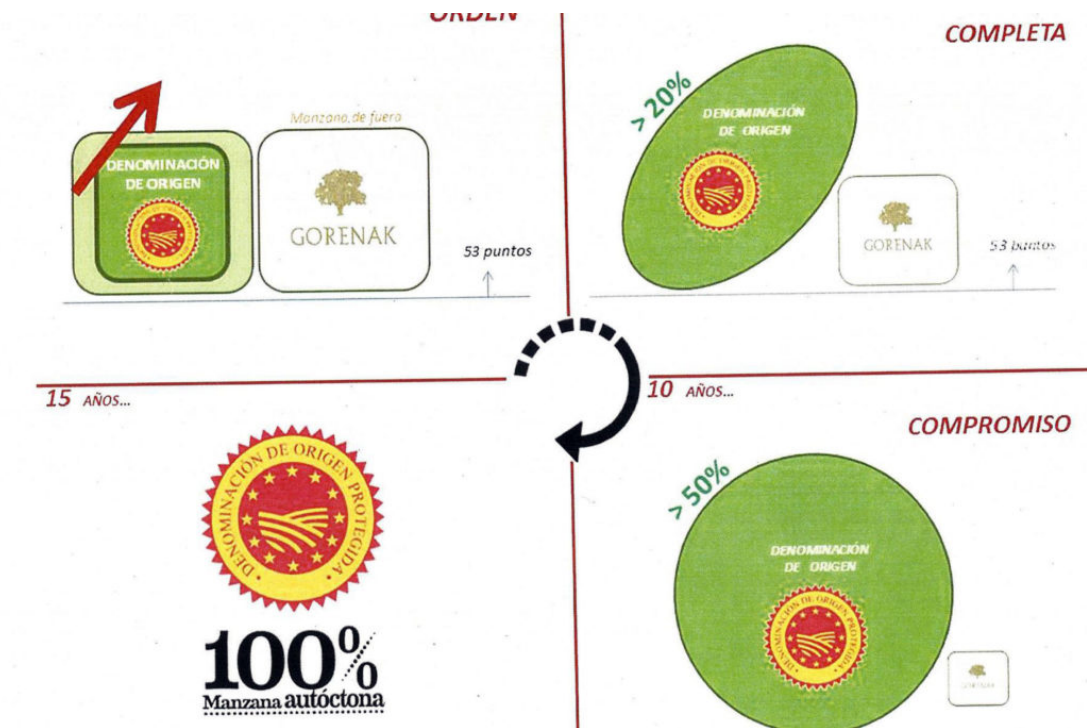


Sagardoa, decalogo estratégico.

📅 Jul 1, 2016 🌐 Sidra 💬 0 Comentarios



Acuerdo de bases para la configuración de un escenario compartido y un marco de trabajo común para la promoción de la sidra natural – sagardoa en Euskadi.

1. OBJETIVO. Dignificar la sidra como producto agroalimentario de gran tradición, apostando por la manzana local, la calidad y la innovación como vectores de mejora continua y bases de una estrategia con el objetivo de

generar cultura de la sidra y tratar de elevar el precio de la sidra en botella.

2. ORIGEN. Consolidar y potenciar la apuesta por la utilización de la manzana local. Se entiende que la propuesta de valor básica de las sidras de Euskadi debe fundamentarse prioritariamente en la manzana local. La disponibilidad de suelo para la plantación de manzanales a largo plazo, será una de las claves y líneas de trabajo prioritarias en este sentido.

3. CALIDAD. Es otro de los atributos de valor básico y objetivable para tratar de dignificar la sidra y desarrollar una estrategia de valoración. Y a los efectos, se adoptará

en Panel de Catas de Fraisoro y su metodología, como instrumento de mejora continua y sistema de medición de la calidad.

4. SEGMENTACIÓN. A través de procesos de innovación por un lado, y tratando de aportar valores intangibles asociados a la cultura de la sidra, se fomentarán líneas de trabajo con una clara orientación a mercado y que respondan a estrategias de valorización soportadas por una política de marcas públicas coherente.

5. POLÍTICA DE MARCAS. Se propone una arquitectura de marcas públicas integradora, que permita desarrollar esta estrategia conjunta y poner en marcha un plan de promoción ambicioso. Se establecería una arquitectura de marcas no excluyente que permita conciliar una apuesta clara y sin retorno por la manzana autóctona, y que posibilite al mismo tiempo integrar y no dejar de lado a las distintas realidades que existen en el panorama de las sidrerías actuales. Se trataría de articular un sistema dual que permita en definitiva una evolución gradual y posibilista, pero con unos hitos claros y exigentes.

