

Al año de incorporar sidra con denominación de origen en su marca propia

EROSKI DUPLICA EN EL PAÍS VASCO LAS VENTAS DE SIDRA D.O. EUSKAL SAGARDOA

- **EROSKI colabora con una veintena de productores del País Vasco y sus ventas de Sidra D.O. Euskal Sagardoa alcanzaron los más de 54.600 litros en 2018**
- **La sidra D.O. Euskal Sagardoa, en su segunda campaña en los lineales de EROSKI alcanza el 12,5% de las ventas totales para un objetivo del Consejo Regulador del 20% a los cinco años de su lanzamiento**
- **Para dar inicio a la nueva campaña EROSKI celebró el sábado el Txotx con la D.O. Euskal Sagardoa de la mano del músico y cantante de Esne Beltza, Xabi Solano y el presentador de EITB, Asier Odriozola en su hipermercado de Usurbil**
- **Para esta campaña como novedad los consumidores podrán participar en el proceso de selección de la Sidra Seletgia D. O. Euskal Sagardoa que estará en los establecimientos EROSKI en el mes de junio**

Usurbil (Gipuzkoa), 28 de enero de 2019.- [EROSKI](#) duplica en 2018 las ventas de sidra D. O. Euskal Sagardoa en el País Vasco en la segunda campaña desde la creación de esta certificación. La cooperativa vendió 54.613 litros de sidra con esta denominación y colabora con una veintena de proveedores de Euskadi intensificando así su apoyo a los productores locales en su apuesta por la diversidad del tejido productivo vasco.

“Seguimos firmes en nuestra apuesta por la diversidad del tejido productivo vasco porque creemos que es un elemento clave para su sostenibilidad y su contribución al empleo, a la economía, a la cultura y al paisaje de nuestro entorno. Prueba de ello, la sidra D.O. Euskal Sagardoa en su segunda campaña en los lineales de EROSKI ha alcanzado el 12,5% de las ventas totales para un objetivo del Consejo Regulador del 20% a los cinco años de su lanzamiento.”, ha señalado la directora comercial de Producto Local de EROSKI, Asun Bastida.

EROSKI, cuyas ventas totales de sidra del País Vasco alcanzó los 842.850 litros en 2018, inauguró el pasado sábado la temporada de sidra en su hipermercado del Centro Comercial Urbil de Usurbil, capital de la sidra guipuzcoana junto a Hernani y Astigarraga. La apertura del “txotx” estuvo a cargo del músico y cantante de Esne Beltza, Xabi Solano y del presentador de EITB, Asier Odriozola. Junto a ellos, estuvo presente en el acto el coordinador de la D.O. Euskal Sagardoa, Unai Agirre y representantes de algunas de las casas sidreras con mayor arraigo en Euskadi.

“Para realizar sidra con D.O. Euskal Sagardoa se han utilizado manzanas de más de 450 hectáreas y han participado más de 200 productores y productoras de manzana, para un total de 50 sidrerías amparadas por la D. O. Euskal Sagardoa. Personas que producen y elaboran la materia prima de la D.O., y por lo tanto, son indispensables

para que el proyecto avance” ha destacado el coordinador de la D.O. Euskal Sagardoa, Unai Agirre. “La producción de la manzana es un área en la que se están dando pasos en la profesionalización para garantizar la máxima calidad de la manzana e impulsar unas cosechas equilibradas y garantizar la calidad de la sidra Euskal Sagardoa. Además, la apuesta de distribuidores como EROSKI por la sidra es fundamental para garantizar el futuro del sector”, ha añadido.

Proceso participativo para la elección de la sidra Seleqtia

Al año de haber incorporado sidra con denominación de origen en su marca propia, EROSKI pone en marcha una nueva iniciativa para que los consumidores participen en el proceso de elección de la Sidra Seleqtia D. O. Euskal Sagardoa y sean ellos quienes caten y decidan la sidra que este 2019 será embotellada y comercializada bajo esta marca propia.

EROSKI recupera de esta forma el espíritu de la tradición para la elaboración de la sidra. *“Si el txotx se ha convertido en una expresión referente de nuestra cultura gastronómica y festiva, esto no siempre ha sido así, y su origen se remonta a la ‘probaketa’, es decir, la cata que hacían los futuros compradores para seleccionar las mejores sidras y cerrar el trato de estas ya embotelladas”, recuerda Asun Bastida.*

El proceso cuenta con dos protagonistas, las sidrerías participantes y los consumidores, que tendrán la última palabra y serán quienes decidan la sidra a comercializar. También participan otros agentes como empresas certificadoras de calidad o el mismo BCC que aportan conocimiento científico y modernas tecnologías para conseguir el mejor producto.

Con el comienzo de campaña, cada año se pondrá en marcha esta iniciativa que comenzará con la creación de los paneles de cata que tomarán la decisión final a lo largo del mes de marzo. El Consejo Regulador de la sidra Euskal Sagardoa participará en la definición y selección del panel de cata e impartirá la formación necesaria, además de dirigir el procedimiento de cata y valoración de cada una de las sidras. Para junio, la nueva añada de Sidra Seleqtia D. O. Euskal Sagardoa estará en todos los establecimientos EROSKI.

Información:

<p>D.O. EUSKAL SAGARDOA Coordinador de la D.O. Euskal Sagardoa Unai Agirre Tel.: 688 64 59 46 zuzendaritza@euskalsagardoa.eus</p>	<p>EROSKI Dirección de Comunicación Corporativa Xurdana Fernández, Tel.: 946 211 214 comunicacion@eroski.es Oficina de Prensa – Consejeros del Norte Joana G. Landazabal / Edurne Izquierdo Tel.: 944 158 642</p>
---	---