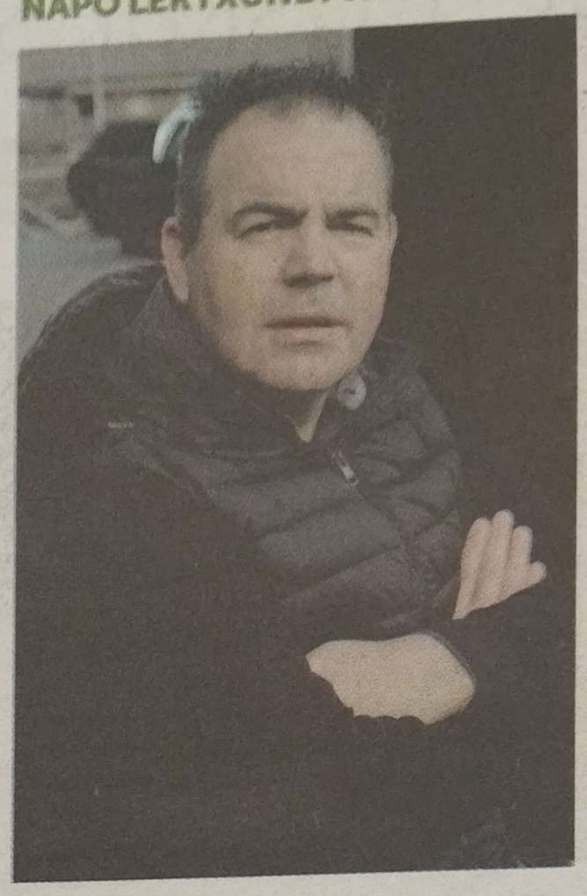
¿Qué esperan los **expertos** de esta temporada?

RESPONSABLES DE CINCO FIRMAS SIDRERAS VALORAN LA NUEVA TEMPORADA, LAS SIDRAS Y EL PORVENIR DE LA EUSKAL SAGARDOA

NAPO LERTXUNDI Saizar



■ "La inauguración pretende ser una fiesta multicultural y divulgar la sidra fuera de las fronteras"

AINARA OTAÑO Petritegi



■ "Hemos conseguido reproducir y usar una levadura propia de la manzana en nuestra Euskal Sagardoa"

Con el arranque a la vuelta de la esquina o ya efectuado, la temporada de txotx de este año trae consigo sidras de gran calidad, aunque de menor graduación alcohólica.

Napoleón Lertxundi: "Nuestras instalaciones y calendario nos diferencian"

Gracias a su amplia experiencia, **Saizar** sabe bien que "pese a que la cosecha fue muy abundante de manzana, ésta se quedó con poco calibre y sin llegar a una madurez perfecta, por lo que se han dado sidras con un poquito menos de graduación alcohólica".

Así, los mostos que tiene esta sidrería usurbildarra para la actual temporada "presentan un color verde-amarillo muy elegante, no están cargadas y tienen un perfil aromático de frutos ácidos y tropicales. En boca tienen cuerpo y un final seco limpio con retronasal afrutada", explica Napoleón Lertxundi, resumiendo que son "sidras frescas, afrutadas y de fácil beber".

Esta tradicional firma sidrera considera que cuenta con "dos condicionantes que nos diferencian" del resto. Por un lado, mencionan unas instalaciones "amplias y totalmente renovadas que el cliente podrá comprobar cuando baje a la bodega a degustar la sidra. Se trata de una zona nueva de depósitos adyacente a la bodega de depósitos de inoxidable".

Por otro lado, destacan su ubicación, pues al estar "fuera del considerado centro neurálgico de las sidrerías, hemos desarrollado de forma independiente y diferente el calendario de la temporada del txotx".

Y es que en Saizar dan comienzo a la temporada la segunda semana del año, finalizándola el tercer domingo de mayo, coincidiendo con la celebración del Sagardo Eguna de Usurbil. "Así potenciamos nuestra marca y el municipio", señalan desde la firma, que este año ha contado con la presencia de Miguel Indurain como invitado de honor: "Este acto de inauguración pretende celebrar una fiesta multicultural, enraizada a la antigua tradición de la sidra y la gastronomía, y divulgar la sidra natural fuera de nuestras fronteras".

Por otra parte, se trata de una casa que ha apostado "desde el principio por la D.O. Euskal Sagardoa. Ello nos ha obligado a adquirir más terrenos para la plantación de manzana autóctona y a plantar más". En ese sentido, en la actualidad pueden afirmar que "el 50% de nuestra producción está hecha con fruta proveniente de nuestros terrenos y de la compra de manzana a los caseríos de la comarca".

Ainara Otaño: "Presentamos un hallazgo único en el País Vasco"

En **Petritegi** realizan una valoración "muy positiva" de la cosecha de 2019 pues "hubo mucha manzana, tanto que el 95% de la fruta que hemos utilizado estaba cultivada en el País Vasco". También están satisfechos con haber obtenido "una calidad muy buena, gracias al clima y al trabajo bien hecho en los manzanales, tanto en los propios como en los de los numerosos proveedores de Petritegi".

