

Buruntzaldea | Astigarraga | Andoain Hernani Lasarte-Oria Urnieta

Petritegi continúa trabajando y adecuando el mundo sidrero a los nuevos tiempos



La sidrería astigartarra Petritegi llega con novedades esta temporada.

EL DIARIO VASCO

Astigarraga





En plena temporada del txotx, una de las sidrerías de Astigarraga, Petritegi, arranca esta importante época del año informando que «en la campaña de 2021 hemos producido 1 millón de litros de mosto en Petritegi, con el cual elaboraremos todos nuestros productos: sidras con denominación de Origen Euskal Sagardoa, sidra ecológica, sidras naturales espumosas, zumo de manzana, etc.», añadiendo que «la sidra de este año en Petritegi tiene muy buena presencia y un carbónico fino, es de color amarillo intenso y de agradables aromas frutales. En boca, acidez, cuerpo y fruta están bien compensados, dando lugar a sidras equilibradas y de gran carácter».

Pero además de la calidad del producto, desde la sidrería astigartarra tienen claro que «vivimos en un mundo en constante cambio y estamos deseosos de probar cosas nuevas. Somos conscientes de que los nuevos tiempos necesitan nuevos sabores, bebidas con carácter, baja graduación alcohólica y comprometidas con lo local». Por ello, «presentamos Sagar Krash, una bebida refrescante elaborada con manzanas autóctonas y con un volumen del 4,5%. Esta cider o sidra moderna ha tenido una gran acogida, como atestiguan las dos medallas ganadas en el Concurso Internacional SISGA 2021, celebrado en Gijón», explican.

En Euskadi, desde siempre, se han mezclado diferentes variedades de manzana para elaborar la sidra. «Actualmente, la denominación de origen Euskal Sagardoa tiene catalogadas hasta 115 manzanas diferentes. En Petritegi queremos conocer más nuestras variedades autóctonas, y es por ello que desde 2015 llevamos elaborando sidras mono-varietales o de una sola variedad. Este año presentaremos las primeras sidras embotelladas de este estilo», informaban desde la sagardotegi.

Manzanal antiguo

Además, siguiendo con su apuesta por una producción local, «cercana y de calidad», en primavera replantarán el manzanal de Santiagomendi que «data de época de nuestros abuelos Joxepa Goikoetxea y Pedro Otaño. Serán unos 2.000 manzanos injertados con tres de las mejores variedades autóctonas».

En Petritegi «heredamos un paisaje caracterizado por el monte, el caserío y el manzanal. Un paisaje natural y cultural que debemos cuidar para las generaciones futuras», aseguran. Por eso, «llevamos años comprometidos con un desarrollo sostenible de nuestra actividad y llevando a cabo varios proyectos: recuperación de los residuos orgánicos de la elaboración (orujo, lías); control biológico de plagas de insectos en el manzanal mediante aves y murciélagos (Biobox); reutilización de envases; tintes orgánicos para ropa (Lurrekolorre)....

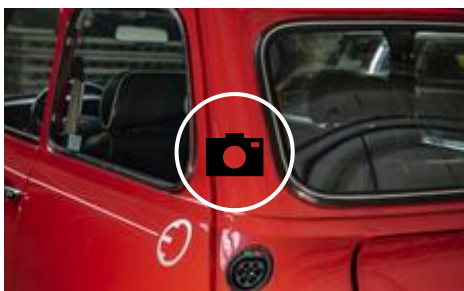
Apostando por el desarrollo de la movilidad sostenible y la reducción de emisiones de CO2, este año van a instalar una estación de carga rápida para coches eléctricos en Petritegi.

TENDENCIAS

Comentarios

PATROCINADA

Fotos



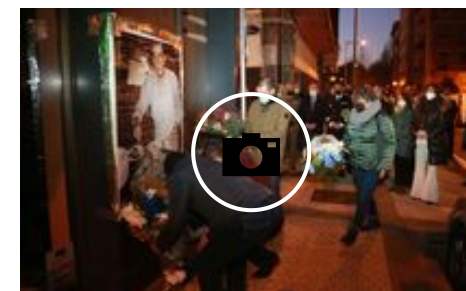
 **Un motor eléctrico para el MINI Classic**



 **El nuevo Lamborghini Countach LPI 800-4 sale a la carretera**



 **Denuncian escasa seguridad de la estación de autobuses de Donostia**



 **Donostia honra a Ramón Díaz**

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

vocento

[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)