

Domingo Arina | Enólogo

## «Entre todos tenemos que dignificar la sidra»

Lleva muchos años trabajando en el mundo de la sidra en pro de la obtención de un producto cada vez mejor. Por trayectoria y conocimientos, Domingo Arina es un auténtico experto y una referencia en cualquier tema relacionado con la sidra. A pesar de que cree que se ha avanzado mucho en estos años, le preocupa la situación de esta bebida natural y apuesta decididamente para que se le otorgue una mejor consideración a todos los niveles.



Fotografías: José Mari MARTINEZ

**N**avarro de nacimiento y guipuzcoano de adopción, Domingo Arina se mueve como pez en el agua entre kupelas, probando y analizando sidras hasta encontrar la forma de mejorarlas de forma natural. Con todo lo que ha evolucionado el producto en los últimos años, a la sidra le sigue faltando mejor imagen. Arina considera primordial alcanzar ese objetivo.

**¿Qué necesita esta bebida popular para implantarse mejor en el mercado?**

En primer lugar, dejar de ser popular y ser realmente popular. Muchos piensan que es de todos, que tienes derecho a tirarla por el suelo como alguno hace en

las sidrerías. No se tira únicamente cuando trata de verterla al vaso, también en sentido peyorativo. La sidra o la cerveza tienen, asimismo, la consideración de bebidas populares pero a nadie se le ocurre tirarlas. Algunos intentan dignificar la sidra pero les cuesta. No van con la seguridad necesaria.

**¿Qué medidas habría que adoptar para darle esa categoría que actualmente no está suficientemente reconocida?**

En primer lugar, que el sidrero esté orgulloso de su producto. Por supuesto que hay sidreros que lo están, pero algunos salen al mercado algo cohibidos. El único momento en el que el sidrero se siente más seguro es en

“

**EL SIDRERO, AUNQUE ESTE ORGULLOSO DE SU PRODUCTO, CUANDO SALE AL MERCADO LO HACE ALGO COHIBIDO**

temporada del txotx. Con la sidra en la botella el sidrero, en general, va en plan pobre, en parte por la inadecuada presentación de la botella. No es una mala presentación, pero sí algo baja.

**¿El etiquetado está cambiando esta situación?**

En pocos años se va a dar un vuelco sensible. Eso espero. Mejorar el etiquetado, incluso se empiezan a poner collarín y contraetiquetas, es un paso importante aunque encarezca el precio.

**Algunos consideran que el bajo precio de venta de la sidra es otro de los problemas.**

Desde luego que el precio es otro factor. No es bueno que el propio

sidrero tire los precios. Algunos están vendiendo a los distribuidores a precios bajísimos y eso, a la larga, es muy peligroso. Todos hemos visto acciones que nos han parecido inexplicables, como la de enterrar un camión de patatas. Es una medida de defensa del producto, porque tirando los precios se pierde dinero y, además, el producto pierde prestigio. Hay que ajustar la producción a la demanda del mercado y evitar excedentes. Un sidrero puede tener una sidra que, aun siendo buena, es la peor de su bodega y puede tener dos opciones: venderla para vinagre o tirar el precio y ponerla embotellada en el mercado. Para dignificar el producto es mucho más rentable

“

TIRANDO PRECIOS SE PIERDE DINERO Y SE DESPRESTIGIA EL PRODUCTO. HAY QUE AJUSTAR LA PRODUCCION A LA DEMANDA DEL MERCADO



“

HOY POR HOY ME LIMITO, PORQUE MIS CLIENTES ASI ME LO PIDEN, A CONTROLAR LA MATERIA PRIMA QUE ENTRA A LAS SIDRERIAS

a la larga venderla para vinagre, porque al que tú se la vendas barata nunca va a creer en tu producto aunque sea el mejor. El sidrero es el primero que debe tratar de dignificar la sidra, pero es tarea de todos.

¿No es el único?

Desde luego que no. El propio consumidor debe asumir que el producto tiene que ser pagado como se merece. Si la sidra la consideramos una de las bebidas de Euskal Herria, que se note. Curiosamente, se paga a un precio muy digno la que bebemos al txotx y a otro demasiado bajo en botella, cuando porcentualmente al txotx no se bebe ni el 10% de la producción.

¿Además del sidrero y del consumidor, la Administración también tiene responsabilidad de la situación actual?

Sin duda. Aunque hay quien dice que es el propio sector sidrero quien tiene que preocuparse de sí mismo, creo que debería exigírsele una mayor implicación. Yo echo en falta en el sector un liderazgo. Una persona capaz de liderar aunque en ocasiones tenga que enfrentarse con los propios sidreros. Ya se han dado muchas ayudas al txakoli, por ejemplo. Eso y un liderazgo ha permitido elevar el producto a unas cotas muy buenas.

¿Las iniciativas que ha adoptado un pequeño número de sidreros de sacar al mercado una sidra elaborada únicamente con man-

zana autóctona van en buena dirección?

Esperemos que sea un germen, una semilla. Desde luego es interesante porque al menos algunos han salido con orgullo, presumiendo de que ofrecen sidra hecha con manzana del país. Yo creo que se debe valorar, aunque eso no quiere decir que las demás no sean buenas, pero, en cualquier caso, esa sidra es para mí mucho más digna. La oferta tiene un valor añadido por estar elaborada con manzana de aquí y en algunos casos de su propia casa. Otros sidreros tienen capacidad para hacer lo mismo. ■

José Mari MARTINEZ

## Presumir de o esconder la figura del enólogo

Una bodega del mejor vino Rioja presenta con orgullo a su enólogo, artífice de las mejores añadas. Las bodegas de sidra, sin embargo, parece que casi los esconden. La sidra siempre ha presumido de ser un producto natural y, quizá por ello, hay quien piensa que los enólogos, con sus prácticas, pueden alterar ese modo de elaboración que ancla sus orígenes en la tradición.

¿Por qué se da esta situación?

Es una paradoja que se da todavía en el sector sidrero, aunque poco a poco también está cambiando. Recuerdo cómo, hace ya diez o doce años, me presentaron como el que les llevaba las sidras y explicaron que mi función era controlarlas.

¿Cuál es el papel de un enólogo?

Todo el mundo ha presumido de que puro e inmaculado, de que sus sidras no tienen polvos añadidos. Yo me limito, hoy por hoy y porque mis clientes no me piden mucho más, a controlar la materia prima que traen. Análizo el mosto y señalo las deficiencias que encuentro. Si es gra-

ve, les advierto del alto porcentaje de que el producto final se estropee y aconsejo correcciones, por ejemplo, mezclando ese mosto con otro. De todas formas, en el proceso intervienen tantos factores, como temperatura de fermentación, temperatura de conservación en la bodega, entre otros. De modo que las predicciones no siempre se cumplen. Por otra parte, con nuestros controles se puede detectar, por ejemplo, si la sidra debe ser embotellada porque no le conviene seguir en la kupela expuesta a levaduras o gérmenes que le pueden afectar.

Habrà ocasiones que requieran de correctores...

Hay cosas de pura lógica. Si quiero que la sidra tenga un grado de acidez y las manzanas que he utilizado no lo aportan, tendré que añadir al mosto o a la sidra ácido málico, que es algo natural, obtenido de la manzana. Lo bonito sería que el sidrero pudiese abastecerse del tipo de manzana que necesita, amarga, ácida o la que precise para cubrir sus necesidades, pero esa posibilidad, hoy por hoy, prácticamente no existe. Se tiene un cuidado exquisito en la no utilización de conservantes, pero no hay problema con los correctores naturales. ■