



El miércoles se abre en Astigarraga la temporada de sidra de Gipuzkoa

Han conseguido caldos "afrutados y equilibrados"

Este año se presentarán dos marcas de calidad: la de Eusko Label y la que presentará Sagardo Mahaia

A.S.E. - Lunes, 10 de Enero de 2011 - Actualizado a las 05:35h.

Donostia. El miércoles se abrirá en Astigarraga la temporada de sidra de Gipuzkoa, con el txotx que correrá a cargo del cocinero Karlos Argiñano y será el encargado de abrir la primera kupela de sidra del año.

Este año se han conseguido superar los 9 millones de litros del año anterior. Desde el museo de la sidra vasca Sagardoetxea explicaron que el abundante sol y las precipitaciones moderadas "han permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, obteniéndose unos caldos afrutados y equilibrados".

Pero la novedad de este año radica en las dos marcas de calidad que se presentarán al público. Una será la sidra de Eusko Label que promueven 19 productores de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa y la otra, una marca privada de calidad de los catorce sidreros que conforman la asociación Sagardo Mahaia. Las dos iniciativas pretenden mejorar la calidad de la sidra y asegurar el porvenir del mismo, pero cada una de ellas tiene un punto de vista diferente de la forma de hacerlo.

Los 19 miembros de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa que aglutina a 58 de las 70 sidrerías de Gipuzkoa quieren conseguir para sus botellas de sidra elaborada mediante manzana autóctona el certificado de calidad Eusko Label que concede el Gobierno Vasco.

En cambio, los catorce miembros de la asociación Sagardo Mahaia, que producen el 50% de la sidra de Euskal Herria, consideran que la manzana local "no cubre la demanda ni siempre tiene por qué ser mejor", por lo que han constituido una marca privada para las botellas elaboradas "cuidadosamente con las mejores manzanas".

El coordinador de Sagardo Mahaia, Josu Esnal, después de participar en cursos, explicó que una veintena de basserritarras se han comprometido a seguir una serie de recomendaciones para mejorar las cosechas de manzana.

Nada que ver con la situación que se vivía en Gipuzkoa en la década de los años 30, cuando se producía entre 40 y 45 millones de kilos de manzana en cosecha regular y más de la mitad se empleaba para elaborar sidra.

La mayor parte de la sidra que se consumía en el territorio procedía de los manzanales de Astigarraga, Martutene, Hernani, Urnieta, Usurbil y Oiartzun, aunque en casi todos los municipios se producía sidra para el consumo doméstico o en sus sidrerías, gracias a las pequeñas plantaciones familiares que casi siempre tenían manzanos.

Cargando comentarios...



¡Hecho!



Recibirás un e-mail para confirmar tu registro.

Enseguida te devolvemos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado