

D.V. 22 Abril 1991

7

Las sidrerías de Guipúzcoa han producido 5,5 millones de litros esta temporada

La 'popularización' de la cata no aumenta el consumo

SAN SEBASTIAN. EFE

Las 70 sidrerías existentes en Guipúzcoa han producido este año cerca de 5,5 millones de litros, según informaron fuentes de la Asociación de Sidreros Guipuzcoanos.

Para lograr esta cantidad de sidra, se tuvieron que comprar 8 millones de kilos de manzanas, de las que sólo el 15 por ciento fueron guipuzcoanas, mientras que el resto se trajeron de las regiones francesas de Normadía y Bretaña, de Asturias, Galicia, Cantabria y Vizcaya.

Al hacer un balance de la actividad en torno a la elaboración de la sidra, el asesor técnico de la Asociación de Sidreros, Miguel Angel Saenz recordó que «los años pares hay menos manzana que los impares», una característica que da un toque especial al estudio.

El año 1990 habría que compararlo con 1988, debido a la «vecería de los manzanos», cualidad por la que estos árboles «dan un año mucha fruta y al año siguiente hacen mucha flor pero poca manzana».

Conservación

La producción de sidra se encuentra con otros problemas como la imposibilidad de conservación del producto de un año para otro, por la «ausencia de conservantes y aditivos».

El intento de alargar la vida de la sidra lleva a sus productores a plantearse soluciones como el depósito de acero inoxidable, en vez de la barrica de madera, que «facilita la fermentación, la conservación y su limpieza», aunque todavía no se ha extendido su utilización, por la dificultad de «romper con la tradición».

Cata de la sidra nueva

La elaboración de la sidra lleva consigo una tradición que este año ha alcanzado su máximo «boom», según señaló Xabier Lizeaga regente de una sidrería de Astigarraga, como es la cata de la sidra nueva que cada temporada se lleva a cabo entre los meses de enero y marzo.

La cata de sidra se cerrará oficialmente este sábado, tras lo cual se iniciará el embotellado para su venta, a 95 pesetas los tres cuartos de litro, medida tradicional de la botella de sidra.

Según explican los sidreros, esta temporada ha habido «más gente que nunca», ya que «ni tan siquiera los martes se podía descansar».

El balance de esta temporada de cata es considerado «positivo» por el gremio, debido a las ganancias obtenidas. Sin embargo, los sidreros se quejan de que la gran cantidad de personas que acuden a las sidrerías durante estos meses luego «no beben sidra», por lo que este movimiento no se refleja en la venta de botellas.

«Parece que se bebe más, pero no es verdad», comenta Saenz, mientras que Xabier Lizeaga señala que la sidra consumida en su sidrería supondría sólo una «kupela entera», de las 16 que poseen.

Los sidreros no se explican el «boom» en que se han visto envueltos, «es una moda que surgió hace unos cuatro años que esta temporada ha llegado a un nivel que no conocíamos», comentó Lizeaga. Antes la cata de sidra estaba limitada a unos cuantos particulares que llegaban a las sidrerías antes de contratar botellas.