

Temporada de sidrerías, un auténtico placer

Esta temporada podremos degustar la nueva sidra al Txotx, de pie y en la Bodega

Recuperamos el consumo en bodega en esta temporada de Txotx 2023

**Debido a la situación actual, el precio de la sidra tendrá un incremento
entorno al 25 %**

**Al amparo de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han elaborado
1,2 millones de litros entre 48 bodegas; y se han recolectado 2 millones de
kg entre 250 productores de manzana**

+ info:

Olatz Mitxelena - 688 856 294

La presentación de hoy es el fruto del trabajo llevado a cabo por el sector en su conjunto, haciendo frente a esta difícil situación con ganas, ilusión y pasión. Hoy hemos convocado esta rueda de prensa en representación de todas las Bodegas de Sidra de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba y para ello hemos acudido además de representantes de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, representantes de las Asociaciones de las Bodegas de sidra de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa y representantes de las asociaciones de los productores de manzana. Algunas sidrerías ya han iniciado la temporada de Txotx y poco a poco lo irán haciendo todas.

La temporada de Txotx es especial porque ofrece a los amantes de la sidra y a todos los clientes un formato especial para disfrutar de la sidra, degustar y compartir nuevas sidras, en formato social, entre amigos, relacionado con una época del año y que marcamos en nuestro calendario. Este año arrancaremos con mayor ilusión, ya que después de dos años podremos degustar la nueva sidra al Txotx y en la bodega. Vuelve el ambiente que se crea entorno a la degustación de la sidra a nuestras sidrerías y tendremos la oportunidad de hablar de la sidra como solíamos hacerlo antes, de pie y con las grandes kupelas acompañando el escenario. La Temporada de Txotx es especial también para las Bodegas de sidra porque es el escenario

óptimo para dar a degustar la nueva sidra al público. Es una oportunidad única para dar a conocer la sidrería, el trabajo de los sidreros y la sidra en general.

¿Cómo será la temporada de Txotx 2023?

Este año podremos empezar la temporada como nos gustaría; degustando la nueva sidra en la bodega. Las adaptaciones para poder ofrecer nuestro producto han sido necesarias estos dos últimos años por lo que con más ilusión que nunca arrancaremos esta temporada a grito de Txotx.

La sidra es un placer local que también podemos degustar en el txotx. La temporada de sidrerías es, además, la época del año en la que más visitantes reciben las sidrerías. Por ello, el sector de las Bodegas de sidra ha querido incorporar diversas novedades para ofrecer un valor añadido al cliente que los visita.

A partir de mañana tendrán lugar varias aperturas y se podrá degustar la nueva sidra:

- **11 DE ENERO, MIÉRCOLES:** Primera apertura organizada por el Ayuntamiento de Astigarraga y el Territorio de la Sidra primero en el Museo Sagardoetxea a las 12:00h y luego en la Sidrería Alorrenea, en Astigarraga. Allí se degustarán y conocerán todos los detalles de la nueva sidra.
- **12 DE ENERO, JUEVES:**
 - Será el turno de los alaveses, que realizarán su tradicional acto en la Sidrería Trebiñu a las 12:00h.
 - Será el turno de los productores del Goierri que celebrarán su tradicional acto en la Sidrería Urbitarte de Ataun a las 11:00h.

Hay un elemento fundamental que diferencia a las Bodegas de Sidra: ellos son los productores del producto que se ofrece a degustar, ellos son los productores de sidra. Las Bodegas de Sidra siguen siendo el punto de encuentro del mundo de la sidra y ven la posibilidad de trabajar el futuro por este camino. Por ello, el cliente que este año se acerque a la sidrería en la temporada, visitará la casa de un productor local, una familia que vive de su tierra.

La manzana es la base y el hilo conductor del mundo de la sidra. Es lo primero para el productor de sidra. Por ello, hemos querido destacar la importancia de la manzana también en la temporada de Txotx, ya que la manzana es la que dota de carácter a la sidra.

