



## **Topa Bilbao! el 1 y 2 de octubre en el Arenal, con la Denominación de Origen Euskal Sagardoa como protagonista**

Las sidras vascas con Denominación de Origen Euskal Sagardoa serán las protagonistas del primer fin de semana de octubre, en el Arenal de Bilbao. Habrá 14 puestos de Sidra Vasca, y una zona de degustación a cargo de Mikel Garaizabal. Todas las personas que se acerquen tendrán la oportunidad de degustar las distintas sidras por los propios sidreros y además obtener toda la información sobre la evolución de la Sidra Vasca. Serán sidras de la cosecha 2021, fragantes y equilibradas en general. Sin embargo, cada zona y sidrería tiene sus propios tipos de manzanas y de sidra, lo que enriquece mucho la Sidra Vasca y al producto. Por ello, todas las personas que se acerquen al Arenal de Bilbao tendrán la oportunidad de degustar diferentes sidras elaboradas con manzana autóctona.

Junto a los puestos y zona de degustación, se pondrá también otra zona donde para el asado de las carnes con EuskoLabel: Basatxerri, EuskalOkela y EuskalBildotsa, verduras EuskoLabel, queso Idiazabal y quesos elaborados con leche EuskoLabel...

Habrà conciertos durante dos días en el Arenal, y cabe destacar el concierto que ofrecerá el grupo Internacional de Folk Gwendal el domingo por la tarde o el que ofrecerán Ibon Koteron y su grupo el sábado al mediodía. Habrá bertsos de Enbeita y Lizaso, Música Master etc.





Programa:

**SÁBADO:**

**Horario:** 12:00- 23:00

- 12:30-14:30 Ibon Koteron
- 19:30-22:30 Música Master. Bandas de Bizkaia: Gonzalo Portugal Band (blues, rock) y Amann & The Wayward sons (rock, country)
- 12:00-14:30/17:00-20:00 talleres para niños: maquillaje, chapas...
- Catas con Mikel Garaizabal:
  - 12:00 Degustación Maridaje: EUSKAL SAGARDOA y QUESOS elaborados con leche con Eusko Label
  - 13:00 Degustación maridaje: EUSKAL SAGARDOA y QUESO IDIAZABAL
  - 14:00h Cata maridada: EUSKAL SAGARDOA y productos Basatxerri
  - 17:00 EUSKAL SAGARDOA y las distintas manzanas
  - 18:00 Innovación en EUSKAL SAGARDOA
  - 19:00 EUSKAL SAGARDOA de parcela

**DOMINGO:**

**Horario:** 12:00-21:00

- 12:30-14:30 Bertso. Xebaxtian Lizaso y Onintza Enbeita. Cata guiada con Mikel Garaizabal
- 12:00-14:30/17:00-20:00 juegos para niños: talos
- 19:00-21:00. Concierto del grupo Internacional de Folk Gwendal
- Catas con Mikel Garaizabal: 12:00, 13:00, 14:00, 17:00, 18:00.
  - 12:00 Degustación Maridaje: Euskal Sagardoa y QUESOS elaborados con leche con Eusko Label
  - 13:00 EUSKAL SAGARDOA en Bertso: Onintza Enbeita y Xebaxtian Lizaso
  - 14:00 Degustación maridaje: EUSKAL SAGARDOA y QUESO IDIAZABAL
  - 17:00 EUSKAL SAGARDOA a y productos Basatxerri
  - 18:00 Innovación en EUSKAL SAGARDOA



## Denominación de Origen Euskal Sagardoa – la gran apuesta

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa - Sidra del País Vasco ha tenido su 5ª cosecha en 2021 y será esta cosecha la que se podrá degustar en el Topa! Bilbao de octubre. Las sidras elaboradas con manzanas locales tendrán un protagonismo especial en el Arenal: cada sidrería dispondrá de sidras elaboradas con manzanas de sus propios manzanales y de los manzanales de los baserritarras de la zona, y entre ellas habrá sidras mono y bivarietales, sidras de manzanas de pagos específicos, envejecidas en madera, envejecidas sobre lías de la cosecha anterior... Además de elaborar sidras de gran calidad, las sidrerías también han dado un gran paso por diversificar su producto, apostando por la manzana local, y Bilbao es el lugar perfecto para presentar todo este trabajo,

Y siguiendo la estela de los últimos años, el Consejo Regulador está trabajando para tener una mayor presencia de los productos tanto en el lineal como en la hostelería, y explicar el trabajo realizado a los consumidores, dando a degustar todos los productos elaborados por el sector.

## Cosecha 2022, menor cantidad de manzana que en el 2021

La cosecha 2021 fue abundante y de gran calidad en el País Vasco, y se produjeron 3,5 millones de litros de Sidra Vasca bajo el amparo de la Denominación de Origen, en 48 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, con manzanas de 250 manzanales. La cosecha de manzana de 2022 ya se está recolectando: La cosecha será considerablemente menor que la del año pasado y con manzana de gran carácter. El manzano es un árbol vecero y este año se intuía que la cosecha sería menor y la sequía también a contribuido. Por lo tanto, la cosecha de este año podría rondar el 30% con respecto a la del año pasado, pero esta información la podremos dar con más detalle más adelante.