

Más Pin...
 **PORQUE SÓLO PAGAS POR EL ADSL 19,95€ MES HASTA 2012** **JAZZTEL**

Lunes, 20 de septiembre de 2010

Madrid 21.8/14.1°

Cambiar

Qué.es
en PDFQué.es
MóvilQué.es
RSSQué.es
Widgets

Noticias Curiosas Famosos Ocio Deportes Tu economía **Ciudades** Clasificados Más

Powered by Google™

Ciudades Bilbao Zaragoza Asturias Barcelona Castellón Logroño Huesca Madrid Málaga Sevilla Valencia

Bilbao

[Twitter Bilbao](#)
[RSS Bilbao](#)
[Fotos Bilbao](#)
[Blogs Bilbao](#)

Bizkaia producirá este año 200.000 litros de sidra

19 de septiembre de 2010

Esta página ha sido vista 21 veces. [Entra](#) para que tus amigos sepan que la has leído.[Compartir noticia](#)[Enviar por email](#)[Facebook](#)[Twitter](#)[Menéame](#)[Ver más](#)

Un productor de sidra con toda la manzana ya recogida en una campaña anterior.


La 'urtebete', 'urdinsagarra', 'erresil', 'mozoloa' tienen los días contados en las ramas de los manzanos. A finales de septiembre y principios de octubre comenzará en Bizkaia con la recolecta de la manzana para elaborar la deliciosa sidra. La campaña se presenta esperanzadora en cuanto a cantidad y calidad. Aitor Intxaurreaga, vicepresidente de la Asociación de Sidreros de Bizkaia, se muestra optimista: "hay bastante manzana porque las condiciones climáticas también han acompañado. Así, podemos resumir en que el invierno resultó frío, la primavera para la floración fue estupenda y aunque el verano empezó bastante fresco, julio y agosto resultó seco, por lo que la concentración de azúcar es alta". Pero la manzana todavía continúa desarrollándose. "La última quincena también es fundamental para que la fruta llegue a buen puerto en perfectas condiciones. Con la lluvia que tuvimos la semana pasada ha terminado de desarrollarse, es clave que previo a la recogida haya un baile entre sol y agua", añade Intxaurreaga.

Los 11 productores de sidra que se reparten por Bizkaia (4 en Lea-Artibai y otros desperdigados entre Amorebieta, Dima, Muxika, Gatika,...) esperan elaborar unos 200.000 litros de sagardo. Por lo que se refiere a la calidad, "todavía es pronto para decir pero esperamos que sea buena", apunta.

Para el tema de la calidad, se deben tener en cuenta varios aspectos. Por un lado, se tendrá en cuenta las variedades, "deben predominar las ácidas y amargas y en porcentaje más pequeño las dulces", cuenta. Por otro lado, "la meteorología también tiene que acompañar" y, por último, también es clave "la limpieza de la bodega, la maquinaria sea la idónea y que los medios técnicos de la bodega como los sistemas de refrigeración funcionen a la perfección", entre otros aspectos.

Cuenta NARANJA de ING DIRECT: 3.5% TAE y después sigue ganando todos los meses. Sin comisión

[Comenta esta noticia](#)

 Escribe aquí tu comentario

[Comentar](#)

[Normas](#)

vodafone

Velocidad 3G Vodafone

La red más rápida para sacar el máximo partido a tu Smartphone

Nada te puede detener >

power to you

cuenta AZUL 3,60% TAE

[Sumate.com](#)

Para ti que buscas trabajo, EL ADSL DE JAZZTEL TE AYUDA.

Qué.es en Facebook

Me gusta

A 6,565 personas les gusta Qué.es

Paula Juan Percy Osvaldo Belu

Maria Itzel Giusty Julio Leonardo

En Portada



Legar con un pan debajo del brazo será más caro



Julia Roberts, novia de América y princesa de San Sebastián



Miss Ceuta: Militar, musulmana y modelo

VIAJES CIBERIA

DISFRUTA QUE SON DOS DIAS

Europa Avión + Hotel 3 días / 2 noches

Lisboa desde	292 €
Dublín desde	320 €
Londres desde	328 €
París desde	337 €
Roma desde	351 €
Amsterdam desde	397 €

date un respiro y escápate al mejor precio

Bienvenido a Gente **Qué!** Accede directamente si tienes cuenta en