



Vermut con sidra natural, una innovadora propuesta desde Kuartango

La sidrería alavesa Kuartango se ha lanzado a elaborar y comercializar un producto innovador, el vermut con sidra natural, que ya ha sido galardonado en certámenes internacionales.

J.S.
GASTEIZ



Aunque el fenómeno de la diversificación es relativamente reciente en el sector sidrero, lo cierto es que avanza con paso firme y no hay año en el que no se presente un producto nuevo basado en la sidra del país.

Es el caso del vermut con sidra natural que comenzó a elaborar el pasado año la sidrería Kuartango, un producto que viene a completar la gama de sidras de nueva expresión de esta bodega, entre las que encontramos las sidras con limón, con cerveza o la de fuego, productos que pueden consumirse en cualquier momento del día y que no necesitan de escanciado.

PUBLICIDAD



The advertisement features the Movistar logo at the top center. Below it, the headline reads 'La vuelta al cole más equipada'. To the left, four icons represent the service's features: a fiber optic cable for 'Fibra 1Gb', two mobile phones for '2 líneas ilimitadas 5G+', a TV set for 'TV con canales exclusivos', and a laptop for 'Con dispositivo incluido'. On the right, the price '76,90€/mes' is displayed in large blue font. At the bottom, a blue button with white text says 'Vente a Movistar'. There are also small play and close icons in the top right corner of the ad frame.

Tal y como explica el responsable de esta bodega, Benito Peciña, la idea de elaborar este vermut surgió en sus visitas a diversos certámenes internacionales, donde conocieron las posibilidades de este producto. Además, Peciña destaca que es muy indicado para su producción en bodegas de pequeño tamaño, que no pueden competir en volumen con los grandes productores de sidra natural.

El vermut, en general, es una bebida que tiene como ingrediente principal el vino, aunque «fortificado» con un destilado y aromatizado con hierbas como el ajeno, cítricos o especias como la canela. El vermut con sidra utiliza básicamente los mismos ingredientes, aunque el destilado que se utiliza es de sidra y los botánicos son diferentes para que se adapten mejor a sus características.

Todo ello da como resultado una bebida de 15 grados de alcohol, muy apropiada para su consumo como aperitivo, y que se presenta, como es habitual en este producto, en botellas de un litro de capacidad.

Pese a que empezaron a elaborar este producto hace tan solo un año, ya han comenzado a recibir los primeros galardones, como los obtenidos a finales de 2023 en el Sagardo Forum (medalla de oro) o en el salón Sisga de Gijón (plata). Algo que

lleva a Benito Peciña a mostrarse muy esperanzado con las posibilidades de este nuevo producto.

CEBADA Y LIMÓN

Además de la sidra con vermut, Kuartango seguirá comercializando este año otros productos como la sidra con cerveza o “Callabocas”, una bebida para cuya elaboración se realiza una doble fermentación de cebada y de manzana. Tiene 7 grados de alcohol y se comercializa, al igual que la cerveza, en botellines de 33 cl.

En un botellín similar se comercializa el “Sagartxo”, una sidra más ligera que recuerda a la cerveza con limón aunque tiene un toque más ácido, y cuyos únicos ingredientes son la sidra y el zumo de limón. «Es una sidra muy refrescante, con solo 3 grados de alcohol, y que próximamente será 100% km 0, ya que el limón también será de producción local», explica Peciña.

Otra de las sidras de nueva expresión que elaboran en Kuartango es la sidra de fuego o «su-sagardoa», de unos 10 u 11 grados de alcohol y muy apropiada para su consumo como aperitivo o también para acompañar a los cafés. «Es como si te tomaras un txupito, pero no es un destilado, es una bebida fermentada».

Junto con el desarrollo de todos estos nuevos productos, tanto Kuartango como el resto de las sidrerías alavesas continúan apostando por la sidra natural Euskal Sagardoa y la recuperación de las variedades autóctonas de Araba, con las que el pasado año elaboraron por primera vez la sidra “Alaba”.



PUBLIZITATEA



PUBLIZITATEA



Klikatuenak



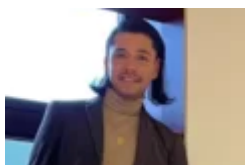
«Tengo la obligación de hacer cosas diferentes» 🔑



Manu Chao lanza junto a la rapera francesa Laeti 'Tú Te Vas', tercer single de su nuevo disco 🔑



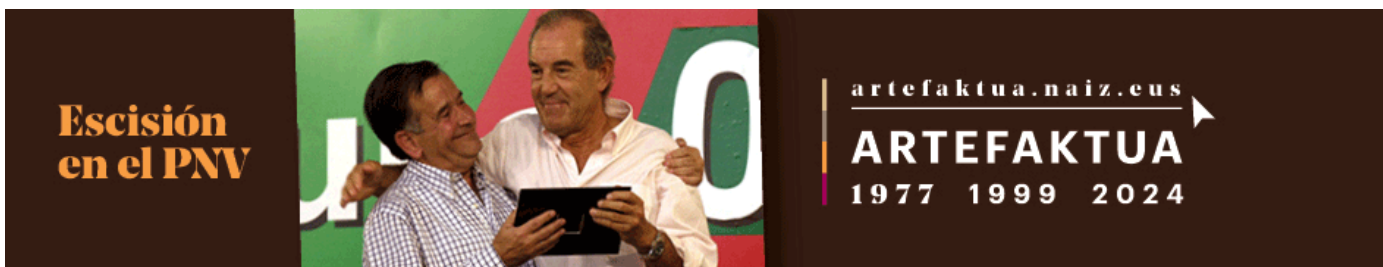
Lekeitio, Plentzia, Elorrio, Mamariga eta Ilunberriko jaiak, iraila ongi hasteko plan onenak



Adam Castillejo, de las dos «sentencias de muerte» a su esperanzadora cura del VIH 🔑



La primera borrasca de gran impacto de esta temporada tendrá nombre vasco: Aitor



Escisión
en el PNV

artefaktua.naiz.eus

ARTEFAKTUA

1977 1999 2024