

Sidra bien hecha

LA COSECHA DE EUSKAL SAGAROA DE 2018 HA PRODUCIDO 11,78 MILLONES DE LITROS DE UNA SIDRA QUE TIENE GRAN ESTRUCTURA, MUCHO CUERPO Y UN AROMA INTENSO

Las características de la tercera cosecha de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa ya no son un misterio. Los 11,78 millones de litros del nuevo caldo elaborados en la cosecha de 2018 se han visto condicionados por varios factores durante el proceso de producción, aunque ello no ha evitado que ya desde la apertura de la temporada celebrada el pasado miércoles, 16 de enero, se pueda degustar y disfrutar de una sidra bien hecha.

Según explica Olatz Mitxelena, coordinadora de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, el caldo estaba ya preparado desde mediados de diciembre: "Debido a las buenas temperaturas de octubre, tuvo una fermentación más rápida de la habitual y para final de año contábamos con una sidra bastante hecha y con buen aroma".

UN SABOR MADURO Y NATURAL

En cuanto a las principales características, la D.O. Euskal Sagardoa de esta temporada cuenta con un aroma de gran intensidad, el líquido tiene una gran estructura y mucho cuerpo; y,

El txotx también es un recurso turístico y gastronómico

El 78% de los clientes que reciben las sidrerías guipuzcoanas durante la temporada estival –los meses de julio y agosto– son turistas, según un informe de Basque Tour, la Agencia Vasca de Turismo. Del estudio se desprende que los visitantes residen fuera de Euskadi y se encuentran en el territorio de vacaciones, se alojan en hoteles, sobre todo de tres estrellas o más, y que no han acudido nunca a una sidrería. Este mismo informe anuncia que las sidrerías se han convertido en un recurso turístico y gastronómico debido a la progresiva popularización del txotx.



además, tiene la presencia del carbónico fino que caracteriza a una sidra natural.

Para la elaboración de este zumo se ha utilizado manzana tanto local como foránea. Mitxelena analiza que tras la "excepcional cosecha de 2017 en cuanto a cantidad y calidad, ya se esperaba que este año hubiera menos manzana local".

Éste es otro de los factores que han influido en el sabor del caldo, pues "debido al descanso de las arboledas, el tamaño de la fruta ha sido bastante grande, dando menor cantidad de líquido pero más concentrado y con más azúcar", explica la coordinadora.

Los 11,78 millones de litros de Euskal Sagardoa son el resultado de una ardua

colaboración de sidrerías y asociaciones de fruticultores que "este año trabajamos intensamente para controlar la véceña de la arboleda y poder conseguir una cosecha equilibrada".

El objetivo común de todos está ligado al deseo de elaborar con etiqueta Denominación de Origen utilizando el 100% de manzana autóctona. "El futuro al que queremos ir siempre será ése, lo que nos obliga a centrar siempre nuestro trabajo en manzanas de Gipuzkoa. No andamos por mal camino, aunque se necesitan tiempo para llegar a esa meta", afirman desde la asociación.

943 555 851 | zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus

Sagardo natural
Zelaia
Sidra natural

Tenemos
TODA LA CALIDAD
para ti

GORENAK
EUSKAL SAGARDOA

GORENAK
EUSKAL SAGARDOA

BARKAIZTEGI
SAGARDOTEGIA

BEREZIA - PREMIUM
BARKAIZTEGI

EMPIEZA LA TEMPORADA DE BARKAIZTEGI SAGARDOTEGIA
APERTURA 22 DE ENERO

943 45 13 04 · barkaiztegi.com