



La producción de sidra vasca asciende a 10 millones de litros en 2011

LEÍDO: 175 VECES

[OPINAR](#)

MIÉRCOLES 11 DE ENERO DE 2012 18:00

EUROPA PRESS

[Twitter](#)

8

[Recomendar](#)

2

2

1 Voto

[Categorías](#) [Catas](#) [Datos](#) [Euskadi](#) [Sidra](#) [Ventas](#)
[Más](#)

La producción de sidra vasca de 2011 ha ascendido a 10 millones de litros, cifra similar a la del año anterior en una actitud "prudente" de los sidreros a causa de la crisis económica

El abundante sol del otoño ha permitido una concentración "adecuada" de los elementos aromáticos de las manzanas que han dado como resultado un "caldo afrutado, seco en boca y refrescante".

El presidente del Consorcio Sagardun, Jose Ángel Goñi, ha dado a conocer estos datos en la Sagardoetxea-Museo de la Sidra con motivo de la apertura de la temporada 2012 de sidra de Astigarraga (Gipuzkoa), que ha llevado a cabo el presentador de ETB Julian Iantzi en esta decimonovena edición.

Durante su comparecencia ha estado acompañado de Iantzi, del viceconsejero vasco de Pesca, Jon Azkue, de la de Turismo, Pilar Zorrilla, del diputado foral de Desarrollo Rural, Jon Uriguen, y del alcalde de la citada localidad, Andoni Gartzia, quien ha destacado que la sidra es "mucho más que una bebida, es toda una ideosincrasia que engloba la cultura, la tradición y el euskara".

Además, ha invitado a quienes se acerquen a Astigarraga a acudir a las sidrerías "desde el respeto para no arruinar el derecho al descanso de los vecinos".

Por su parte, el resto de representantes institucionales han subrayado el "importante papel de la sidra en el área agroalimentaria y turística" y han apostado por "dar más proyección" a la tradición sidrera a través de "experiencias memorables" para los turistas.

A continuación, Iantzi ha procedido a la apertura del 'txotx' en la sidrería Petritegi de Astigarraga pronunciando el tradicional 'Gure Sagardo Berria' ('Nuestra nueva sidra') con el que ha quedado abierta la primera kupela.

El presentador ha asegurado que participar en este acto ha sido un "enorme honor" que "ha redondeado" un 2011 que para él ha sido "muy bueno".

Antes de este acto, en el manzanal museístico Julian Iantzi ha protagonizado también la plantación de un manzano nuevo, un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que, año a año, ofrece la posibilidad de sentarse en torno a una mesa y la sagardoa.

Previamente, se han presentado en la Sagardoetxea las características de la cosecha del pasado año y la descripción de las cualidades de la manzana y la nueva sidra, cuya producción ha sido similar a la de 2010 y ha ascendido a 10 millones de litros, "una actitud prudente en consecuencia de la difícil y duradera situación económica", según ha explicado el presidente de Sagardun, Jose Ángel Goñi.

Según ha indicado, el abundante sol de otoño ha permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de manzanas que han dado como resultado unos "caldos afrutados, refrescantes y muy tónicos".

La nueva sidra es de color "amarillo con tonos pajizos". Las características de la fermentación de esta cosecha "han traído un producto seco en boca, con fina txinparta y sensación prolongada en boca".

La cantidad de manzana ha sido similar a la de 2010 gracias al buen calibre de las frutas y a la prevención de las plagas. Para esto último se han controlado un total de 14 plantaciones en Gipuzkoa.

ANUNCIOS PATROCINADOS

[Anuncia aquí tu empresa GRATIS](#)

Gestiona tus anuncios patrocinados y consigue clientes y marca para tu negocio
www.tuempresa.com

[Anúnciate GRATIS Aquí](#)

HABLAMOS DE VINOS EN TWITTER

[Seguir @vinogallego](#) 1,356 seguidores

ÚNETE A LA CONVERSACIÓN



Alvarezmallorca RT @vinogallego: Europa podría implantar una marca única para todos los productos de calidad
bit.ly/A856Xn
 2 hours ago · reply · retweet · favorite



LuisAlegreWines Una pena ;/ RT @vinogallego: Riberepo se aplaza por segundo año por la crisis bit.ly/zULjNt
 2 hours ago · reply · retweet · favorite



DRWINEs RT @vinogallego Los primeros blancos en la historia de la D.O. #Cigales saldrán al mercado este invierno bit.ly/xdZURh #vino
 2 hours ago · reply · retweet · favorite



GatoDumas_Mvd RT @vinogallego: La producción de sidra vasca asciende a 10 millones de litros en 2011 bit.ly/wMERkp
 6 hours ago · reply · retweet · favorite