En los lagares de esta sidrería se han elaborado en la presente campaña "cerca de un millón de litros de mosto", obteniendo una sidra natural "muy aromática, fresca y equilibrada en boca, con el marcado carácter propio de Petritegi".

Y es que, en este antiguo rincón de Astigarraga ligado a la sidra desde su origen, antes de 1526, la familia Otaño, que heredó esta cultura hace cien años, ha sacado adelante seis generaciones de sidreros que "gracias a la inestimable labor de nuestros equipos, nos hemos dedicado a mantener viva esa tradición, trabajando a diario en adaptar la sagardogintza a los nuevos tiempos".

Con el espíritu pionero, la experiencia y el buen hacer por bandera, Petritegi presenta este año un hallazgo "único en el sector vasco", fruto de una investigación que llevan desarrollando desde 2015: "Hemos descubierto y aislado una levadura propia de la manzana en la variedad autóctona Urtebi Haundi, consiguiendo reproducirla y utilizarla en la fermentación de los mostos de nuestras Euskal Sagardoak". Ainara explica que "gracias a esta levadura propia de la manzana, las fermentaciones han sido mucho mejores y nos han proporcionado una mayor potencia aromática en las sidras Petritegi con D.O.".

Asimismo, tienen claro que la Euskal Sagardoa se encuentra "en momento de desarrollo, tanto en volumen como en presencia de mercado" y que "está ayudando a modernizar el sector". En ese sentido, defienden que Petritegi realiza



ION ZAPIAIN Zapiain



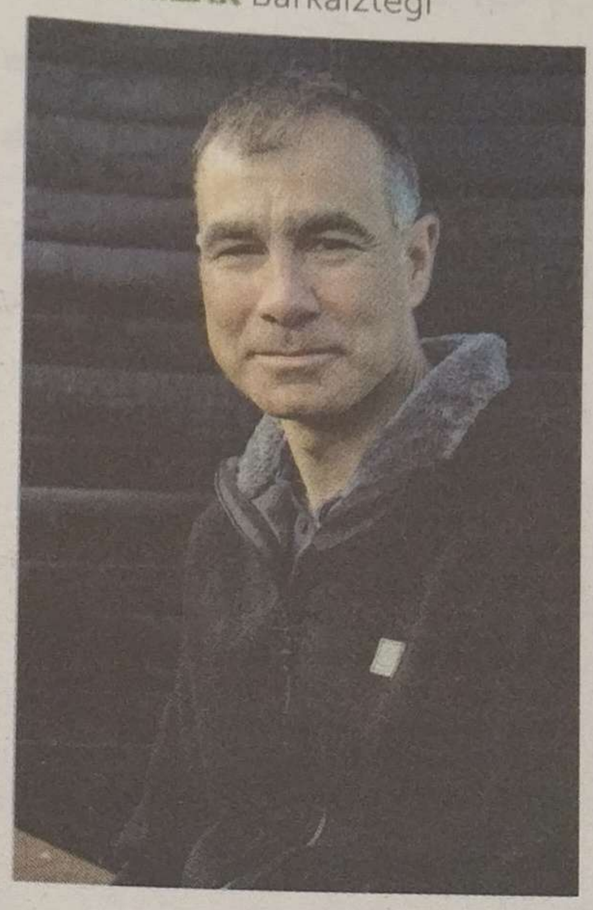
"Ofrecer calidad es fundamental para el crecimiento sostenible del sector de la sidra"

OIHANA GAINCERAIN Zelaia



"Cenar de pie y entre las kupelas favorece que la experiencia del txotx sea única"

PEIO IRIZAR Barkaiztegi



"El vinagre de sidra natural con madre mantiene todas las propiedades beneficiosas para la salud"

numerosas acciones que "confluyen y complementan la actividad de la D.O. para el desarrollo del sector en el País Vasco, una actividad tradicional y rural que defiende una parte importante de nuestro patrimonio".

Ion Zapiain:
"Estamos en una evolución constante y siempre hay novedades"

En **Zapiain** tienen claro que la abundancia es la característica que define esta cosecha y, además, lo achacan a que "2018 trajo, a consecuencia de la vecería del manzano, una cosecha muy escasa. De tal modo, el árbol tuvo todo el año para generar botones de flor y acumular recursos para este año, en el que la producción de manzana de sidra en Euskal Herria ha sido generosa". Sin embargo, matizan que "a consecuencia de la sequía de la época, la fruta no llegó a su correcta maduración". Todo ello, se ha traducido en una sidra que esta temporada será "fresca, alegre, con alguna décima menos de alcohol que la del año anterior y muy de largo trago".



Conscientes de que se encuentran en "una evolución constante en la que siempre hay novedades", para esta temporada Zapiain presenta "sidras con personalidad" en las que trata de "poner en valor el trabajo de mucha gente en los manzanos".

