vinetur

Petritegi lanza su primera sidra 0,0 sin filtrar con el perfil de la sidra vasca

La nueva referencia mantiene la turbidez natural de la sidra tradicional sin recurrir a azúcares

viernes 2 de octubre de 2026


SAGARDO BODEGA
Petritegi
SIDRA SIN FILTRAR
0,0
SAGARDO IRAGAZI GABEA

Petritegi, sidrería de Astigarraga fundada en 1526, ha lanzado este viernes, 2 de octubre, su primera sidra 0,0 sin filtrar, una referencia con la que entra en el segmento de las bebidas sin alcohol sin apartarse, según la empresa, de los rasgos básicos de la sidra natural vasca. La firma sostiene que el nuevo producto busca conservar la turbidez, el cuerpo y el carácter de la sidra tradicional, pero con eliminación total del alcohol.

La presentación coincide con el 500 aniversario de la casa guipuzcoana y llega acompañada de un reconocimiento en SISGA 2026, el Salón Internacional de Sidras de Gala celebrado en Gijón, donde la nueva sidra ha obtenido la medalla de plata. Para Petritegi, ese premio respalda un trabajo de investigación y desarrollo que se ha prolongado durante dos años.

La compañía explica que la bebida se elabora a partir de un coupage de 15 variedades de manzana sidrera. El proceso incluye una fermentación controlada y una fase posterior de desalcoholización. Petritegi añade que la sidra no se filtra, de modo que mantiene la turbidez natural, y que en su elaboración no se recurre a azúcares.

La firma vincula el lanzamiento con el avance de la categoría No-Lo, que agrupa bebidas sin alcohol o de baja graduación, y con cambios en los hábitos de consumo. En ese terreno, la empresa afirma que ha buscado una fórmula distinta a la de otras referencias más transparentes o de perfil más ligero. En la elaboración de productos 0,0, la retirada del alcohol suele modificar volumen, aroma y estructura; por eso, la no filtración y la selección de manzana sidrera ocupan un papel central en este proyecto.

Según la empresa, la nueva Petritegi 0,0 presenta color amarillo pajizo y la turbidez propia de las sidras naturales. En nariz ofrece un perfil fresco y frutal, con presencia de notas cítricas. En boca, añade la casa, combina la acidez típica de las manzanas sidreras con esos matices cítricos y un amargor suave.

El lanzamiento tiene también un valor simbólico para una marca que cumple cinco siglos de trayectoria. Petritegi lo relaciona con una línea de trabajo que intenta mantener la base tradicional de la sidra vasca e incorporar, al mismo tiempo, procesos técnicos nuevos. Esa idea ya estaba presente en otras referencias de la bodega, pero en este caso se aplica a una categoría en la que la casa no había entrado hasta ahora.

Petritegi está dirigida por la familia Otaño y produce más de 1 millón de botellas al año, de acuerdo con los datos de la propia empresa. Junto a su sidra natural clásica, comercializa otras propuestas como La Petri, una sidra espumosa, y zumo de manzana ecológico. Su actividad incluye además la sidrería histórica, el Sagar Bar Malum Rex, el Hotel Sagarlore y distintas experiencias ligadas a la cultura sidrera.

Con esta nueva referencia, la bodega amplía su catálogo en un momento en el que la oferta sin alcohol gana presencia en hostelería y alimentación. En el caso de Petritegi, la apuesta pasa por trasladar a una sidra 0,0 elementos que la empresa considera propios de su forma de elaborar: mezcla de variedades de manzana, fermentación controlada y una apariencia sin filtrar que la aleja de los formatos más convencionales dentro de esta categoría.