

Los retos de la D.O. Euskal Sagardoa

EN LA RECIÉN ESTRENADA CAMPAÑA SE PODRÁN DEGUSTAR SIDRAS DESTINADAS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EUSKAL SAGARDOA AÑADA 2018, CON UNA GRAN PERSONALIDAD, CUERPO Y COLOR

La cosecha 2018 es la tercera de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Cosecha que se podrá degustar en la recién inaugurada temporada de txotx en las 50 sidrerías adheridas a Euskal Sagardoa.

Una producción menor que la de la añada anterior (que fue histórica en cantidad), con un millón y medio de litros; sidras de mayor personalidad en cuanto a cuerpo, color y grado alcohólico se refiere, con una txinparta abundante y gran aroma.

Un total de 50 sidrerías, 234 productores y 486 hectáreas de manzana, nos presentan un aumento considerable de agentes adheridos a Euskal Sagardoa.

El consumidor podrá degustar las sidras destinadas a la D.O. Euskal Sagardoa, elaboradas con 100% man-

zana autóctona e identificadas en las distintas kupelas de las sidrerías. Pero dichas sidras no podrán ser embotelladas como Euskal Sagardoa hasta que pasen los análisis físico-químicos y una cata de expertos en Fraisoro. Será entonces cuando podrán llevar la cápsula y/o manzana roja en la botella, distintivos de la Denominación de Origen. Todo el proceso desde el manzanal hasta la botella es controlado por la Fundación HAZI Fundazioa.

SEGUIR CRECIENDO

El principal objetivo de la nueva Denominación de Origen es crecer en los principales canales de venta, que son los lineales y la hostelería. Este último año se ha trabajado intensamente con las principales marcas de la Gran Distribución para un mayor y mejor posicionamiento del producto, además de trabajar con la hostelería de algunos municipios.

Para 2019 el objetivo es seguir creciendo en ambos canales, con actividades destinadas al conocimiento y la difusión de las características de Euskal Sagardoa. También se quiere incidir en la venta directa y la exportación.

APUESTA POR LO LOCAL, APUESTA DE FUTURO

Euskal Sagardoa es una apuesta por lo local, por las 115 variedades de manzana autóctona, clasificadas y mejoradas durante siglos; una apuesta por el caserio y nuestro paisaje, impulsando nuevos manzanales y un mejor cuidado de los manzanales actuales; una apuesta por la calidad, tanto en la producción como en las bodegas.

Tan importante como ofrecer calidad es también transmitirla al consumidor, para que pueda valorar esa gran labor que se está realizando desde el sector, a

favor de un producto natural: de baja graduación alcohólica y muy rica en los antioxidantes que contienen las distintas manzanas autóctonas. Euskal Sagardoa es una apuesta por lo local y la calidad, una apuesta clara por el futuro del sector. ■



IATORRI DEITURA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- 100 bertako sagarra kalitate ziurtatua
100% manzana autóctona de calidad garantizada
- 50 sagardogile
50 sidrerías
- 1,5 milioi litro sagardo
1,5 millones de litros de sidra
- 250 sagargile
250 productores de manzana
- 500 hektarea
500 hectáreas
- 115 sagar mota / 24 sagar mota hobetsiak
115 variedades de manzana / 24 seleccionadas
- HAZI Fundazioak egiaztatua
Certificada por la fundación HAZI
- Fraisoro Laborategian kalifikatua
Certificada en el Laboratorio Fraisoro



Badator euskal sagardo berria

euskal
sagardoa
Sidra natural
del País Vasco



www.euskalsagardoa.eus