No cabe duda de que el principal valor de esta firma sidrera es la calidad pues, tal y como explica Ion, la voz de la nueva generación familiar, "desde la incorporación de mi aita, que fue el primer enólogo del sector de la sidra vasca, la principal directriz de la casa es la calidad". La razón que esgrime es clara: "Ofrecer calidad es fundamental para el crecimiento sostenible del sector de la sidra".

En ese sentido, Zapiain lleva muchos años con los controles implantados, ya que comenzaron con la ISO 9000 y en la última década están trabajando con la IFS -International Featured Standards-, "muy centrada en la seguridad alimentaria".

Ion considera que la D.O. Euskal Sagardoa "es necesaria para proteger nuestro producto", además de que supone "una vía muy interesante, si está bien gestionada". Añade que, dentro del sector, hay "unas cuantas marcas que estamos apostando fuerte por la identidad de nuestra sidra y, por supuesto, esto pasa por trabajar con manzana local. Creo que no somos conscientes de la riqueza de variedades autóctonas que tenemos y que nos brindan la oportunidad de elaborar, con todas las dificultades que supone, una sagardoa de calidad con personalidad propia".

Oihana Gaincerain:
"Ofrecemos los platos clásicos y un menú vegano"

La sidrería hernaniarra **Zelaia** coincide en que "como se viene comentando desde otoño, la de este año ha sido una cosecha abundante y con mucha manzana del país". Por ello, en esta casa afirman que "seguimos apostando por la calidad. Toda nuestra sidra está amparada por los diferentes sellos de calidad, tanto de Gorenak como de D.O. Euskal Sagardoa".

En lo que a la nueva sidra se refiere, Oihana Gaincerain afirma que "este año tenemos sidras verdosas de fina txinparta, con aroma limpio y frutal". Asimismo, se explaya explicando que "entrada en boca es suave, con una agradable frescura y final redondo". En definitiva, son, según comenta la responsable, "sidras que nos seducirán y que nos invitarán a seguir de cerca su evolución a lo largo del txotx".

Un año más, Zelaia abre "las puertas de nuestra casa a todos aquellos que quieran disfrutar de la sagardoa". Con un calendario de apertura agendado desde el 21 de enero hasta el 30 de abril, esta sidrería estará abierta de lunes a sábados por las noches y también los sábados al mediodía. Su menú es un completo acierto pues en él ofrecen "los platos clásicos del txotx: la tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, txuleta a la parrilla y, de postre, queso, nueces, dulce de manzana y tejas, y cigarrillos de Tolosa". Como principal novedad cabe destacar que disponen, "bajo reserva previa, de un menú vegano".

Todo ello, además, se da en un ambiente inmejorable: "Cenar de pie y entre las kupelas favorece que la experiencia del txotx sea única".

Peio Irizar:
"Es el momento de la Euskal Sagardoa"

Desde **Barkaiztegi** consideran que la cosecha guipuzcoana de 2019 "ha sido abundante, un poco más tardía que el año anterior y algo más baja en cuanto a graduación". Además, gracias al "gran rendimiento de sus manzanos", esta sidrería donostiarra ha conseguido duplicar respecto a la temporada pasada la producción de Euskal Sagardoa.

Respecto al resultado de sus caldos, explican que la D.O. de Barkaiztegi, calificada como 'Premium' en las últimas tres cosechas, se presenta este año "afrutada de aromas francos, color dorado, burbuja fina, ligera refrescante y fácil de beber"; mientras que Barkaiztegi Gorenak ha obtenido un "corte más tradicional, con más cuerpo, aromas a manzana, color amarillo pajizo, nos llena la boca en un equilibrio perfecto entre ácido y amargo".

Junto a ello, este año presentan una gran y prometedora novedad: el vinagre de sidra natural con madre. Este producto ha sido obtenido "por doble fermentación en barrica de roble; no está filtrado, ni pasteurizado y tampoco contiene sulfitos, preservando así viva la propia madre del vinagre y manteniendo todas las propiedades beneficiosas para nuestra salud".

También cabe destacar que, además del tradicional menú de sidrería, sus comensales pueden optar por un 'completo' que incluye bacalao en salsa verde con huevo escalfado y pimiento relleno. Se trata de una opción disponible bajo reserva previa y que ha sido "muy bien aceptada por el público". Además, en Barkaiztegi la comodidad del cliente es su principal preocupación por lo que se ofrecen "comodidades poco comunes en las sidrerías. Aquí, por ejemplo, cada comensal tiene su plato pudiendo elegir comer sentado o de pie en un agradable comedor climatizado".

Respecto al futuro, tienen claro que "es el momento de la Euskal Sagardoa, gracias a una apuesta firme y clara del sector y de las instituciones por nuestra sidra y nuestra manzana", aunque añade que en este "prometedor futuro" jugará un papel determinante los consumidores: "Ellos tienen la última palabra y en sus manos está el porvenir de la Euskal Sagardoa". ■