



- [Home](#)
- [Igor Cubillo](#)
- [Euskadi](#)
- [Asturias](#)
- [Cantabria](#)
- [DESTINOS](#)
- [Varios »](#)
- [GASTROARTE »](#)
- [Productos »](#)
- [RECETAS »](#)

[Inicio](#) >> [Bizkaia](#) >> Sidra de Bizkaia. La sidra vasca

Sidra de Bizkaia. La sidra vasca

Publicado por [Igor Cubillo](#) en [Bizkaia](#), [Destacado](#), [Euskadi](#), [Productos](#) | [0 comentarios](#)



Ene 19, 17

Así de claro. En un país como el vasco, una nación gastronómica donde se presume de enraizamiento, se reparten ikurriñas y lo identitario ha sido objeto arrojadizo, se debería ponderar en mayor medida, y demandar con más frecuencia, el fruto del trabajo de los sidreros vizcaínos, que son quienes elaboran el 100% de su producción con manzana autóctona. A eso, a reivindicar y a celebrar, acudí ayer a la Apertura de la Temporada de Sidra en Bizkaia, que se celebró en [Uxarte Sagardotegia, en Amorebieta – Etxano](#).

Andoni Aizpuru, [rostro habitual de la televisión pública vasca \(ETB\)](#), ofició de maestro de ceremonias en una convocatoria de Bizkaiko Sagardogileak, la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia. Tras el

guiño folclórico y los discursos institucionales de rigor, el periodista se dirigió a los depósitos de inoxidable, alineados en un pequeño cuarto de ese caserío con más de 400 años, se sirvió un vaso y pronunció el abracadabra: “Gora bizkaiko sagardoa! Txotx!

Txotx 2017. Apertura de la Temporada de sidra de Bizkaia



Su conjuro dio el pistoletazo de salida oficial al disfrute de una cosecha que procurará 125.000 litros de bebida. Menos que el año anterior. ¿Por qué la reducción? Hay quien culpa a la vecería (fenómeno por el cual una planta da un año mucho fruto y al siguiente poco o nada), a la primavera fría y/o al verano seco. Aunque el resultado es bien apetecible, eh. “Hay años en los que la sidra tiene mayor sabor que aroma; este año, concretamente, es muy aromática, aunque el sabor que deja en la boca también es muy intenso. En cuanto al color, es más oscura, tirando a naranja o incluso marrón”, señala el enólogo Juan Zuriarrain. Por otra parte, el contenido alcohólico ronda 6%-6,5%, también menos que la temporada pasada (7%).



Hasta 115 variedades de manzana (foto: Cuchillo)

La asociación Bizkaiko Sagardogileak, constituida en 1994, agrupa hoy a ocho bodegas artesanales que únicamente utilizan manzana de la propia provincia, recogida en Durangaldea, Busturialdea, Uribe Kosta, Txorierri y Lea Artibai, para elaborar una sidra que ya presume de cuerpo y fina txinparta. Luce la etiqueta de Etxebarria (Gernika), Leartibai / Laneko (Gizaburuaga), Uxarte (Amorebieta), Euskiza (Gatika), [Axpe \(Markina-Xemein\)](#), Laka-Erdi (Berriatua), Erdikoetxe (Lezama) y Etxerriaga

Euskal Sagardoa. Sidra Natural del País Vasco

A partir de abril, las bondades de cinco de esas firmas se apreciarán también bajo la marca Euskal Sagardoa / Sidra Natural del País Vasco, flamante denominación de origen entre cuyos objetivos figura prestigiar al producto, garantizar su calidad y lograr un precio más justo para los productores. Le queda mucho recorrido

a la sagardoa, al vino de manzana; con decir que aquí hay 115 variedades de esa fruta, mira si podemos disfrutar del análisis organoléptico. ¿Se pondrá de moda, como el vino de uva?

Euskal Sagardoa arranca con 35 sidreros, 29 de ellos guipuzcoanos, cinco vizcaínos y uno alavés. En sus kupelas esperan 1.320.000 litros, nada más que el 12% de la producción total de Euskadi. Por otra parte, [la marca Gorenak continuará avalando la sidra de “calidad superior” elaborada con fruta de otras procedencias](#). En ella figuran Alorrena, Altzueta, Barkaiztegi, Begiristain, Egi-Luze, Gartziategi, Gaztañaga, Gurutzeta, Itsastegi, Olaizola, Sarasola, Zapiain y Zelaia.

(Igor Cubillo)

[web de Bizkaia Sagardogileak](#)



Distintas marcas de sidra elaboradas en Bizkaia (foto: Cuchillo)



Txalaparta en el txotx vizcaíno, apertura de su Temporada de Sidra (foto: Cuchillo)



Vaso con genuina sidra vasca, hecha en Bizkaia (foto: Cuchillo)



Cuello de botella de la inminente Euskal Sagardoa (foto: Cuchillo)



Detalles de Uxarte Sagardotegia, que acogió el txotx vizcaíno (fotos: Cuchillo)