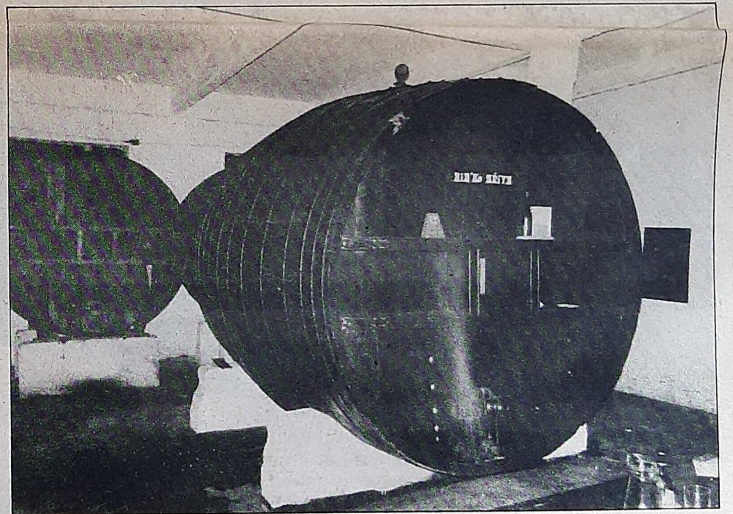


sagardoa

Un sector de la economía vasca con proyección de mercado

En cualquier país del mundo se hacen esfuerzos por proteger los productos propios de cada lugar, pero a veces también suele ocurrir lo contrario. Cuando un sector como el de la sidra logra unificar criterios presentando la nueva botella modelo «Sagardoa» como factor de imagen de cara al consumidor, la defectuosa aplicación que se ha hecho de la también nueva realidad comunitaria, grava al consumidor de sidra con el 12% de IVA, puesto que ésta se bebe mayoritariamente en casa. Quienes toman otras bebidas, al consumirse básicamente en establecimientos públicos, sólo tributan el 6%. Si en el pasado, casi hasta llegar al presente siglo, los diezmos que cobraban los curas sobre un producto harto representativo del sector agrario vasco como es la manzana, llevaron a limitar la extensión de la sidra e incluso la plantación de manzanos, la competitividad actual del mercado europeo tampoco parece querer dar facilidades a este producto de cara al futuro. Pero esto no impide que el consumo de sidra esté aumentando con gran rapidez. Actualmente el mercado estatal consume más cerveza que vino, y la sociedad tiende espontánea y paulatinamente a sustituir el vino por otras bebidas como la cerveza en sus relaciones sociales. La sidra, con su baja graduación en alcohol, es una candidata muy apropiada y sana para ocupar el nuevo puesto, como ya lo viene haciendo sobre todo dentro de Euskadi. Pero la ampliación del consumo de sidra se está generalizando también en otros países, especialmente los europeos, como el caso de Gran Bretaña que ha triplicado su producción en las dos últimas décadas. El fenómeno llama la atención de los consumidores europeos, pero también de los productores. Si el volumen de negocio no es —por el momento— lo suficientemente alto como para atraer a las multinacionales, lo que permite al consumidor abrigar las esperanzas de que la calidad se mantenga a niveles aceptables. Esta vuelta de la sidra nos trae a la memoria aquellos tres litros por habitante y día que bebían los donostiarres en 1828, según cuentan crónicas de fiar. Es precisamente su cualidad de bebida poco alcohólica la que permite tomarla en ciertas cantidades, pudiendo llegar a emplearla incluso en las comidas, sin necesidad de plantearse como objetivo el alcanzar las cotas de nuestros antepasados donostiarres. Un suelo y un clima atlánticos como hay en Euskadi, son la mejor garantía de futuro para producir buena manzana sidrera, y la competencia en este terreno es difícil para otros países. Subvenciones como las que está concediendo actualmente la Diputación guipuzcoana para la plantación de nuevos manzanos, vienen a ampliar el volumen de un cultivo bastante abandonado en el pasado. La escasa producción de manzana que, en consecuencia, viene padeciendo el sector sidrero, obliga a traerlas de Galicia, Asturias o Normandía. Así lo demuestra la cosecha de este año, que ha resultado algo más corta de lo deseado, a pesar de que las perspectivas eran buenas al principio de la temporada. Pero los esfuerzos de un sector de la economía vasca como es el sidrero, que ve clara su proyección de mercado, se han plasmado este año en la presentación de la nueva botella modelo «Sagardoa», que en el futuro permitirá al consumidor identificar a la sidra natural con su propia botella.

Carlos MORON



SIDRAS

PETRITEGUI

PEDRO OTAÑO.

San Sebastián-14

Teléfono 4571 88

ASTIGARRAGA

SIDRAS
OYARZUN

Sotero Aduriz

Exportador
nº 6.247

Caserío Aduriz Enea
Teléfono: 35 45 18

OIARTZUN



SIDRAS

BERECIARTUA

Carretera Ventas de Astigarraga

Teléfono: 55 57 98

SAN SEBASTIAN-14