

# noticias de Gipuzkoa

## Diario de Noticias de Gipuzkoa. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

Feria Salón Gourmet

### Petritegi: espíritu innovador

La familia Otaño ha presentado sus principales novedades, entre las que destacan la sidra natural espumosa y la Euskal Sagardoa

Laura Carboneres - Viernes, 25 de Mayo de 2018 - Actualizado a las 06:04h



Ainara Otaño sirviendo un vaso de sidra natural Denominación de Origen Euskal Sagardoa. (Petritegi)

Petritegi, una de las sidrerías más innovadoras del momento ha mostrado su amplia variedad de productos durante este mes de mayo en la feria Salón Gourmet de Madrid. La familia Otaño ha tenido la oportunidad de presentar todas y cada una de sus novedades a los numerosos asistentes que han acudido al evento, destacando la sidra natural espumosa y la sidra natural Denominación de Origen. "El principal objetivo ha sido establecer nuevos lazos comerciales así como estrechar las relaciones existentes con clientes y distribuidores", afirman desde Petritegi.

La fabulosa cosecha de manzana obtenida en 2017, ha supuesto el empleo del 100% de manzana autóctona. Todos los frutos utilizados en dicha elaboración han sido cultivados en los manzanales de la familia Otaño-Goikoetxea de Astigarraga y en los de sus proveedores más habituales (70% de manzana de Gipuzkoa y el 30% de Bizkaia).

Petritegi Apariduna es una antigua bebida guipuzcoana que han recuperado

Esta increíble cosecha ha hecho posible crear un amplio catálogo de productos elaborados, entre los que destacan la sidra natural ecológica, la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y la sidra Denominación de Origen Premium Euskal Sagardoa. Además, también se ha elaborado una segunda cosecha de sidra natural espumosa, de la que se han

embotellado dos estilos: *brut nature* y *extra seca*. Sin olvidar el *mosto flor* o zumo de manzana sidrera (sin alcohol, sin azúcares añadidos) y el vinagre de sidra.

De todos los mencionados, el producto más interesante y novedoso del mercado es la sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Se diferencia del resto por su elaboración y control, ya que las manzanas utilizadas pertenecen a variedades autóctonas y están cultivadas en el País Vasco. La elaboración procede de la selección de los mejores manzanales de Petritegi y de sus proveedores de confianza, totalmente homologados por el Consejo Regulador. Además, el laboratorio Fraisoro es el encargado de realizar todos los controles analíticos de la sidra.

Y es que Petritegi siempre se ha caracterizado por mimar todo el proceso de elaboración, desde el cultivo de los manzanos hasta las mezclas y trasiegos. La experiencia y el buen hacer de la familia Otaño han sido las claves para conseguir el carácter propio de esta sidra: “Solo tras una cuidadosa selección de los mejores toneles conseguimos realizar un *coupage* único que embotellamos en una edición limitada: la sidra Petritegi Premium Euskal Sagardoa”, afirman.

Otro de los productos estrella de Petritegi, que además esta teniendo una muy buena aceptación en el mercado, es la sidra natural espumosa. Es una bebida elaborada siguiendo el método tradicional, o *champenoise*, de segunda fermentación en botella. Decidieron elaborar esta bebida para recuperar un antiguo producto que se elaboraba en Gipuzkoa desde el siglo XIX, pero que se abandonó en la posguerra. Es una bebida artesana y natural en cuya elaboración emplean cerca de doce meses. En bodega, la familia Otaño selecciona un tonel y luego procede a realizar las siguientes etapas: tiraje (fermentación en botella), crianza (mínimo ocho meses en posición de rima), removido manual (cerca de un mes) y encorchado final. Así obtiene una sidra espumosa natural, con 7% vol., fina *txinparta* y todo el carácter de Petritegi.

Para todo aquel que no ha tenido la oportunidad de visitar el stand de Petritegi, todos y cada uno de los productos mencionados ya se pueden degustar en los lugares más habituales: bares y merenderos, restaurantes, sociedades gastronómicas, gran superficie, etc. Y cómo no, también se encuentran en los numerosos Sagardo Egunak y en las ferias del sector que se celebran por toda la geografía vasca.

---

## COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

- 
- 
- 
- 
- 

- © Diario de Noticias-Edición Digital

- 
- 
- 
- 
- 
-