

Gipuzkoa

San Sebastián Bidasoa Oarsoaldea Buruntzaldea Costa Urola Tolosa Goierri Alto Urola Alto Deba Bajo Deba

Temporada de sidra 2022

3,5 millones de litros de sidra para tomar en mesa

El sector afronta otra temporada «excepcional» en la que, al menos hasta el 28 de enero, el caldo deberá consumirse sentado

**AITOR ANSA**

Martes, 11 enero 2022, 22:22



Las sidrerías vascas afrontan otra temporada «excepcional» en el que la pandemia vuelve a marcar la forma de consumir el zumo de los manzanares del territorio. Para ello, la Denominación de Origen Euskal Sagardoa ha recolectado una cosecha «histórica» de 5 millones de kilos de fruta que han sido necesarios para elaborar un total de 3,5 millones de litros de sidra. Según dieron a conocer ayer los propios representantes de la asociaciones de manzaneros, las de este año son sidras «más ligeras, aromáticas y con una graduación alcohólica más baja» que la del año precedente. «La entrada en producción de los nuevos manzanales y gracias al trabajo de las bodegas, este año se podrán degustar sidras novedosas con Denominación de Origen: sidras mono y bivarietales, o de tres y cuatro variedades», apuntan los coordinadores de Euskal Sagardoa.

El sector hace frente de nuevo a una temporada «especial», obligado a ofrecer «un formato diferente» para disfrutar de la sidra «con protocolos específicos de consumo». Así las cosas, por lo menos

hasta el próximo 28 de enero, durante la vigencia del último decreto del Gobierno Vasco en cuanto a aforos y restricciones en la hostelería, los sidreros serán los encargados de llevar a la mesa la nueva sidra en jarras o botellas transparentes con sus correspondientes etiquetas e información, donde estará el número de la kupela para que el cliente sepa en todo momento qué zumo está degustando. Esa etiqueta, asimismo, contará con un código QR para poder recibir más información acerca de la sidra. Por otra parte, durante la comida o la cena, el consumidor se podrá levantar a rellenar la jarra y, con la ayuda del sidrero, podrá coger la sidra de la kupela que el grupo quiera degustar.

LOS DATOS

5 millones de kilos de manzana se han recogido en los 250 manzanales inscritos en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, que actualmente reúne 49 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba. La cosecha ha sido calificada de «histórica» desde el sector.

Temporada de sidra 2022

Protocolo antiCovid La degustación de la nueva cosecha será en mesa, al menos, hasta el 28 de enero, por lo que queda prohibido el habitual txotx.

Consumo El sidrero llevará a la mesa la nueva sidra en jarras o botellas transparentes etiquetadas con un código QR con la información del jugo.

Reservas Se ofrece la posibilidad de hacerlo de forma online, a través de sagardoa.eus, y escoger sidrería, número de comensales o pagar el anticipo.

Se trata, recuerdan desde el sector, de protocolos sujetos a la normativa vigente impuesta por el Ejecutivo vasco que, de ser modificada, alterará también la forma de consumo de los clientes en la temporada de sidra que comenzará de forma oficial el viernes tras la apertura del txotx de este mediodía. «Las sidrerías son

espacios amplios que nos permiten respetar las distancias y disfrutar de la experiencia de sidrería de una manera agradable y segura», reconocen los representantes de Euskal Sagardoa.



Gipuzkoa descarta vender txakoli en lata como los alaveses

LARA OCHOA

Como novedad, y en algunas sidrerías, se ofrecerán catas guiadas de sidra antes de las comidas o cenas. «Será una oportunidad única para disfrutar de manera exclusiva de la nueva sidra, de la mano del responsable de la bodega», explican los coordinadores de los sidreros vascos. Además, con el objetivo de dar facilidades a los clientes, se ofrecerá la posibilidad, a través de sagardoa.eus, de reservar mesa de manera automática mediante un simple click, donde se podrá elegir la sidrería a la que se desea acudir, añadir el número de comensales e incluso pagar el anticipo. «Este sistema está siendo un éxito entre nuestros clientes», se congratulan desde el propio sector, donde apuntan que este año se ha ampliado el número de establecimientos que se pueden reservar. Junto a ello, se ha puesto en marcha también la tienda online de Euskal Sagardoa.

Subida de precio

Ni el 2020, ni el 2021 «han sido años fáciles», reconocen desde la asociación que reúne actualmente 49 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba y un total de 250 productores de manzana. Tampoco a la hora de trabajar la rentabilidad de la sidra y el fruto de las sidrerías. Consecuencia de ello, con las subidas de este último año, han anunciado que el precio del zumo subirá de media «entre un 10% y un 20%» esta temporada.

