

# EL DIARIO VASCO

Euskal Sagardoa

## Mayor manzana, menos alcohol

Tras un verano lluvioso se prevé recoger más de 6 millones de kilos en los manzanales destinados a la elaboración de Euskal Sagardoa



Productores y sidreros brindan con el caldo de la nueva cosecha. José Mari López

**Amaia Núñez**

Martes, 19 de septiembre 2023, 18:22 | Actualizado 18:47h.

Comenta



Los productores y sidrerías ya están en plena cosecha de manzana y producción de sidra. Este año esperan recoger más kilos que el anterior, alrededor de seis millones, según anunciaron este martes en el manzanal experimental Otalarrea de la Diputación Foral de Gipuzkoa. «Ha sido una cosecha abundante en general para todas las variedades, con manzanas de gran calibre», detalló Mainer Lopetegi, miembro de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y presidenta de la Asociación Fruitel. Con estos datos esperan que la sidra obtenida tenga menos alcohol que el año pasado.

El inicio de la cosecha se presentó en un acto en el que participaron responsables del Gobierno Vasco y de la Diputación, así como de las entidades Fruitel, la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, Sagardoaren Lurralde y el museo Igartubeiti. Todos ellos destacaron el trabajo realizado en los últimos años para fomentar la producción local, sobre todo desde que en 2017 se creara la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. «Es un trabajo conjunto», destacaron.

Para ello, hace dos años que la Denominación de Origen comenzó con tres proyectos estratégicos, con la investigación y el estudio de los manzanos como base. «Estamos estudiando qué variedades de manzanas son compatibles entre ellas para la polinización; otro de los factores es la vecería, producción grande cada dos años, y en los años que hay mucha manzana es importante quitar parte para que las cosechas sean más equilibradas. También estamos estudiando la composición y mejora de los suelos», explicó Aitor Etxeandia, técnico de Fruitel. Próximamente esperan dar a conocer los resultados. Para la Euskal Sagardoa están autorizadas 106 variedades. Cada sidrería utiliza la mezcla más adecuada para elaborar la sidra a su gusto.

Actualmente hay 250 productores, con alrededor de 500 hectáreas de manzanal, que surten a las cincuenta sidrerías que están dentro de la Denominación. La mayoría de los manzanales están en Gipuzkoa, pero también en Álava y Bizkaia. Arantza Ariztimuño, directora de Agricultura y Desarrollo Rural de la Diputación, quiso destacar el trabajo llevado a cabo por los técnicos. «A veces parece que la agricultura está

lejos de la ciencia y también son necesarios estudios para mejorar. Para ello están este manzanal de Otalarrea, como el Fraisoro, para elaborar los análisis», recordó.

Jorge Garbisu, director de Agricultura y Ganadería del Gobierno Vasco, expresó que «Euskal Sagardoa está creciendo muy bien, mejor cada año», y añadió que, además de a los productores y sidrerías, hay que apoyar a toda la cadena de valor, también a los jóvenes, para que haya relevo generacional en el sector.

## Sagar Uzta Festa

Asimismo, como celebración de la nueva cosecha de la manzana, se han organizado actividades complementarias. La primera de ellas será este fin de semana, con la Sagar Uzta Festa en Astigarraga. El día principal será el domingo, con la Feria de la Manzana.

En Igartubeiti también celebrarán la Semana de la Sidra del 10 al 17 de octubre. «Por primera vez, toda la manzana será de Ezkio-Itsaso, una forma de impulsar la producción local», indicó Kizkitza Ugarteburu, la responsable del caserío-museo.

Temas Sidra Sidrerías

 Comenta

 Reporta un error











