

HUR ASTARBE | PIONERO EN EXPORTAR SIDRA A ESTADOS UNIDOS

«Los vascos de Idaho me pidieron que les enviara sidra y por fin van a poder beberla»

Cinco años después de hablarlo, un joven sidrero guipuzcoano logra abrir parte de Estados Unidos a la sidra

MIKEL SORO

Desde uno de los caseríos más antiguos de Gipuzkoa (Mendiola, 1563), ubicado en Astigarraga, hasta el corazón del medio oeste, en Idaho, viaja esta semana la sidra hecha en el *toiare* por la familia Astarbe. Dos palés, de 80 cajas cada uno, pueden ser los pioneros en la exportación sidrera a la comunidad de vascos estadounidenses. Hur Astarbe, de 27 años, responsable ahora de la sidrería, se ha propuesto este desafío y otros más.

— **¿Cómo se le presentó la oportunidad de vender sidra a los vascos de Idaho, en EE UU?**

— Porque era dantzari con el grupo Arkaitz, de Añorga. Estuvimos en el año 2000 en Idaho y allí hicimos muchas amistades. Me acuerdo que pedí sidra, por defecto profesional. No la encontraban claro, aunque la conocían de cuando venían aquí. Me decían que les daba pena no poder beberla allí y

me sugirieron que se la mandara desde la sidrería. Hablamos de enviar palés enteros, de 80 cajas, pero no se puede mandar a un particular, claro.

— **¿Ni siquiera a un grupo definido y residente?**

— No, hay que hacerlo a través de un importador que lleva productos frescos de aquí. Ellos lo encontraron por fin, se hicieron todos los papeles, permisos y trámites para la aduana, muy estricta para los temas de alimentación por miedo al bioterrorismo tras el 11 de septiembre. Hay mucha burocracia. Por ejemplo, exigen mis datos. Esta semana me dicen desde qué puerto sale el carguero hacia Estados Unidos. Tarda un mes y medio aproximadamente en llegar a Idaho.

— **Esa exportación se puede extender al resto de comunidades de vascos de Norteamérica...**

— Eso espero, porque ellos tienen muchos contactos.

— **El precio se disparará allí ¿no?**

— Imagino. Supongo que se paga-

rá la botella de sidra como una de vino de crianza...

— **¿Lo toma como un negocio o una aventura?**

— Como un desafío. Hay que abrir mercados y sobre todo, acercar el producto a quienes son parte nuestra, como se sienten ellos, y además desean poder beber sidra en Estados Unidos.

— **Me dice que también va a intentar entrar en el mercado chino.**

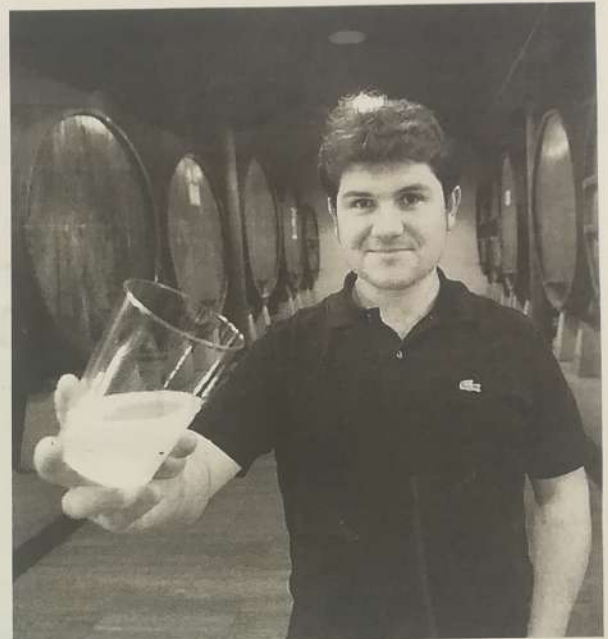
— Estamos tramitando y haciendo cosas a través de una asesoría. La verdad es que está complicado. Es un gran mercado potencial y sólo estamos estudiando si es viable. Probar no cuesta tanto.

— **Ha relevado a sus padres con la vitalidad de su juventud...**

— Ha sido un proceso lógico. Muchos años trabajando al lado de mis padres —mi madre es andereño y siempre ha estado en la sidrería— y ahora ellos me han pasado la responsabilidad a mí. Me ayudan mis hermanos Kixkixa (28 años) y Joseba (16).

— **¿Las sidrerías deberían seguir abiertas todo el año y servir sidra embotellada?**

— Nosotros vamos a abrir los fines de semana después de la temporada del txotx, para que la gente pueda venir a probar las diferentes sidras embotelladas. Es como



Hur Astarbe en su sidrería del histórico caserío Mendiola. [LUSA]

el txotx, pero en vez de beber de la kupela se hace de la botella. Lo hicimos el año pasado y fue una bonita experiencia.

— **¿Y en verano?**

— Eso queda para el sector hostelero. Sólo ofrecemos el menú de sidrería, aunque en Astarbe lo ampliamos a cazuelitas y otros productos si nos lo encargan.

— **¿A usted qué sidra le gusta?**

— La mía, claro. Cada sidra tiene su momento. Depende de la largura de su vida. Más según tenga más tanino. Son poco agradables ahora, pero sabrosas en verano. ■

EL PERFIL

► **Hur Astarbe Galparsoro:** 27 años. De Astigarraga. Sidrero por decimosexta generación.

► **Estudios:** Cocinero por CDA Gebanc. Ex dantzari de Arkaitz (Añorga).

► **Pionero:** En la exportación de sidra a Estados Unidos. Su próxima meta es venderla en China.

► **Sidrero:** Comercializa 100.000 litros de sidra tradicional Astarbe y otra hecha exclusivamente con la manzana de sus manzanales denominada Homenaje Mendiola.