

Sidrerías



SIDRERÍAS

La carta de Euskal Sagardoa, en tu mesa



La sidra D.O. Euskal Sagardoa se distingue por el capuchón y la manzana rojos del cuello de la botella.

Con tres millones de litros de Euskal Sagardoa elaborados para la presente campaña, la d.o. se marca para 2020 los objetivos de aumentar y mejorar los manzanales y elevar la presencia de su sello en la hostelería.

14+1 COMUNICACIÓN

Martes, 21 enero 2020, 13:29

0 ...

Un total de 48 bodegas y 250 productores de manzana componen la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y en esta cosecha de 2019 se han recolectado cinco millones de kilos de manzana, para una elaboración de tres millones de litros.

Las sidras de la nueva añada se caracterizan por su frescura y redondez, y algo menos de cuerpo y alcohol que el año pasado. Sidras elaboradas 100% con manzanas autóctonas de los manzanales homologados de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, y que se pueden distinguir por el capuchón y la manzana rojos del cuello de la botella.

Propósitos para 2020

Aunque las cifras van en aumento, uno de los principales objetivos de la Denominación de Origen es seguir apostando por la plantación de nuevos manzanales y mejorar los ya existentes.

En lo que respecta al producto, seguir la línea de mejora que está llevando a cabo el sector y poner en valor las variedades de manzana autóctona siguen siendo las metas principales. Por su parte, en cuanto a la comercialización, el esfuerzo de los primeros años ha sido dirigido a mejorar el posicionamiento del producto en los diferentes lineales, y se quiere seguir en ello.

La hostelería, el foco principal

Además, Euskal Sagardoa tiene un propósito claro: aumentar la presencia de sidras D.O. Euskal Sagardoa en la hostelería. «Poder disponer de cartas de Euskal Sagardoa en los principales restaurantes de Euskadi es el objetivo que nos hemos marcado para los próximos años y para ello, queremos realizar una labor con el sector hostelero de cada zona», explican desde la institución.

Además de la hostelería, el poder trabajar el producto en las distintas sociedades gastronómicas y el realizar actividades de promoción en las distintas capitales y municipios llenarán la agenda de 2020 para esta Denominación de Origen joven.

Lo + leído

[El Diario Vasco](#)[Sidrerías](#)[Top 50](#)

1 Sagardotegis recomendadas

2 ¿Qué esperan los expertos de esta temporada?

3 Un txotx que ya es toda una cita ineludible

4 Sagardotegis recomendadas

5 Sidra bien hecha

0 Comentarios 

Noticias relacionadas

Una sidra de gran calidad

«La colaboración ha hecho que Gipuzkoa sea por excelencia el territorio de la sidra»

Un mundo en constante innovación

Patrocinada

Fotos



 **Miguel Indurain inauguró la temporada en Saizar**

 **La Sociedad Fotográfica de Gipuzkoa se convierte en centro de exposiciones de la FIAP**



 **La presentación de la Tamborrada de adultos, en imágenes**

 **Izaro abre la temporada del txotx 2020 en la sidrería Alorrenea**

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018



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