

SAGARDOA

-- cata comentada --



FTTUR
Feria Internacional de Turismo
Madrid, 20 de Enero de 2018



- I. Sagardoa, producto de nuestra tierra**
- II. Elaboración**
- III. Período**
- IV. Materia-prima**
- V. Fermentaciones**
- VI. Modo de Consumo**
- VII. Ruegos y preguntas**

I. SAGARDOA

Producto de nuestra tierra



SAGARDOA
cata comentada



I. SAGARDOA

Producto de nuestra tierra



SAGARDOA
cata comentada

**“Resultante de la fermentación del
mosto de manzanas sidreras”**



II. ELABORACIÓN

De la manzana a la sidra



SAGARDOA
cata comentada



III. PERÍODO

Producto estacional

- Comienzo de recolección primera quincena de Septiembre
- Empezamos con las manzanas dulces, luego amargas, luego ácidas y finalmente ácido-amargas
- Dependiendo la climatología del otoño la cosecha termina a comienzos de Noviembre (otoños cálidos) o termina a finales de Noviembre (otoños muy fríos)



SAGARDOA
cata comentada



IV. MATERIA PRIMA

La manzana

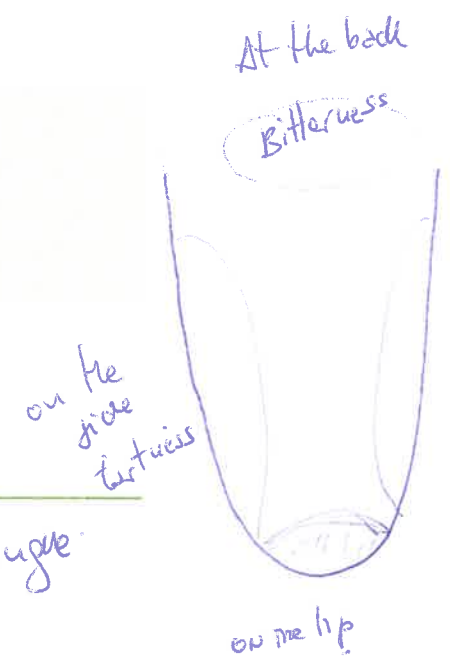


SAGARDOA
cata comentada

Sweet
Bitter and tannic
Tart
Acid
Sour
↓
agrio

TIPOS DE MANZANA	Características que aportan a la sidra
DULCE Diciembre-Enero Manzanas: Txori sagarra, potrokillo...	<ul style="list-style-type: none">• Azúcares• Alcohol• Muy poco estables• Poco sabor y transparentes• Poco tanino y acidez
AMARGAS Y TÁNICAS Septiembre-Diciembre Manzanas: Gezamina, Moko...	<ul style="list-style-type: none">• Taninos → Antociano ⇒ Anthocyanins• Muy poco ácidas• Estables• Toscas y con mucho color
ÁCIDAS Febrero-Julio Manzanas: Urtebi Haundi, Txalaka, Errezila...	<ul style="list-style-type: none">• Acidez• Poco tanino• Color amarillo
ÁCIDO-AMARGAS Mayo-Septiembre Manzanas: Moko...	<ul style="list-style-type: none">• Ácido: Equilibradas. Muy estables• Amargas: estructura.

⇒ retrogusto aftertaste tongue



V. FERMENTACIONES

La nueva sidra



SAGARDOA
cata comentada

ALCOHÓLICA

- Esta fermentación es llevada a cabo por las levaduras
- Por cada 17 gr. de azúcar se produce un grado de alcohol
- Los años de mucho sol la manzana tiene más azúcar por lo que la *sagardo* de ese año será de mayor graduación
- Cuanto más baja es la Temperatura de fermentación; más CO₂, tendremos en nuestra *sagardo*.

MALOLÁCTICA

- Esta segunda fermentación es llevada a cabo por las bacterias lácticas.
 - Normalmente trabajan después de las levaduras.
 - Las Bacterias lácticas procesan 1 gr. de Acido Málico (Manzana) en 0,67 gr/l ácido láctico y 0,33 gr/l de CO₂.
 - Igual que en la alcohólica la temperatura de fermentación debe ser la idónea.
-

VI. MODOS DE CONSUMO

Txotx y botella



SAGARDOA
cata comentada



VI. MODOS DE CONSUMO

Una buena sidra



SAGARDOA
cata comentada

**¡Sabemos que es una buena
sagardoa cuando después de
bebernos un vaso tenemos ganas
de beber otro más!**



SAGARDOA
cata comentada

RUEGOS Y PREGUNTAS

Mila esker
¡Muchas gracias!





