

noticias de Gipuzkoa

Asteartea, 2019ko urtarrilaren 22a

Bilaketa egin

BILATU



[INICIO](#) | [IRITZIA](#) | [GIZARTEA](#) | [EKONOMIA](#) | [POLITIKA](#) | [BERTAN](#) | [MUNDUA](#) | [REALA](#) | [KIROLAK](#) | [KULTURA](#) | 

ALBISTEAK

| [hemeroteca](#) |  |  |  | 

[Euskadi](#) | [España](#) | [Deusto](#)

[Inicio »Gizartea](#)

“El vaso seguirá ahí, pero en copa, nuestro producto de calidad va muy bien”

MIKEL MUJICA - Domingo, 13 de Enero de 2019 - Actualizado a las 06:03h

icomenta!



Me gusta 2

Compartir



Una joven observa una selección de botellas de sidra pertenecientes a las distintas asociaciones vascas.

HERNANI- ¿Beberemos la sidra en copa en un futuro próximo?

¿Tiene el vaso los días contados?

-Lo importante no es beberla en copa o vaso. Pero es cierto que en los actos promocionales de Euskal Sagardoa lo hacemos en copa.

¿Eso da prestigio?

-Sin duda. Pero no es cuestión de prestigio solo. Nosotros defendemos igualmente que se consuma en vaso o copa. El que la bebe en vaso lo seguirá haciendo, y la sidra es igual de buena, pero es cierto que la copa aporta unas cosas que, a nuestro juicio, son interesantes y es que, normalmente, un producto de calidad suele tener mejor expresión en copa, aromáticamente. En segundo lugar, nuestra sidra puede ser de trago rápido, pero también más sosegado. Es decir, que a alguien que va de poteo, la sidra en copa le puede aguantar muy bien cinco minutos. Si se escancia poco, aguanta su chispa; y si tiene que ser un producto de poteo, tiene que ser una bebida que se tome al mismo ritmo que otras. Entonces, no puede ser en vaso y escanciado desde medio metro. Si se escancia mucho y en vaso, hay que beber rápido.

¿Entonces, no hay solo una forma de beber sidra?

-No hay una sola forma. Y luego es cierto que para determinadas mesas de mantel, la copa da otra presencia. Creo que este producto nuestro de calidad refleja muy bien este nivel en la copa, pero sin descartar el vaso, ¡jojo! Esto mismo ha pasado con otros productos. El vino mismo, no hace tanto que pasó de tomarse en vaso a copa. Y el txakoli todavía menos tiempo aún. La sidra la seguiremos bebiendo en vaso, pero también en copa. Además, hay que diferenciar. Una cosa es la sidra de botella, un tipo de consumo, y otra es el txotx, en el que hay otro ambiente festivo, en la sidrería, donde se escancia; y ahí el vaso tiene su función. Pero en un restaurante a la sidra, como producto de calidad, le va muy bien la copa.

¿Cómo va el tema de las ventas 'on line'? ¿Le ve futuro con la sidra?

-Cada vez más. Pero es cierto que todavía, a través de Internet, los



Gourmetgerichte

10% Kennlernrabbat - jetzt die Menüs eiskalt testen!

terrakanis.de



Arbeitsbekleidung

Berufs- und Schutzbekleidung in top Qualität

privat.bbf24.de/



Baumarkt Shop

Großes Sortiment mit passenden Baumarkt-Artikeln

globus-baumarkt.de

ÚLTIMA HORA

09:20 *Errefuxiatuei buruzko erakusketa, Zumarragan*

09:20 *Zumarragako Guraso Eskolaren saioa, datorren astelehenean*

09:19 *100 urte bete ditu Gregoria Miguelek*

09:18 *Baratze ekologikoak esleitzeko eskaerak aurkeztu daitezke*

09:16 *Andatzan egindako indusketak, solasgai*

LO + LEÍDO

LO + VOTADO

LO + COMENTADO

VÍDEOS

FOTOS

GALERÍAS

alimentos propios de Euskal Herria, entre los que está la sidra, no se compran tanto. Pero poco a poco van aumentando las ventas y hay plataformas interesantes. Los productores de sidra, de hecho, tienen sus propias páginas web y algunos venden a través de Internet. Hoy en día no es un mercado significativo, pero está creciendo e irá a más. Hay que estar preparados porque es muy interesante.

¿Tiene que aprender la sidra del vino y el txakoli en su apuesta por el prestigio?

-La sidra puede copiar algunas cosas y tiene también sus características propias. Es cierto que el recorrido del vino, el txakoli e incluso el de las cervezas, es muy interesante. Han evolucionado mucho y todavía están en ello. En ese sentido, la sidra tiene mucho que aprender, pero también posee otras ventajas propias. Por ejemplo, es una bebida de poca graduación alcohólica, muy refrescante y saludable. Eso la gente lo sabe; y al que no lo sabe hay que explicárselo. Y si además se liga con un modo de trabajar propio, y a un consumo determinado, tiene muchas posibilidades.

Olvidese por un momento de que es gerente de Euskal Sagardoa. Póngase como consumidor de a pie. ¿Qué nota le daría, del 1 al 10, a la sidra como producto de prestigio?

-En este momento, entre 5 y 7, pero creo que en pocos años puede pasar al 8 o 9. Pero debe de ser un prestigio ligado a argumentos. No se trata de buscar prestigio sin más, sino reflejar que el sector está haciendo un gran trabajo, tanto los sidreros, como los productores de manzana. Hay base para lograrlo. Si en los próximos tres o cuatro años hacemos las cosas bien, la sidra irá ganando prestigio. De hecho, ya lo ha logrado en algunos sitios.

¿No quita terreno a Euskal Sagardoa el hecho de que cada vez más los sidreros estén lanzando nuevos productos propios con denominaciones como sidra gourmet?

-Todo lo que sea ampliar gama, en aras de la calidad y diversificación, es bueno; Euskal Sagardoa no tiene que fagocitar al resto, sino ser un faro para el sector. Ahí hay que impulsar a tope la diversificación: la sidra de hielo, espumosa, zumos, etcétera.

¡comenta!



Me gusta 2

Compartir

etiquetas: [sidra](#), [unai agirre](#), [nuestro producto](#)

COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.



Gourmetgerichte

10% Kennlernrabatt - jetzt die Menüs eiskalt testen!

terracanis.de



Arbeitsbekleidung

Berufs- und Schutzbekleidung in top Qualität

privat.bbf24.de/



Baumarkt Shop

Großes Sortiment mit passenden Baumarkt-Artikeln

globus-baumarkt.de

▫ **Tu privacidad es importante para nosotros**

Tanto nuestros partners como nosotros utilizamos cookies para personalizar contenido y publicidad, o analizar nuestro tráfico. Podemos recoger información no personal sobre el uso que haces de este web. Puedes permitir el uso de esta tecnología, o controlar completamente qué información es recogida y procesada. Para más información, visita nuestra Política de Privacidad.

[Configuración de privacidad](#)

ACEPTAR