«No es un capricho, todo ha subido y la sidra, producto de baja rentabilidad, se adaptará a la situación actual. Para ser viable, necesita un precio justo», justificó ayer en rueda de prensa Unai Agirre, coordinador de Euskal Sagardoa.

TEMAS Sidra

TENDENCIAS

2 Comentarios

PATROCINADA

Fotos

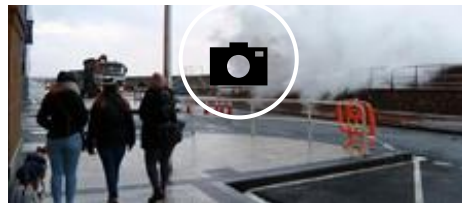




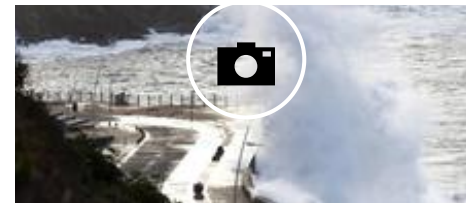
📷 Gipuzkoa abre el txotx



📷 Tímido arranque de las Rebajas



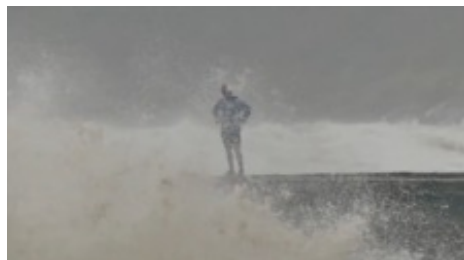
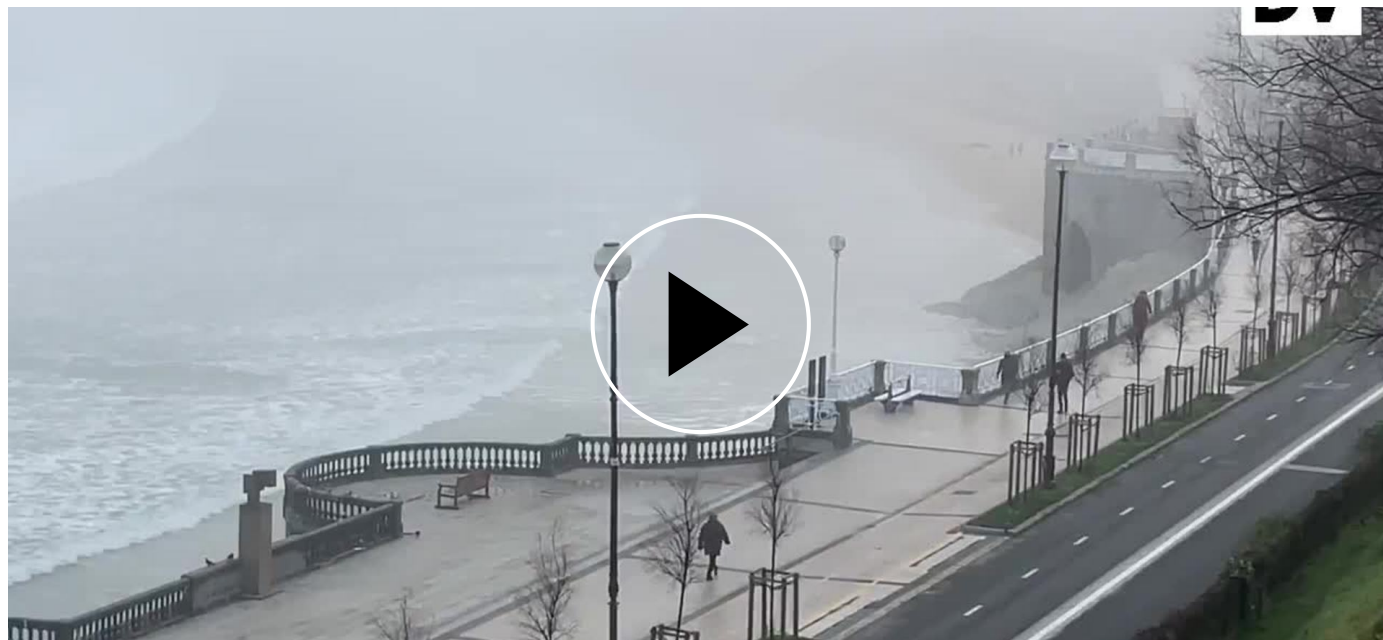
📷 Fin de semana de olas



📷 Aviso por lluvias persistentes y fuerte oleaje

Vídeos

La niebla engulle la isla de Santa Clara



© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

vocento

Contactar

Aviso legal

Condiciones de uso

Política de privacidad

Publicidad

Mapa web

Política de cookies