



Aitor Buendía

www.blogseib.com/larutaslow

“ALABA” SIDRA CON ADN ALAVÉS



~~~~~  
**Mikel Garaizabal**  
aprovechó la ocasión  
para recordar el  
premio recibido  
para la particular  
“Sidra de fuego”  
que produce Benito  
Peciña en Kuartan-  
go, que obtuvo la  
máxima puntuación  
en el Salón de Sidras  
de Gala de Asturias.

**H**ace tiempo que el territorio alavés viene dando pasos más

que interesantes en el sector de las bebidas del País Vasco “Basque Wine”. Lo está haciendo en el mundo del txakolí, en el de las cervezas artesanales y, obviando la lógica de Rioja Alavesa, también en el de nuestra sidra. Bajo el paraguas de la **DO Euskal Sagardoa**, tenemos tres sagardotegis que vienen trabajando bonitamente en diferentes emplazamientos a cada cual más precioso por su ubicación: **Trebiñu (Askartza)**, **Iturrieta (Aramaio)** y **Kuartango**. Esta última, que dirige el incombustible **Benito Peciña**, nos ha propiciado recientemente una sidra muy especial: “**Alaba**”. Una denominación que nos habla de una hija muy querida y con ADN alavés.

“Alaba” es una sidra producida con variedades autóctonas de manzana del territorio alavés: greñas, udare-sagarra, quesica y mocetas. Y se trata, además, de una edición limitada de 1.000 botellas tal y como se recordó en el acto de presentación que tuvo lugar el pasado mes de diciembre en Kuartango Sagardotegia con presencia de la directora de Agricultura de la

Diputación Foral de Alava, **Asun Quintana**, el director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, **Raúl Pérez**, así como el gerente de Euskal Sagardoa, **Unai Agirre**, la responsable de Sagardo Route, **Olatz Mitxelena**, y el comunicador que además hizo una cata de “Alaba”, **Mikel Garaizabal**.

### “Sidra de Fuego”

El propio Garaizabal aprovechó la ocasión para recordar el premio recibido para la particular “Sidra de fuego” que produce Benito Peciña en Kuartango. Obovo la máxima puntuación en el Salón Internacional de Sidras de Gala 2022 (SIGSA) celebrado en Asturias con el título de bebida PREMIUM. Estamos hablando de una bebida con aromas de nueces, caramelo y manzana asada y que en boca es untuosa con toques de miel y cáscara de naranja. Ideal para aperitivo y quesos y una auténtica sorpresa para quienes la degustan. Recomendamos tener la botella en la nevera pero, a la hora de probarla, sacarla un poco antes para que no esté excesivamente fría.

Escucha el programa  
sobre la sidra “Alaba”  
escaneando este QR:





con  
*Aitor Buendía*

# LA RUTA SLOW

 **NUEVO HORARIO EN VERANO**  
Sábados, domingos y festivos, 13 h.

