega y embotellado en origen. Así conseguimos sidras plenas de carácter y sabor.

3.- Creemos también necesario garantizar el origen y la calidad del producto, por eso participamos, desde 2010, en el proyecto Eusko Label y ahora en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco. Este año verá la luz la sidra Petritegi DOP Euskal Sagardoa, elaborada únicamente con nueve variedades de manzana autóctona seleccionadas.

Petritegi continuará comprometida con la tradición, la innovación y la difusión de la cultura sidrera vasca, pues a través de la divulgación de nuestro oficio conseguiremos que la sidra sea valorada en un mercado cada vez más global y competitivo. Nuestra sidra es única, disfrutemos de ella. Txotx!

Miguel Zapiain Goñi.



ZAPIAIN

1.- En general, tras una cosecha abundante, suele venir otra de menor cantidad, que es lo que le ocurrió a la cosecha 2016. Después de un invierno poco frío, vino una floración aparentemente correcta, pero con un cuajado deficiente que se manifestó a lo largo del desarrollo de la manzana.

Otro condicionante de la cosecha 2016 fue la sequía. La falta de lluvia durante el verano y otoño ocasionaron una maduración muy irregular, dificultando las tareas de elaboración.

Lógicamente, el sagardogile debe estar capacitado para elaborar una buena sagardoa a pesar de las dificultades. El saber hacer, los medios disponibles y la dedicación deben ser suficientes para ello.

2.- Se da la circunstancia de que 2016 es la cosecha que tendrá por primera vez la calificación de "Euskal Sagardoa", por lo que ha merecido la pena esmerarse. En Zapiain, las jóvenes sagardoas que en este momento están en las kupelas apuntan buenas maneras. Lejos de su plenitud, observamos aromas limpios de manzana, color amarillo no excesivamente claro y muy buen sabor en boca. A destacar, su cuerpo.

3.- Pienso que el consumidor está de enhorabuena, con dos marcas de calidad tuteladas por la administración, "Gorenak" y "Euskal Sagardoa". Esta oferta le garantiza la calidad de la sagardoa que va a consumir.

Maialen Gainerain.



ZELAIA

1.- Tras un verano especialmente seco y cálido, hemos tenido una cosecha irregular, aunque hemos podido mantener el volumen de producción. De esta forma, contamos con unas sagardoas aromáticas y equilibradas que conquistarán a un amplio segmento de amantes de esta bebida.

2.- 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.

3.- Como novedad, tendremos Euskal Sagardoa (DO) de la cosecha 2016. Como hemos hecho siempre, apostamos por la manzana local y por la calidad. De esta forma, Zelaia estará en el mercado bajo los dos sellos de calidad, Gorenak y Euskal Sagardoa.