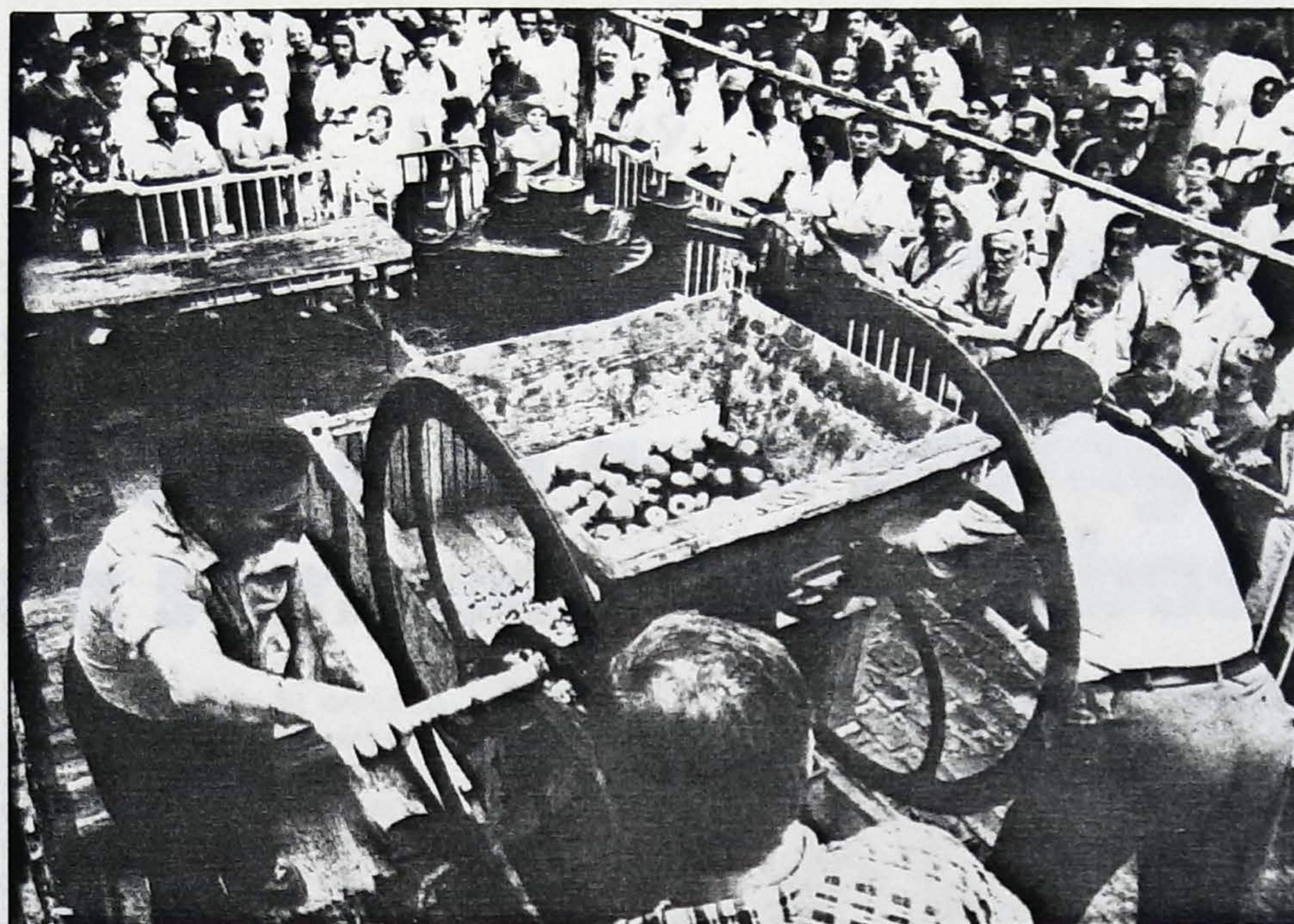


30-8-88

El fomento del consumo de sidra, especialmente en Vizcaya, Alava y Navarra, es uno de los objetivos de los cosecheros guipuzcoanos empeñados en la expansión del producto a través de la introducción de la botella de un tercio, que alienta el consumo. La consecución de una sidra de mayor calidad y con menor acidez choca, sin embargo, con la oposición de los consumidores habituales.



Los cosecheros quieren extender el «Sagardoa Eguna» que se celebra todos los años en Donostia al resto de las capitales vascas

Mañana se aprueba la norma foral sobre inundaciones

DEIA

La comisión de Economía y Hacienda de las Juntas Generales aprobará mañana el proyecto de norma foral que recoge medidas fiscales de carácter excepcional para paliar los daños ocasionados por las recientes lluvias extraordinarias.

La comisión permanente de la «cámara» foral calificó las enmiendas presentadas al texto de la Diputación por Alianza Popular y los grupos junteros de EA y EE, que introducen modificaciones de carácter técnico con el fin de adaptar esta normativa a las disposiciones del Estado, que declaró los municipios afectados zona catastrófica, y del Gobierno vasco.

Tras el boom del 84 se ha estabilizado el consumo

La mejora de la calidad de la sidra enfrentada a los hábitos de consumo

La reducción del índice de acidez de la sidra es uno de los objetivos de la administración y de los enólogos que insisten en que «técnicamente la sidra cuanto menos acidez tiene es mejor», aunque reconocen que es difícil romper con el paladar de los consumidores que en muchos casos tachan de «aguada» la sidra poco ácida.

DEIA

Los esfuerzos para avanzar en la mejora de la calidad de la sidra son realizados con especial tiento. Miguel Ángel Sáez, enólogo de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Guipúzcoa, señala que «el consumidor tiene adaptado su paladar a un tipo de sidra un poco ácida. Si la hacemos técnicamente perfecta puede haber un rechazo». Los cosecheros no pueden enfrentarse a los gustos de sus clientes, pero, tal y como señala Sáez, «es bueno que se ofrezca otro tipo de sidra menos ácida».

Actualmente el tope legal establecido por el gobierno de Madrid para la sidra es del 2,2 de acidez volátil. En la Comunidad Autónoma hay manga ancha a la hora de tolerar un índice superior. A pesar de que los todos coinciden en que es mejor la sidra con poca acidez, tanto José María Urkiola, de Osakidetza, como Iñaki Larrañaga, ingeniero agrónomo de la Diputación, y el enólogo Miguel

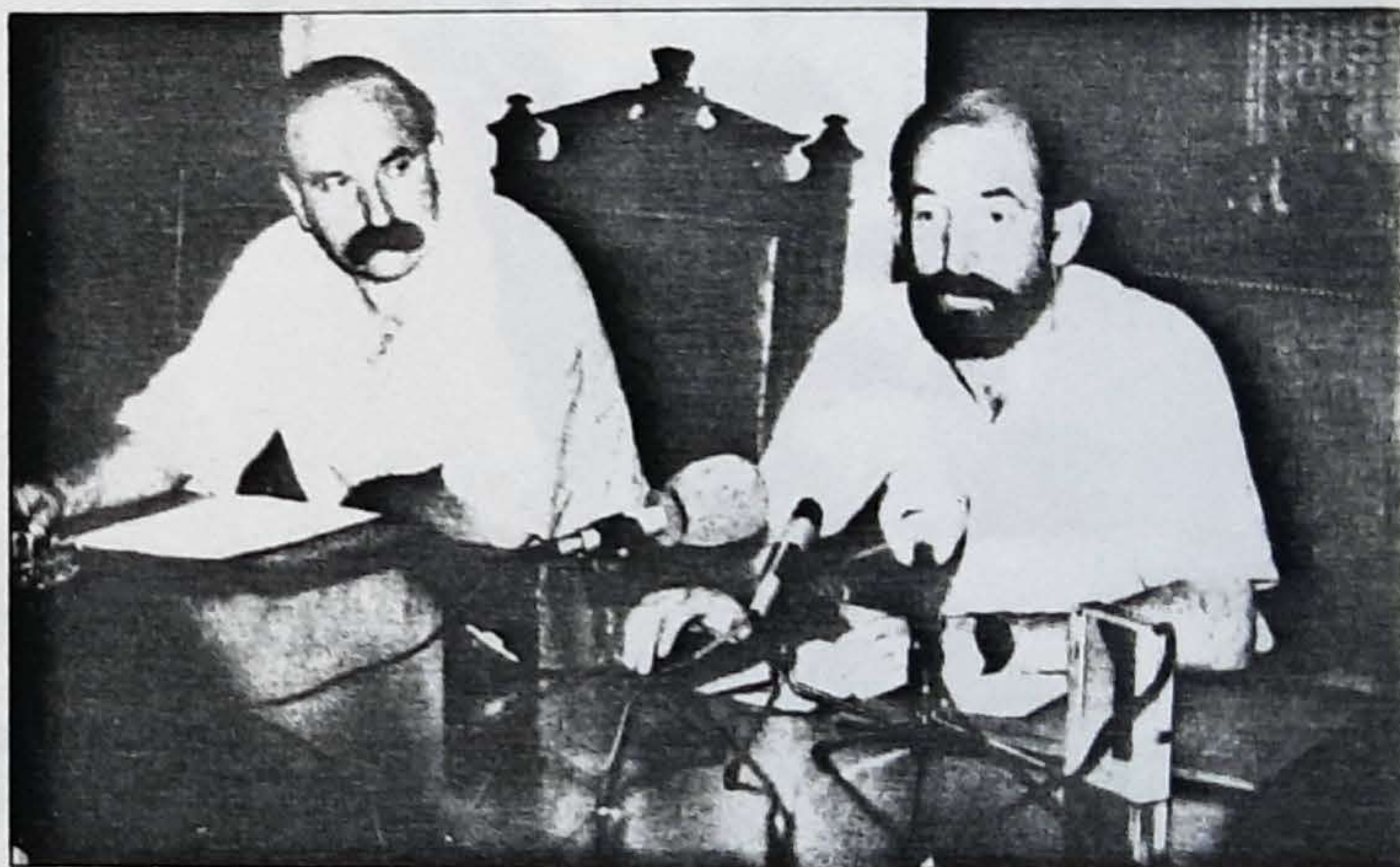
Ángel Sáez, señalan que la reglamentación del Estado en materia de sidra se hizo a espaldas del sector y que sería conveniente una modificación que elevara el tope de acidez de este caldo, máxime si se tiene en cuenta que no es perjudicial para la salud. Eso sí, quienes opten por la exportación fuera de la CAV deberán adaptarse a la normativa española y europea.

