

Especial, diferente y segura

¡Degusta y goza la nueva sidra en nuestras sidrerías esta nueva temporada!

El sector ha tomado el compromiso de hacer frente a este nuevo reto, desarrollando un protocolo específico, para dar a degustar la nueva sidra y poder disfrutar de una experiencia atractiva e innovadora en nuestras sidrerías.

+ info:

Unai Agirre - 688 645 176

Olatz Mitxelena - 688 856 294

La presentación de hoy es el fruto del trabajo llevado a cabo por el sector en su conjunto, enfrentando esta difícil situación con ganas, ilusión y pasión. Hoy hemos convocado esta rueda de prensa la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y las Asociaciones de sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba. La primera decisión adoptada es abrir la nueva temporada de sidrerías el 5 de febrero.

Pasión e ilusión: la nueva sidra se degustará en la mesa

El elemento más significativo de la temporada de sidrerías es degustar la nueva sidra, acompañada de un buen menú. ¿Y cómo vamos a poder hacerlo este año? Sentados a la mesa. Las sidrerías ofrecerán en la mesa la nueva sidra, en jarras y en botellas transparentes, cada una con su correspondiente



explicación. En cada tarjeta informativa figurará el número de la kupela y la información correspondiente, para que el comensal sepa en todo momento que sidra está degustando. Esta tarjeta informativa, a su vez, contará con un código QR con un link para tener más información de la sidrería y el producto.

A lo largo de la comida, el responsable de cada mesa se podrá levantar a rellenar la jarra, siempre con la ayuda del responsable de la sidrería, para así llevar a su mesa la sidra que quieran degustar o la que recomiende el responsable de la bodega.

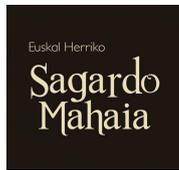
Una antigua forma de consumo para encaminar la situación actual

Disfrutar de la nueva cosecha en la mesa es una apuesta innovadora, pero a su vez, la recuperación de una antigua forma de consumo. A lo largo de la historia nuestra sidra se ha servido en jarras en las sidrerías. Este año, no obstante, hemos querido afinar esta técnica para poder ofrecerle al cliente el mejor servicio cuidando el producto, la información y la imagen. Por ello, a la botella o jarra se le añade la información para que el consumidor sepa qué tipo de sidra está degustando.

¿Cómo se presenta esta temporada de sidrerías?

Esta temporada será especial. El sector de la sidra ha desarrollado un protocolo específico que contiene las pautas para cumplir las normas condicionadas por la situación actual, pero a su vez comprender una serie de requisitos para que la gente pueda disfrutar de la nueva sidra con la mayor seguridad. Este protocolo se ha ido adecuando desde mayo, según la normativa y los cambios en los decretos, pero siempre manteniendo una sólida base: que degustar la sidra y la experiencia en la sidrería sean atractivas y seguras.

En este momento: las mesas se conformarán con un máximo de seis personas y el servicio se ofrecerá en la mesa, con las distancias de seguridad establecidas y degustando la nueva sidra a la mesa. De acuerdo con lo



establecido en el decreto del 12 de enero, las sidrerías deberán cerrar también a las 20:00 horas.

Las sidrerías nos ofrecen amplios espacios para poder disfrutar de manera segura y cómoda de la mejor experiencia sidrera.

Sidras de gran carácter y cuerpo

El 2020 nos ha ofrecido una cosecha poco abundante, pero de gran carácter. Las sidras presentan esas mismas características, carácter y cuerpo. Esta temporada se podrá degustar una cosecha muy especial en las sidrerías, con sidras de gran complejidad y mucha capacidad de evolución. Dentro de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han elaborado 1.200.000 litros de sidra en la cosecha 2020, utilizando para ello algo más de 2 millones de kg se manzana.

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa la componen 48 bodegas elaboradoras, junto con 248 productores de manzana de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba.