

naiz:

ZERUZ EUSKALTELEFONA



2. linea  
**GIGA  
MUGAGABEEKIN  
DOAN**

NAHI DUT &gt;

euskaltel 

19 SET. 2023

## Sidras monovarietales, las nuevas estrellas del sector

El sector sidrero vasco acaba de dar pistoletazo de salida a una cosecha que podría alcanzar cifras récord, con 6 millones de kilos amparados por Euskal Sagardoa. Parte se destinará a productos como las sidras monovarietales que elabora Argoitz Otaño con manzana Txalaka, Goikoetxe y Urtebi Txiki.

Joseba Salvador





Argoitz Otaño, responsable de la sidrería Petritegi, en plena recogida de manzana. (NAIZ)

Tradicionalmente se ha dado por hecho que la buena sidra es el resultado de la mezcla de diferentes clases de manzana (ácida, dulce, amarga...). De hecho, la Denominación de Origen Euskal Sagardoa tiene autorizadas nada menos que 106 variedades de manzana, aunque las más utilizadas por el sector son alrededor de 24. De la mezcla óptima de todas ellas se obtiene la sidra natural Euskal Sagardoa.

Pero cada vez son más los sidreros que cuando llega la recolecta de la manzana – desde mediados de setiembre hasta finales de octubre– seleccionan con mimo las variedades de mayor tradición y prestigio para elaborar sidras monovarietales. «Antes los mayores decían que con una sola variedad de manzana no se podía hacer sidra, pero hoy día, gracias a los avances que se han dado en el sector, ha quedado demostrado que es posible hacer una sidra equilibrada».

Son palabras de Argoitz Otaño Merketegi, sexta generación de la familia Goikoetxea-Otaño que elabora sidra en el caserío Petritegi de Astigarraga, un edificio que se construyó en el siglo XVI en torno a un lagar de manzana y donde se elabora sidra, por tanto, desde hace la friolera de cinco siglos.

Desafiando la sabiduría tradicional, esta nueva generación de jóvenes sidreros se ha lanzando a elaborar sidras especiales con una sola variedad de manzana, un proceso

que resulta más complejo. «El proceso para elaborar sidra monovarietal es más complicado, porque al no mezclar variedades diferentes, como es lo habitual, la redondez del producto se obtiene buscando los frutos más sanos y de mayor calidad, para lo cual es muy importante recogerlos en el momento óptimo de maduración», explica Argoitz Otaño.

Para ello, el responsable de la sidrería Petritegi, que ha completado también los estudios de enología en Logroño, visita los manzanales de sus mejores proveedores locales para controlar la evolución de los frutos, su estado sanitario y maduración, mientras permanecen en el árbol. Así, cada clase de manzana se recolecta solo cuando lo establece Argoitz Otaño, y a continuación se elabora en la bodega de forma separada, manteniendo la sidra sobre sus lías, sin realizar trasiegos.

Este año Petritegi elaborará tres sidras monovarietales, a partir de las manzanas Txalaka, que se recogerá en setiembre, Goikoetxe y Urtebi Txiki, algo más tardías y que se recolectarán en octubre. Se trata de sidras gastronómicas, cuya comercialización se dirige principalmente a restaurantes y establecimientos hosteleros especializados, aunque este año por primera vez las podremos encontrar también en una conocida cadena de distribución guipuzcoana.

Además de las monovarietales, el sector ha desarrollado también de forma importante la sidra espumosa –sidra natural que se somete a una segunda fermentación en botella–, sin olvidar la ecológica –con fruta recogida en los manzanos de la familia–, el mosto ecológico o las modernas sidras de estilo Cider, con zumo de frutas y dirigida a un público más joven.



PUBLICIDAD



PUBLICIDAD

ENTRA  
▼

ARTEFAKTUA

1977  
1999  
2024ETORKIZUNA  
EGUNIK  
EGUN

PUBLICIDAD

Zatoz Euskaltelera   

 2. linea  
**GIGA  
MUGAGABEEKIN  
DOAN**

**NAHI DUT >** 

Lo +



**Jagoba Arrasatek, ETB-ri, euskaraz: «Ez dut ulertzen erdaraz erantzun behar izatea zuri»**



**Kandido Sagarzazu preso ohi donostiarra hil da, 48 urte baino ez zituela**



## Bilbo se abarrota de llaves para seguir abriendo los cerrojos carcelarios



## Dos jóvenes fallecen en un accidente de madrugada en Gasteiz



## CAFeko presidentea Palestinaren aldeko oihu eta Ertzaintzaren kolpeen artean saritu dute

**1991, guerra en Irak**  
**Con entrevista con Fermin Munarriz, periodista enviado a la zona por 'Egin'**

artefaktua.naiz.eus  
**ARTEFAKTUA**  
1977 1999 2024