

UNA TEMPORADA ADAPTADA A LAS NUEVAS CIRCUNSTANCIAS

Arrancó el 5 de febrero, pero la COVID-19 ha retrasado la apertura de la mayoría de las sidrerías. Lo han hecho, además, adoptando una medidas indispensables

Hace exactamente un mes comenzó la temporada de sidrerías, pero este año no se puede hablar de 'temporada de txotx'. Y es que, de momento, en las sidrerías la nueva cosecha se degustará en la mesa y en botellas o jarras transparentes, cada una con su tarjeta. En ella se especificará el número de la kupela, para que el cliente sepa en todo momento qué sidra está degustando, en algunos casos, también proporcionarán información sobre las sidras y los tipos de manzanas que se han utilizado para elaborarla. Esta tarjeta llevará

también un código QR que podremos escanear si queremos encontrar más información sobre la sidrería.

Durante la comida (de momento no se pueden ofrecer cenas por las restricciones horarias) y siempre acompañado del sidrero, el encargado de cada mesa podrá levantarse a rellenar la jarra de la kupela que el grupo quiera degustar o que el sidrero recomiende.

Con estos cambios el sector de la sidra pretende ofrecer a sus clientes una experiencia atractiva y a la vez segura, sin perder en ningún momento la base de la temporada de



las sidrerías, es decir, la posibilidad de degustar la nueva sidra que se está elaborando en las kupelas. Además, la gente que se acerque a las sidrerías también tendrá la ocasión de comprar la Sidra Vasca en botella.

Lo cierto es que, aunque para muchos pueda sonar novedoso el hecho de consumir la nueva sidra en mesa, en realidad es un paso atrás en el tiempo para recuperar el modo de consumir antiguo. A lo largo de la historia la sidra se ha servido en jarras en

nuestras sidrerías. Este año, en Euskal Sagardoa han querido adaptar y afinar esta técnica con el fin de ofrecer la mejor atención posible al cliente, cuidando el producto, la información y la imagen.

UN MOMENTO DELICADO

El sector de la sidra se encuentra en una grave situación. Desde marzo de 2020 hasta febrero de 2021 ha registrado pérdidas cercanas a los 18 millones de euros. Por un lado, porque la temporada de sidrería el año pasado se paró a la mitad de la temporada y la de este año se va a poner en marcha tarde y con recortes; y por otro, porque con la hostelería parada la venta de sidra ha disminuido.

Al mismo tiempo, el sector se mantiene con fuerzas para adaptarse a la nueva situación y avanzar, tomando decisiones en grupo y poniendo en marcha nuevas propuestas y proyectos.

sagardotegi denboraldia
**zuentzako
prest!**

zatoz
sagardo berria
dastatzera!



iha llerado la
**temporada
de sidrerías!**

Sagardo
Mahata

SAGAR
UZTA

bizkalko
sagardogileak

ARABAKO
SAGARDOGILEAK

BIZKAI

Fruitel

SAGARDOA
gure jatorria

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

hazi

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO