

La sidra natural cambia de imagen con su nueva botella Sagardoa

Durante estos últimos años se ha venido utilizando la botella de champán para envasar la sidra natural. Los cosecheros de sidra recuerdan la del champán o cava una vez consumido y, después de quitarle la etiqueta y limpiarla, la llenaban de sidra natural para servir en el mercado.

Desde ahora cuando pidamos una botella de sidra natural en cualquier establecimiento, nos vamos a encontrar con un envase diferente. Esta nueva botella, denominada modelo Sagardoa, es el legítimo envase de la sidra natural euskaldún.

Antiguamente cuando en Gipuzkoa había unas quinientas o seiscientas sidrerías, más grandes o más pequeñas, el principal sistema de venta era al txotx, que no es exactamente lo que ahora conocemos con este nombre. Es decir, en la actualidad entendemos que la sidra que se sirve de la kupela sacando del txiri, es servir la sidra al txotx y esto no es rigurosamente cierto.

La venta de la sidra se realizaba en vasos colocando a las kupelas un grifo de latón y normalmente una persona, al pie de la kupela con un pequeño mostrador portátil, despachaba la sidra a tanto el vaso.

La gente recuerda ahora aquellos cartelitos que decían: «Se vende sidra a diez céntimos el vaso».

El problema era que este modo de venta sólo se podía mantener durante los primeros meses del año, cuando la sidra está tierna, porque más adelante se estropea y se pica. De ahí es de donde nace la necesidad de embotellarla para que se pueda consumir durante todo el año, tanto en las sidrerías de aquel entonces, como en casa, sociedades gastronómicas y restaurantes.

Existían unas botellas, con capacidad de un litro, propias de la sidra natural que podían tener diversos colores de vidrio (trasparente, verde, azulado, etc.). Estaban grabadas en relieve, con inscripciones de escudos de sociedades y el nombre de las mismas (Gaztelubide, Aizpe, Goxoki, etc.). En otras constaba expresamente su finalidad como botella especial para sidra, incluso había algunas con el nombre del sidrero (Mariano Lasarte, Isasa de Astigarraga, etc.).

Estas botellas eran fabricadas artesanalmente a soplado y ciertas partidas se rompían con relativa facilidad, por cuyo problema los cosecheros empezaron a diseñar otra botella parecida a la del champán.

Botella de champán

Durante la década de los años 50, la sidra natural perdió mercado y entró en un bache grave que hizo pensar en su desaparición. Más adelante tuvo un resurgimiento y fue entonces cuando el sidrero empezó a emplear la botella de champán que encontraba en los restaurantes utilizándola para sidra, ya que las otras escaseaban y económicamente no se veía la posibilidad de realizar un envase de sidra natural propio, porque no se le auguraba un futuro feliz a la sidra.

Las razones para que la nueva botella, modelo Sagardoa, sea una realidad están más que justificadas. Hace ya unos años el Ministerio de Agricultura prohibió utilizar la botella de champán para envasar sidra natural, permitiendo que se utilizara para la sidra gasificada, que es otro producto diferente.

Aunque esta ley estaba en vigor, los sidreros han continuado empleando la botella de champán, que es la que hemos visto normalmente llena de sidra natural, si bien sus características de peso y resistencia no correspondían a las necesidades de un envase para sidra natural.

La de champán está concebida para resistir la presión interior de

seis atmósferas que es la que puede tener un vino espumoso, motivo por el que lleva una abundante cantidad de vidrio. Su peso en los últimos modelos ya estaba siendo bastante aligerado, llegando a los 950 gramos.

En esas circunstancias el sidrero se encontró en una situación delicada, ya que, por una parte, estaba utilizando una botella prohibida por la legislación, mientras que, al mismo tiempo, padecía unos gastos innecesarios por utilizar una botella no adecuada, sobre todo en concepto de lavado y manipulación. Y lo más grave es que, mientras tanto, la sidra natural seguía siendo un producto sin ninguna identidad ante los ojos de la inmensa mayoría del público consumidor.

Es posible que la legislación no fuera aplicada con mayor celo sobre dicha prohibición por tratarse de un producto con poco volumen o peso económico. Esos gastos añadidos se compensaban con la mano de obra de casa no contabilizada, mientras el problema de imagen de la sidra seguía sin vías de solución hasta que ha llegado la nueva botella Sagardoa.

La botella sagardoa

En cuanto a la forma, está inspi-

rada en la antigua botella especial para sidra de un litro de capacidad y su capacidad es de 75 centilitros de contenido neto, midiéndolo a 40 milímetros de la boca que es el lugar destinado al corcho cilíndrico natural que se viene utilizando. El color es verde por considerarse el más estético y su peso es de 540 gramos.

El cambio de la botella de champán por la nueva de sidra deberá llevarse a cabo durante el presente año. Toda la sidra nueva ya se está envasando en la botella modelo Sagardoa, mientras se va retirando la de champán. Este cambio supone una fuerte inversión, sobre todo si tenemos en cuenta que la mayoría de las sidrerías son pequeños negocios familiares.

Económicamente no hubiera podido realizarse la introducción de la botella Sagardoa sin la ayuda prestada a los cosecheros por un ente público, como es el Departamento de Agricultura del Gobierno autónomo, que ha apoyado esta mejora en todo el sector.

La sidra empieza a tener otra imagen con la nueva botella Sagardoa y esto es lo más importante, porque con ello se abren muchas posibilidades a ese producto de siempre que es la sidra natural.



Algunas llevaban incluso la inscripción de la sociedad gastronómica a la que pertenecían.



Fabricadas artesanalmente a soplado, las antiguas botellas de sidra llevaban grabados y escudos o especificaban expresamente que estaban fabricadas para ese fin.



Sagardotegia - Sidrería

aulia

Aulia-enea
Teléfono: 80 60 66

LEGORRETA (Guipúzcoa)

IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIA

Caserío Iparragirre

Telf.: 55 03 28

HERNANI