De la mano de KUKAI DANTZA: el viaje de nuestra manzana

KUKAI DANTZA ha sido el autor del vídeo de la presente temporada: un placer auténtico, el placer local, la producción local, los manzanales y paisajes locales y la sidra que degustaremos desde la kupela han sido los elementos que han llevado a nuestros artistas a escoger los espacios, las siluetas, imágenes y coreografías. El vídeo estará disponible en el canal Youtube de Euskal Sagardoa.

Diferentes vías y formas de disfrutar la sidrería

En las sidrerías tenemos la posibilidad de realizar actividades aparte de la comida tradicional. Como novedad y en algunas sidrerías se ofrecerán Catas Guiadas de Sidra antes de las comidas o cenas. Aparte de esta cata, existen otras muchas actividades para disfrutar del mundo de la sidra. Debido a la demanda de nuestros clientes locales hemos apostado por este nuevo producto. Será una oportunidad única para disfrutar de manera exclusiva de la nueva sidra, la mano del responsable de la bodega.

Además, con el objetivo de dar facilidades al cliente, en el sector también tenemos en marcha la tienda online de Euskal Sagardoa y el sistema de reservas para las comidas y cenas en las sidrerías. La principal característica de la tienda online es poder combinar distintas sidras en cada pedido, con una amplia gama de productos que tenemos en la web. Y sagardoa.eus también ofrece la posibilidad de reservar mesa automáticamente en la sidrería: elige la sidrería, añade el número de comensales, paga el anticipo y en un clic, ¡queda reservada la mesa! Este sistema está siendo un éxito entre nuestros clientes y este año ofrecerá la posibilidad de reservar mesa en más sidrerías.

Subida aproximada del 25 % en la botella de sidra

El Sector de la Sidra subirá el precio de la sidra en torno a un 25% de media en 2023, debido al incremento de costes directos provocado por la situación actual. Las subidas y la inflación tienen un efecto directo en los costes de la sidra, provocado principalmente por el aumento del precio del vidrio, el cartón, la energía y el gasóleo. Como ha ocurrido en la mayoría de sectores, el sector de la sidra también necesita actualizar sus precios para hacer frente a la situación actual.

La sidra es un negocio que combina la agricultura local, la hostelería local y la distribución locales. Promueve la economía local, generando puestos de trabajo y

riqueza. Pero la sidra, para ser viable, necesita un precio justo. A la sidra hay que darle el reconocimiento y el valor que merece. Porque la sidra se lo merece. Merecemos una bebida que merezca la pena y merecemos una bebida de calidad basada en un potente sector primario.

Cosecha menor y con más carácter

La cosecha de 2022 ha sido menor en cantidad. La cosecha del año anterior fue abundante y esperábamos que la del 2022 fuera menor. No obstante, el clima seco del verano ha hecho que la cosecha sea aún menor. Como resultado, han llegado manzanas con más carácter, tanto en tanino como en azúcar, y como consecuencia de ello, este año estarán disponibles en la mayoría de las sidrerías sidras vascas con más carácter.

- El número de litros de sidra elaborados bajo el amparo de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa ha rondado los 1.200.000 litros en la cosecha de 2022.
- Hay 48 sidrerías que elaboran sidra vasca: 2 en Araba, 4 en Bizkaia y 42 en Gipuzkoa.
- Hay 249 manzanos que elaboran manzanas para la Sidra Vasca y se destinan a este fin un total de casi 500 hectáreas. En 2022 se han recogido 2 millones de kilos de manzanas para Sidra Vasca.
- Las características de la sidra que degustaremos en 2023. La cosecha ha sido menor en cantidad y de gran carácter. Serán, en general, sidras más tánicas y de mayor graduación alcohólica. Son sidras que tendrán una buena evolución en el tiempo.

Siguiendo la estela de los últimos años, tendremos en el mercado diferentes Sidras Vascas: desde cápsulas rojas y doradas, las sidras bi-varietales, monovarietales, sidras de parcela, sidras con crianza en madera... Este tipo de productos ayudan al sector de la sidra a diversificar sus líneas de negocio y sus mercados.