

Euskaratzeko lanean ari gara.

Noticia publicada en Diario Vasco sección Bidasoa, el domingo día 25 de Junio de 2017.

Ola saca sus primeras botellas con denominación de origen Euskal Sagardoa

- EL NUEVO SELLO CERTIFICA LA CALIDAD Y LA PRODUCCIÓN CON MANZANA AUTÓCTONA, APUESTA INELUDIBLE DE LA SIDRERÍA IRUNDARRA

- MARÍA JOSÉ ATIENZA
- IRUN

25 junio 2017 00:06

Las fiestas de San Pedro y San Marcial de 2017 son especiales para Ola Sagardotegia. Coincidiendo con estas fechas festivas, la sidrería irundarra ha puesto a la venta sus primeras botellas con denominación de origen Euskal Sagardoa. «Hemos hecho una primera tirada de 14.000 botellas, pero luego saldrán más», señalaba Iñaki Bengoetxea, propietario de la sidrería. La denominación de origen Euskal Sagardoa fue presentada a primeros del presente mes de junio para tomar el relevo de la sidra Eusko Label, sello que nació en 2011 y que ya poseía Ola Sagardotegia. La nueva certificación, que lleva como distinción una manzana roja y un sello de garantía numerado, es el resultado del trabajo conjunto de instituciones y productores de sidra, como Iñaki Bengoetxea. «Peleando y peleando, con un gran esfuerzo, hemos conseguido la denominación de origen y nos hace una ilusión especial sacar las botellas en fiestas, con el corcho y el escudo de Irun», señalaba el propietario de Ola.

La apuesta por la manzana autóctona, que la sidrería de Ibarla ha mantenido desde el principio, y la calidad de la sidra son los dos pilares de la denominación de origen Euskal Sagardoa. Los controles se llevan a cabo a través de Hazi, entidad dependiente del Gobierno Vasco, encargada de velar por los productos autóctonos y del laboratorio especializado Fraisoro, que mide la calidad de la sidra. «Nosotros hacemos un esfuerzo grande, sobre todo por tener manzana de origen, que lleva una trazabilidad del 100% », explica Iñaki Bengoetxea. «Luego, la sidra tiene que pasar unas catas y controles de analítica bastante rigurosos. Alcanzar ese nivel, es lo que más nos cuesta a todos. No basta con tener manzana de aquí, sino que hay que pasar todas las calificaciones para tener la certificación».

Ola saca sus primeras botellas con denominación de origen Euskal Sagardoa

Administrator-k idatzia

Igandea, 2017(e)ko ekaina(r)en 25-(e)an 09:27etan -

La sidrería Ola elabora anualmente más de 80.000 litros de sidra, con manzanas obtenidas de sus propias plantaciones en Irun, Hondarribia, Oiartzun, Aia y Zarautz. La plantación se realiza de forma selectiva para obtener manzanas amargas y dulces-amargas. A mediados de septiembre, con la recogida de las diferentes variedades de manzana (mozoloa, patzuloa, goikoetxe, urtebi haundi, errezila...) comienza la elaboración de la sidra, que termina a principios de noviembre.

En el mes de enero se abre la temporada del txotx, que termina hacia finales de mayo. El txotx es, sin duda, la mejor y más especial forma de tomar la sidra. Pero durante todo el año se puede degustar el producto elaborado en la sidrería Ola, ahora con la bien ganada y recién estrenada denominación de origen Euskal Sagardoa.