Sáez ejemplifica a la hora de describir la reacción del consumidor ante la sidra. «Si bebemos un vino con un 1 de acidez volátil lo rechazamos y consideramos que está picado, sin embargo, aceptamos un alto grado de acidez en la sidra».

Otro elemento que contribuye al deterioro del producto es la utilización del sobrante de las barricas uti-

lizadas en el «txotx» (consumo directo del producto en las propias barricas en las sidrerías) para embotellar. La reducción del nivel en las barricas hace que entre aire en ellas y se produce un deterioro en el caldo. De ahí la insistencia de los técnicos en que los sidreros dejen unas barricas para la clientela que acude al «txotx» y reserven el resto para su embotellado, con lo que la sidra ganaría en calidad.

El ya casi eterno tema del déficit de manzana del país preocupa también a los técnicos y se sigue importando la materia prima de Asturias, Galicia y Normandía, a pesar del gran esfuerzo de la Diputación, que en su finca de Zubietta, en Hondarribia, mantiene un vivero con 18.000 manzanos, que son distribuidos



José María Urkiola, de Osakidetza, e Iñaki Larrañaga, de la Diputación, explicaron el desarrollo de las Jornadas sobre Sidra (Foto Pemán)

entre los baserritarras. La producción total de sidra se estima en 6 o 7 millones de litros/año.

Sáez se muestra partidario de la denominación de origen para la sidra siempre que se consiga realizar con manzana del país, objetivo que se espera alcanzar en

un plazo medio.

En cuanto a la producción, Sáez señala que en el 84 se tocó techo en ventas y que a partir de ese año se ha producido un descenso. Precisamente el boom provocó que los sidreros aumentaran de forma importante su producción y hoy

existe un excedente.

Fomentar el consumo

Los cosecheros están empeñados en fomentar el consumo de sidra y para ello están dispuestos a trabajar en los mercados, casi vírgenes, de Vizcaya, Alava y Navarra. A finales de septiembre esperan organizar en Bilbao un «Sagardoa Eguna», similar al que tendrá lugar este sábado en Donostia. La introducción del botellín de un tercio ha sido el primer paso para incrementar el consumo en bares y pubs y para el 90 esperan colocar un millón de botellines en el mercado. Hasta el momento hay 350.000 botellines.

Iñaki Larrañaga señala la importancia de que la tecnología entre en la industria sidrera y recuerda que la producción artesana no está reñida con la tecnología. «Los productores de vino se enorgullecen —dice— de tener un enólogo en sus bodegas y los técnicos deberían estar también en las sidrerías».

Destinadas fundamentalmente a los cosecheros

La escuela agropecuaria Zabalegui acogerá esta semana las I Jornadas sobre la Sidra

DEIA

La escuela agropecuaria Zabalegui será escenario durante el jueves y el viernes próximo de las I Jornadas sobre la Sidra, organizadas por el departamento de Agricultura de la Diputación, con la colaboración de las dos asociaciones que agrupan a los cosecheros, la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Gui-

púzcoa y Taldea Sagardogileak.

El jueves, primer día de las jornadas, está prevista una charla, a cargo de Miguel Ángel Sáez, enólogo de la Asociación de Cosecheros, sobre la elaboración de la sidra. Sáez explicará a los baserritarras la composición del mosto, el azúcar de la manzana, la fermentación alcohólica y el grado alcohólico, los ti-

pos y medidas de la acidez, los taninos, las levaduras y bacterias y las enfermedades y la prevención. A continuación habrá un coloquio.

El viernes la jornada estará dedicada a la reglamentación de la sidra, a los conceptos legales de sidra y sidra natural, envases, etiquetado, etc. Después de la charla habrá también un coloquio. Aún no está con-

cretado quién será el encargado de explicar la reglamentación, aunque probablemente la charla corra a cargo de Iñaki Larrañaga, ingeniero agrónomo del Servicio de Fomento Agrícola de la Diputación.

Las charlas comenzarán a las seis de la tarde y como ya hemos señalado tendrán lugar en la escuela agropecuaria de Zabalegui.