Sidra natural del País Vasco

CALIFICACIÓN

- Antes de embotellar deberá ser calificada para obtener el sello de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.
- Tiene que superar los análisis físicos químicos y organolépticos en el Laboratorio Fraisoro.
- La Fundación Hazi controla todo el proceso.



BOTELLA



- Todas las botellas de Euskal Sagardoa llevan la cápsula o la manzana roja.



- En algún caso también podrán llevar la cápsula dorada o la manzana dorada, de la gama PREMIUM.

LAS SIDRAS DE LA SIDRERIA



- XXXX

- XXX



Euskal Sagardoa

Jatorri Deitura berria



ITURRIETA
SAGARDOTEGIA
ARAMAIO



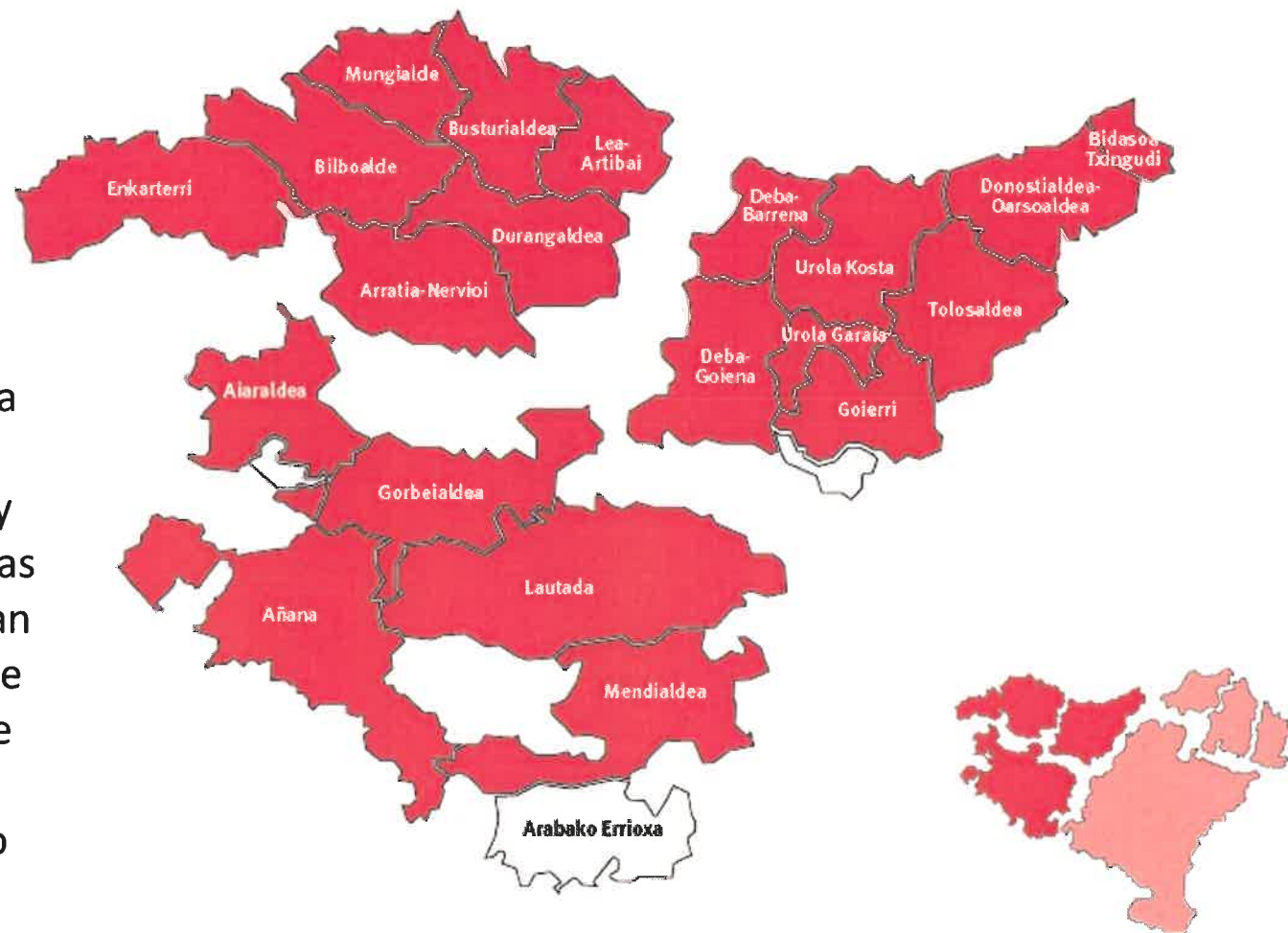
INICIO

Historia de la sidrería, generaciones...

