

Sidrerías

SIDRERÍAS

Un mundo en constante innovación



El sector sidrero no escapa a reinventarse en diferentes ámbitos como la producción o la comercialización del producto

14+1 COMUNICACIÓN
Martes, 21 enero 2020, 13:23



Oiharte presenta euskal sagardoa en formato lata



Consumir Euskal Sagardoa en lata es posible, por primera vez en la historia, gracias a los dueños de la Sidrería Oiharte. Haritz Eguren y Maite Reto-laza han decidido apostar por este nuevo formato para la sidra vasca tras tener en cuenta las tendencias y las líneas innovadoras por las que está apostando el sector.

Se trata de un formato que amplía las posibilidades de la sidra vasca de cara a consumidores y hosteleros. La lata ofrece una forma portátil, cómoda y fácil para degustar sidra sin necesidad de sacacorchos, ni vasos, con tan solo un sencillo 'click'. Además, al ser un formato más pequeño que la botella, es una excelente opción a tener en cuenta por todos aquellos consumidores que quieran beber menos cantidad en un determinado momento.

En su interior, el contenido no es otro que sidra natural Euskal Sagardoa, elaborada al 100% con manzana autóctona, y que cuenta con la certificación y la homologación que ofrece la Denominación de Origen.

Aunque de momento se trata de un proyecto piloto y el tiempo enseñará las posibilidades que ofrece este formato, los creadores se muestran muy ilusionados porque para ellos «era muy interesante empezar a hacer la conexión entre la calidad del producto y las facilidades de consumo. La apuesta de nuestra casa es clara: La D.O. Euskal Sagardoa».

La venta del producto será, por el momento, directa, desde casa; pero Oiharte está trazando el plan para posibilitar su venta a través de distribuidores y distribución organizada.

Petritegi, pionera en la utilización de una levadura propia para elaborar sidra



El I+D forma parte del ADN de la familia Otaño. Los propietarios de la Sidrería Petritegi siempre han apostado por la innovación como camino para mejorar sus productos. Son ya muchos años los que acumulan trabajando e investigando para ofrecer a sus clientes un avance constante en sus sidras. La última novedad ha sido el descubrimiento de una levadura salvaje en la variedad autóctona Urtebi Haundi que ha conseguido reproducirse y utilizarse en la fermentación de los mostos de Euskal Sagardoa de 2019. Dicho de otra manera, Petritegi se ha convertido en la primera sidrería del País Vasco en utilizar una levadura propia de manzana en la elaboración de sus sidras.

No ha sido un proceso sencillo ni rápido. El equipo de producción de Petritegi lleva desde 2015 investigando sobre las sidras monovarietales, es decir, de una sola variedad de manzana, en busca de las características que aporta cada una de ellas. En una de las pruebas llevadas a cabo, se logró aislar una cepa de levadura 'saccharomyces cerevisiae', presente principalmente en la piel de las manzanas e imprescindible para la fermentación de mosto. Esa levadura se ha conseguido reproducir en cantidad suficiente como para fermentar los mostos de Euskal Sagardoa. Los resultados evidencian el acierto absoluto de la investigación: se han obtenido sidras muy limpias y aromáticas, con una gran frescura, equilibrio y sedosidad.

Esta levadura autóctona que ha desarrollado Petritegi permite al sector sidrero vasco visualizar el futuro con un mayor optimismo. Se aspira a seguir descubriendo levaduras autóctonas que aporten nuevos matices a las sidras con Denominación de Origen.

Menú en temporada, carta fuera de ella



Sarasola Sagardotegia es una de las sidrerías más antiguas de Astigarraga. Fundada en la primera mitad del pasado siglo, la sidrería ha mantenido el mismo método y la misma maquinaria para elaborar sidra. Por ello, cuenta con el 'tolare' más antiguo de los que actualmente hay en activo. Bajo la dirección de Carlos Liao, tiene capacidad para 300 comensales, que se distribuyen entre la sidrería y el comedor con chimenea. Dispone de parking propio y acceso adaptado a minusválidos.



La sagardotegi ofrece menú de sidrería con txuleta de gran calidad y, fuera de temporada, propone también su carta. Destaca por su parrilla doble, donde se asan txuletas que son cortadas delante de los clientes y pescados. El cocinero Gorka Pérez «los borda», especialmente el lomo y kokotxas de bacalao a la parrilla, el xapo (rape), la merluza y el 'Txitxarro marikon'.

www.sidreriasarasola.com

Sarasola 943 555 746

Lo + leído

El Diario Vasco

Sidrerías

Top 50

- 1 ¿Qué esperan los expertos de esta temporada?
- 2 Sagardotegis recomendadas
- 3 Sagardotegis recomendadas
- 4 «La colaboración ha hecho que Gipuzkoa sea por excelencia el territorio de la sidra»
- 5 Un txotx que ya es toda una cita ineludible

0 Comentarios

Noticias relacionadas

La vivienda en Donostia es la más cara del Estado



Gipuzkoa, concienciada con la sostenibilidad y el reciclaje



La quiniela de nuestros críticos

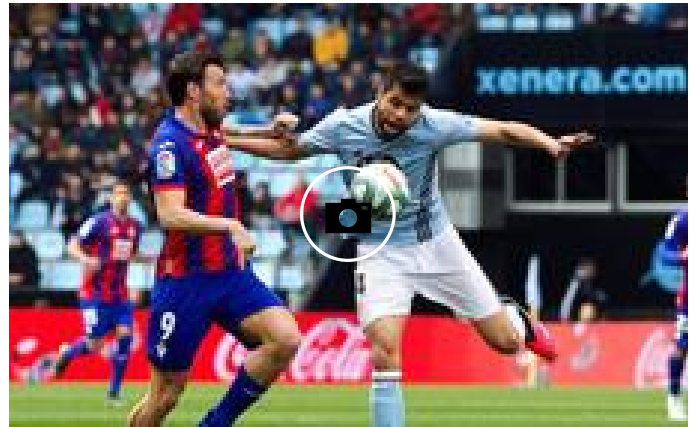


Patrocinada

Fotos



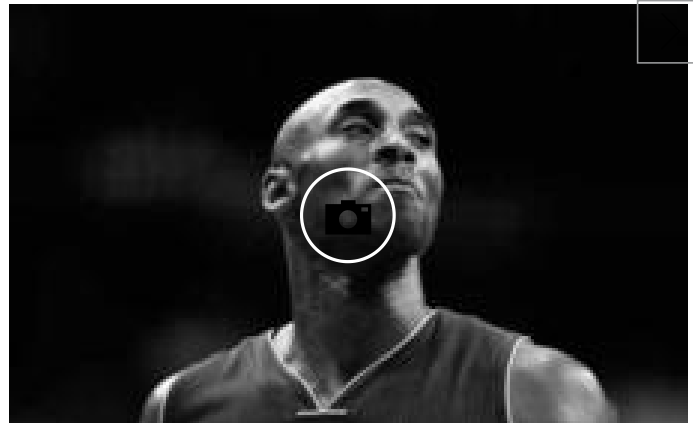
Los premios Sabino Arana, en imágenes



Las mejores imágenes del Celta - Eibar



Real Sociedad-Mallorca, en imágenes



Una carrera de leyenda

© 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](#)