WilliamVinos RT @vinogallego: Valdesil, único vino español en la lista de vinos blancos del Financial Times bit.ly/zGI3YK
 8 hours ago · reply · retweet · favorite

Twittea aquí

127

[@vinogallego](#)[Tweet](#)

ÚLTIMA HORA

La mayor producción de esta fruta se ha dado entre Tolosa y la costa, mientras que en el interior ha sido "mucho menor, a excepción de algunas plantaciones". También se ha hecho balance de las visitas a la Sagardoetxea de Astigarraga, que mantiene la afluencia de visitantes con más de 10.000 personas a lo largo del año 2011.

En este periodo se han llevado a cabo diversas actividades como visitar guías para el público, actos promocionales o exposiciones temporales, entre otras.

Entre las novedades para este 2012, Goñi ha destacado el 'Buscador de Sagardotegis de Euskal Herria' que ha puesto en marcha la Sagardoetxea.

Se trata de una aplicación web que permitirá al usuario consultar todos los establecimientos con sus datos de contacto, características del menú, o servicios de enoturismo.

Sagardoetxea lleva dos años organizando comidas o cenas temáticas en las sidrerías, que se componen por la proyección de un DVD, la demostración del rito del 'txotx' y la degustación de los tradicionales platos de sidrería.

NOVEDADES

Otras opciones posibles son la de amenizar la comida o cena con unos monólogos o con trikítixas, realizar una bienvenida con txalaparta o realizar una demostración de deportes rurales.

Además, se están preparando más propuestas de cara al próximo verano, como una ruta de la sidra en la comarca visitando caseríos con 'tolare' o un día de sidra y mar con paseo marítimo en barco.

Tras el éxito obtenido en años anteriores, en 2012 también se realizarán catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea durante la temporada del txotx (enero, febrero, marzo y abril) para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada.

También se descubren otras bebidas elaboradas a partir de la manzana, tal como mostos pasterizados, licores y aguardientes.

[Categorías](#) [Catas](#) [Datos](#) [Euskadi](#) [Sidra](#) [Ventas](#)

[Más](#)

Buscador de Vinos

Un listado completo de todas las variedades de vino de España.
www.guiarepsol.com/especial_vinos

Anuncios Google

Tu Opinión

Normas de Uso

Los comentarios de usuarios NO registrados se someten a revisión.

Los comentarios aquí publicados son opiniones de los internautas, no de vinogallego.com

Reservado el derecho a eliminar los

comentarios que consideremos inapropiados.

Cláusula de Privacidad

Tu Nombre

ENVIAR

Nacional

[Riberepo se aplaza por segundo año por la crisis](#)

[La Asociación de Cerveceros de España pone en marcha una aplicación para 'cervecear' por iphone](#)

[España celebrará 39 concursos vinícolas oficiales en 2012](#)

[Nace Vinthink, una red social especializada en vinos](#)

[Un pueblo pide investir a su Virgen como patrona de los Viñedos](#)

HOY EN PORTADA

El sector turístico español continúa creciendo



Continúa un fuerte ritmo de entrada de turistas internacionales y de aumento de gasto efectuado por

Ribeira Sacra buscará nuevos mercados internacionales en Alimentaria 2012



Con el objetivo de salir a buscar nuevos mercados internacionales,

Bodegas españolas quieren liderar la lucha contra el cambio climático



La organización "Wineries For Climate Protection" ha mejorado su

[D.O. Vinos de Lanzarote colabora en un viaje solidario a EL Hierro](#)

[Vinos Alicante comercializa más de 11,5 millones de botellas en 2011, un 14% más](#)

[Riberepo se aplaza por segundo año por la crisis](#)
[Europa podría implantar una marca única para todos los productos de calidad](#)

[La Asociación de Cerveceros de España pone en marcha una aplicación para 'cervecear' por iphone](#)

SÍGUENOS EN FACEBOOK

Búscanos en Facebook

Vino Gallego

[Me gusta](#)

A 3,126 personas les gusta **Vino Gallego**.

Plug-in social de Facebook

AÑADIR A GOOGLE+

Vino Gallego en [Añadir a círculos](#)

+28

SUSCRIPCIÓN MAGAZINE

[Suscríbete Gratis por Email](#) [Feedburner](#)

Recibe cada día, a primera hora de la mañana, toda la actualidad del mundo del vino en tu correo. Un servicio prestado por Google Feedburner.

[SUSCRIPCIÓN](#)

NUESTRO MEDIOS SOCIALES



Otros servicios web de vinogallego.com