



Sidra de Bizkaia con denominación de origen

En los últimos cinco años se trata de recuperar una vieja tradición venida a menos

Iñigo BILBAO, Bilbo

Aunque a muchos pueda extrañar, la sidra es un producto tan propio de Bizkaia como lo pueda ser el txakoli. Se trata, en realidad, de una tradición venida a menos que en el último lustro se está recuperando gracias al esfuerzo de los propios productores que están fomentando el consumo y elaboración de la sidra.

En estos momentos hay un total de 27 productores de sidra repartidos por toda la geografía de Bizkaia. Se pueden encontrar sidreros en Durango, en Gatika, en Bermeo, Markina, en la zona de Enkarterri... la producción está repartida por toda la provincia. Son producciones pequeñas, más bien limitadas que, en su gran mayoría, destinan la sidra para el autoconsumo.

Sólo una media docena de cosecheros superan la media del volumen de producción, que por término medio ronda los mil, mil quinientos litros, y pueden, por tanto, dedicarse a la venta.

Sidra de elaboración propia

El hecho de que en Bizkaia se pueda adquirir sidra de elaboración propia no significa, sin embargo, que en torno a la sidrería se genere un movimiento social parecido a lo que ocurre en Gipuzkoa. Ni tan siquiera lo fue cuando la producción de sidra era superior. En Bizkaia, y sobre todo en los alrededores de su capital, la gente se movía en torno a los txakolífes. En torno a la sidra hubo algunos puntos concretos pero con pequeñas cantidades.

Si todas las sidras son diferentes, la de Bizkaia es un poco más dulce que las otras. En los caseríos no se han preocupado especialmente por las plantaciones, ni se ha cuidado el manzano de dedicación exclusiva para la sidra. Así como en Gipuzkoa se hace un seguimiento y hay nuevas plantaciones, en Bizkaia la recuperación de la sidra se inició hace cinco años y fue hace tres cuando algunos



A los vizcainos les cuesta acostumbrarse a comer de pie como en las sidrerías guipuzcoanas

baserritarras empezaron a plantar variedades autóctonas para elaborar sidra.

Hubo, incluso, un intento, al final frustrado, de hacer una gran sidrería en Gernika. La única duda era saber si los baserritarras responderían con nuevas plantaciones, ver si estaban dispuestos a plantar manzanos con todo lo que eso conlleva. Pues bien, el baserritarra en general no ha apos-

tado por el tema de la sidra porque, según parece, lo ve todavía complicado.

Apuesta en favor de la sidra

Esto no quiere decir que el panorama sea del todo sombrío. Quienes sí han apostado por la sidra y están potenciando su elaboración y consumo, iniciaron hace ya seis años la organización del "Sagardo Eguna" en Bilbo. Si el primer año sólo

fueron dos los sidreros que participaron en el evento, en el último Sagardo Eguna esta cifra se triplicaba y para este año se espera que todavía sean más los baserritarras que ofrezcan su sidra.

Todos estos sidreros están organizados en la Asociación de Sidreros que funciona conjuntamente con la de txakolineros. Las razones para esta unión son varias. En primer lugar, en muchos casos el mismo

socio que elabora txakoli se dedica también a la sidra y, en segundo, los servicios técnicos que ofrece la Asociación son los mismos para ambos productores, sobre todo en el caso del técnico agrícola y el enólogo.

Entre los fines de esta asociación cabe destacar, asimismo, el fomento del consumo de sidra. Son conscientes de que el mercado de la sidra es muy diferente al de la cerveza, pese a que están convencidos de que la sidra puede ir perfectamente al poteo. De hecho no se trata de descubrir nada. El único problema es hacer entender al consumidor que la sidra, a diferencia de lo que ocurre con el vino o la cerveza, no se consume mediante el típico "pote" sino que se pide la botella y se toma en grupo.

En Bizkaia se consume sidra

De lo que no hay duda es que en Bizkaia cada vez se consume más sidra y no sólo en los numerosos restaurantes que la ofrecen en sus cartas. Desde hace años ya, cuando en Gipuzkoa se inicia la temporada de sidrerías, uno o dos autobuses salden de Bizkaia cada fin de semana con el único objetivo de cumplir con el ritual.

A la par, hay un intento de trasladar esta cosumbre a Bizkaia. Así, además de algunos establecimientos que se denominan sidrerías y que en realidad son restaurantes donde se sirve sidra, cada vez son más los establecimientos provisos de sus respectivas "kupelas" donde los clientes se suman a la vieja tradición sidrera.

Sin embargo está costando acostumbrar a la gente al hecho de abandonar la mesa en plena cena para ir cada uno con su vaso de kupela en kupela a degustar las diferentes sidras. La gente que va por primera vez se extraña del ambiente que se vive dentro de una sidrería. Pero hay una clara: Los que prueban, repiten una y otra vez.

Katxarro

XXI. MENDEKO SAGARDOTEGIA

IZAN ZIRELAKO
BAGARA
BAGARELAKO
IZANGO DIRA



JAN EDANAK
BERBA DAKAR
BERBAK BARRIKETA.....



...ETA BARRIKETAN
SAGARDOA.
OSASUNA!!!

...ETA HORRELA GOAZ AURRERA, KATE HONETAN DENOK BATERA, GOGORKI LOTURIK GAUDE

SAN FAUSTO, 17 • Tfnoa : 658 29 67 • FLORRIO-Bizkaia