6. DENOMINACIÓN DE ORIGEN. Una nueva Denominación de Origen (**EUSKAL SAGARDOA**) que da amparo a la tradición sidrera del país, dará cobertura a las nuevas dinámicas de generación de valor que necesita el sector. Una vez consensuadas sus bases y reglamentos en una mesa sectorial. La nueva DO debería salir desde un inicio al mercado con unos requisitos de calidad básica (homologables a los 53 puntos en el panel de catas de Fraisoro), de manera que acoja un porcentaje importante de las sidras elaboradas con manzana del país y que cumplan esos estándares de calidad básicos. En una segunda fase se valora necesario el impulso de la distinción de sidras de calidad suprema dentro de la DO, que haga posible desarrollar estrategias de segmentación con el objetivo de tirar para arriba con los precios índice de la sidra.

7. SEGUNDA MARCA. Una segunda marca colectiva con tutela pública, **GORENAK**, daría cobertura a las sidras de calidad (> 53 puntos en el panel de catas de Fraisoro) elaboradas con manzanas importadas de fuera de la CAPV. Esta segunda marca dar amparo a aquellas sidrerías con más dificultades por concretar esa apuesta por la manzana local en el corto plazo, pero que compartiendo la estrategia global requieren algo más de tiempo. No obstante deberán responder a un segundo hito a **10 años**, en el cual un mínimo del 50% de la sidra elaborada en esa sidrería deberá proceder de manzana local o en caso contrario esa sidrería quedaría fuera de estas marcas de amparo público. A los **15 años** esta segunda marca pública que da amparo a las sidras de calidad elaboradas con manzana de fuera desaparecería, y el **100%** de las sidras amparadas por las marcas públicas deberán ser elaboradas con manzanas del país.

8. BODEGA COMPARTIDA. Habida cuenta de la realidad de partida, una premisa básica para poder desarrollar una estrategia de marcas coherente y realista será la de BODEGA COMPARTIDA. Al inicio se permitirá una certificación y trazabilidad por kupelas, y se incentivará un seguimiento de la trazabilidad de toda la bodega. Al 5º año será obligatorio el seguimiento y control de la BODEGA COMPLETA, se controlará el 100% de las entradas de manzana con su origen o procedencia para la elaboración del mosto, y en virtud de métodos de autocontrol el sidrero calificará las kupelas para los distintivos

de calidad en virtud al origen de la manzana y calidad de la sidra que posteriormente certificará y controlará HAZI.

9. MARCA COMPARTIDA. Se permitirá la MARCA COMPARTIDA en relación al uso de la marca comercial privada de la sidrería, habida cuenta del arraigo y vinculación de la marca comercial de las bodegas a la denominación de la casa familiar o caserío, que es donde se hace el txotx o servicio de hostelería que por otro lado es una herramienta fundamental para hacer marca y fidelizar clientes.

10. CULTURA DE LA SIDRA. Desarrollar y difundir CULTURA de la SIDRA en toda su dimensión, de manera que permita asociar valores tradicionales y un relato de puesta en valor que contribuya a ampliar y segmentar mercados y canales de distribución. Estrategia que deberá ir acompañada por acciones que permitan comunicar y socializar la cultura y el relato de la sidra como una bebida tradicional, cargada de historias y matices.

—

Autor: HAZI (Eusko Jaurlaritza)

Fuente: Boletín Sagardoaren Lurraldea nº43

Búsqueda

<input type="text"/>	Buscar
----------------------	--------

Categorías

Agenda

Concursos

Cultura

Eventos

Experiencias

Exposiciones

Ferías

Formación

Gastronomía

Historia

Manzana

Manzanal

Museos

Prensa

Publicaciones

Recetas

Sidra

Sidrerías

Sin categorizar

Turismo

Archivos

Elegir mes

VEN Y DESCUBRE

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



EXPERIENCIAS

Reservar tu plan

Experiencias a la carta

Rutas seleccionadas

Otras propuestas cerca de aquí

Cómo moverse

Donde dormir

Guías e información práctica

SIDRERÍAS

Reservar sidrería

Elige tu sidrería

Transporte a sidrerías

Consejos útiles para ir de sidrería

MUSEO DE LA SIDRA

Sagardoetxea – el museo

Exposición y espacios

Tipos de visita

Cómo llegar y accesos

Tarifas y horarios

Reservar visitas

Visita virtual

Centro de documentación

SAGARDO FORUM

Información general

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

Boletín

Privacidad - Condiciones

[Fotograf\u00edas](#)

[Suscripci\u00f3n newsletter](#)

[Ponencias](#)

[Social media](#)



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputaci\u00f3n Foral
de Gipuzkoa



© 2019 Consorcio p\u00fablico privado Sagardun
INFORMACI\u00d3N LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)

[PROYECTOS](#)

[ALIANZAS](#)

[PERFIL DEL CONTRATANTE](#)