



Inicio > Sociedad > Euskadi



Patrocinado por: www.grupoortasa.es **ORTASA**
Exposición: Alto de Enekuri Taller: Alto de Enekuri Tel. 944 424 893

UNAI AGUIRRE - GERENTE DE EUSKAL SAGARDOA

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

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

¡comenta!



Más sobre Euskadi

Colegios concertados en jaque

Unos 120.000 estudiantes encaran ocho días consecutivos de huelga por la falta de acuerdo entre patronal y sindicatos



A todo gas hacia el quirófano

IMQ hace entrega de diez coches para los más peques tras un sorteo al que se apuntaron 3.300 familias



'Aita Mari', de pesquero a auxilio en el Mediterráneo

El buque fletado por una ONG sale la próxima semana de Pasaia para atender a migrantes que cruzan el





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 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?



mar

Piden cuatro años de cárcel para los acusados de introducir tabaco de contrabando en Irlanda



Trató de introducir en Irlanda, 369.370 cajetillas, valoradas en cuatro millones de euros

La huelga en los centros concertados sigue en pie ante la "indefensión" de las familias



Las AMPA se reunirán el lunes con la consejera de Educación a la que pedirán mediación

[ir a Euskadi »](#)

LO + LEÍDO

LO + COMENTADO

VIDEOS

FOTOS

GALERÍAS



**Si tienes historias que contar
contacta con nosotros**

WhatsApp - 610 21 35 06
Email- zuzaradeia@deia.eus



Blogs de 

[Ver todos](#)

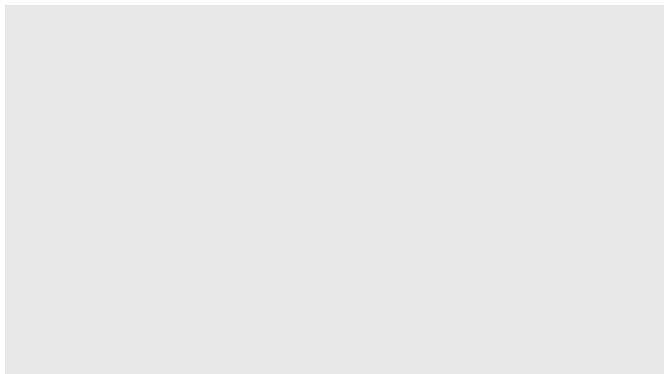
-La sidra tiene puede copiar algunas cosas y tiene también sus características propias. Es cierto que el recorrido del vino, el txakoli e incluso el de las cervezas, es muy interesantes. Han evolucionado mucho y todavía están en ello. En ese sentido, la sidra tiene mucho que aprender, pero también posee 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.

Olvídense 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 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.



icomenta!



Me gusta 0

Compartir

Más Que Palabras

Javier Vizcaíno



Ibar, seguir batallando

Desde el sábado por la tarde, llevo clavado en el alma el guasap de Almudena Ariza en el grupo que... [+]

Desmarcados

Jose Ramón Blázquez



Sexo en secundaria

Si no se puede hablar de sexo en serio, sin risitas y falso pudor, habrá que hacerlo de forma... [+]

El Paseante

Vicente Huici



PESO MINIMOSCA (o una trifulquilla con Karmelo C. Iribarren)

- Karmelo C. Iribarren: "Pues el peso pluma de lo poético, a juzgar por este... [+]

El blog de Iñaki Anasagasti

Iñaki Anasagasti



Dejó su escaño a dos meses de otro - Bildu y la democracia Rozalejana - Ministros UE abordarán la crisis de Venezuela

Lunes 21 de enero de 2019 Recuerdo las imágenes del primer pleno en el Congreso cuando llegaron los... [+]

Euskal Herriko postalak

Inocencio Goikuria



Tarde de invierno en Galdakao

... [+]

Historias de los vascos

Historia de los vascos

ÚLTIMA HORA

- 11:49 *Cebek estima un crecimiento de la economía vizcaína del 2,3% para 2019*
La patronal presenta en Bilbao las perspectivas económicas para este año
- 11:45 *Bilbao Bizkaia apuesta en Fitur por un turismo sostenible y de calidad*
Pretenden potenciar 16 rutas turísticas mediante el uso del transporte público
- 11:27 *Euskadi registró más de tres millones de entradas de viajeros en 2018*
Las pernoctaciones ascendieron a 6.040.523, con subidas en Bizkaia del 6,1 %
- 11:16 *Detenido en Orduña tras agredir a su expareja, que cayó por la ventana*
Los hechos ocurrieron el 14 de enero y la mujer se encuentra en estado grave
- 11:03 *Getxon dauden 33.627 etxebizitzetatik soilik mila bat baino apur bat gehiago dago benetan hutsik*

Acerca de Deia | Publicidad | Promociones | Suscríbete a Deia

deiadigital@deia.eus | Ir a la versión móvil | Visite también www.noticiasdenavarra.com | www.noticiasdegipuzkoa.eus | www.noticiasdealava.eus

© Deia - Noticias de Bizkaia | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Mapa web](#) | [Contacto](#) | [Cookies](#) | [Política de Privacidad](#)

©Editorial Iparraguirre, S.A. Camino de Capuchinos, 6, 5°C Bilbao · Tel 944 599 100, Fax 944 599 120

■ Suscripción por RSS

■ Boletín

■ Edición impresa en PDF

■ Auditada por OJD

■ [Ver mis preferencias de privacidad](#)