“Loren itoempor psum dolor sit, amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod indididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod toempor indididunt ut labore et dolore magna aliqua sed do”



GIPUZKOA / BIZKAIA / ARABA



En lo que respecta a la geografía, la vertiente atlántica y la zona media son las zonas que garantizan las características de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa en cuanto al clima y a la tierra se refiere.

PRODUCCIÓN

cider manufacturers

- 237 productores
- 487 hectáreas de manzanos
- 50 sidreros
 - 43 en Gipuzkoa
 - 2 en Araba
 - 5 en Bizkaia
- En la recogida de 2018: 1.500.000 litros



ELABORACIÓN

- Recogida de la manzana
- Golpear la sidra y aplastarla *manter*
- Fermentaciones
- Matizar en kupela y en botella



CONTROL

- HAZI certifica todo el proceso: desde el manzano hasta la botella
- Antes de embotellar debe pasar la calificación.
- Identificar las kupelas



 **hazi**

LANDA, ITSASERTZ ETA EUKAGAIEN SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO

MANZANA

- 115 variedades de manzanas autóctonas autorizadas

native varieties

- 24 variedades de manzana principales:



Urdin sagarra
GEZA



Urtebi Haundia
GAZIA / GARRATZA



Errezil sagarra
GAZIA / GARRATZA

Must
Apple orchard

Ageing = envejecer (carrots)
short & period

Ripe (= waduro), ripen (waduzar) → the optimal point of
- ripening
- ripeness

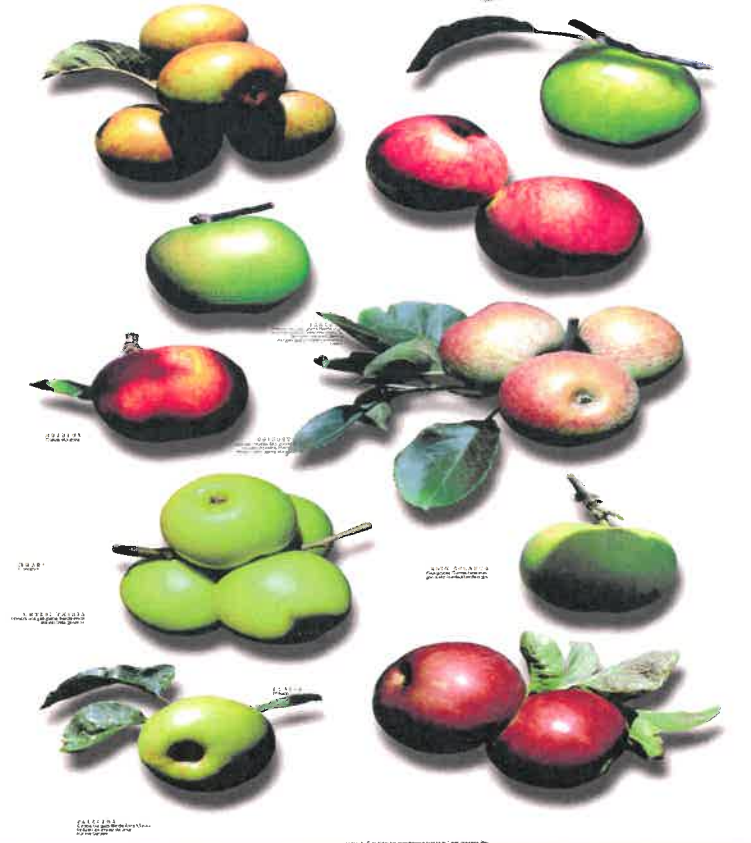
DIAGRAMA DE FLUJO

receive (v.)

receipt of the apples

- Recepción de manzana
- Limpieza cleaning
- Selección manual Manual selection
- Machacado crushing
- Prensado Pressing
- Decantación Decanting
- Fermentación Fermenting
- Trasiegos ~~Por~~ racking
- Analítica Analysis
- Embotellado Bottling

Euskal Herriko sagar motak



Keep

Carbon
Dioxide

Eskerrik asko

www.euskalsagardoa.eus

www.iturrietasagardotegia.dendari.com

jj.iturrieta@yahoo.es

945445385 / 685721593

