

Sidra y Txakolí como complemento

Hemengo baserrietan tradizio handia izan duten Txakolina eta sagardoa produkzioak garrantzi historiko hori errekuperatzen ari dira, baserriko ekonomia dibertsifikatu eta osatzeko bide interesgarriak izaki gaur egun.

La sidra y el txakolí son producciones típicas de los caseríos vascos, especialmente de los situados en la franja costera. Tradicionalmente, en un gran número de caseríos se ha elaborado sidra y txakolí para consumo propio y suministro a vecinos y conocidos. Con el tiempo, y frecuentemente bajo el perverso azote de las plagas, esta costumbre se ha ido perdiendo a lo largo del presente siglo, localizándose la producción en zonas cada vez más reducidas. Actualmente, la mayor parte de los caseríos que continúa con esta tradición producen volúmenes reducidos.

No obstante, en los últimos años, se constata una tendencia a recuperar estas producciones en el caserío y a dotarlas de un mínimo de calidad. Este movimiento está más organizado en el caso del txakolí, que, con el impulso de las asociaciones que se han ido creando en Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, está experimentando un sustancial avance. Las ayudas concedidas desde las respectivas Diputaciones para potenciar las plantaciones de vid y tecnología para la elaboración de txakolí han sido un común soporte para la promoción de esta producción en determinadas zonas. Existen dos Denominaciones de Origen, una en Gipuzkoa, la de Getaria, y otra en Bizkaia, y en Araba, zona Cantábrica, se está desarrollando un proyecto que seguramente desembocará en la creación de una tercera Denominación.

Pero, en torno a este despertar del txakolí, hay muchas interrogantes en el aire. ¿Por qué no se plantea una Denominación de Origen única para toda la Comunidad Autónoma Vasca, habida cuenta de que apenas hay diferencias apreciables entre el txakolí de un territorio y otro? ¿Por qué no se permite que las Denominaciones, en vez de localizarse en

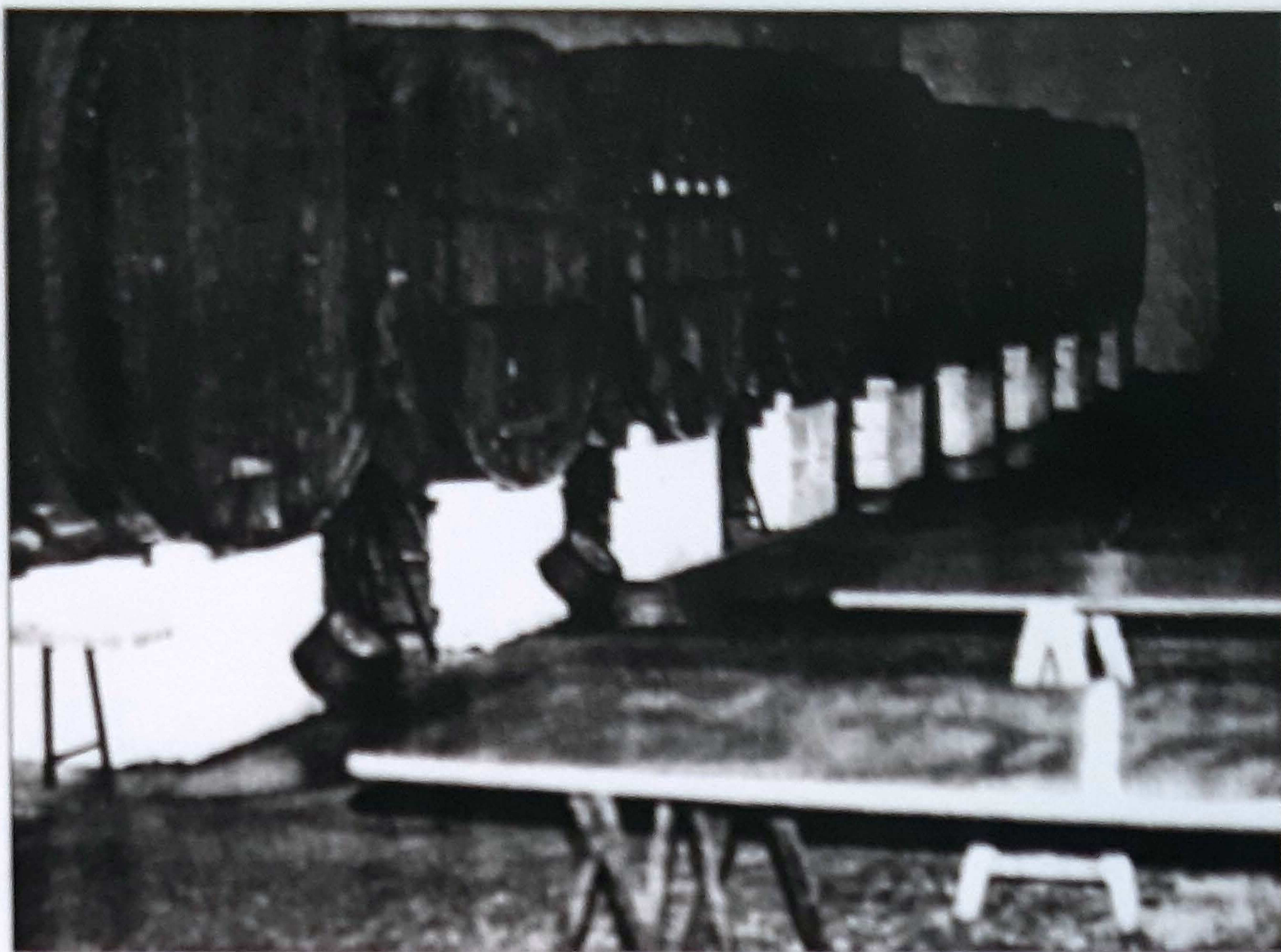
unas zonas concretas de cada territorio, se abran también al resto?

Al fin y al cabo, sería interesante que, a la vista de la crisis que atraviesa la mayoría de los sectores agrarios, todos los baserritarras tuviesen la posibilidad de entrar en esta dinámica, crada en torno a las asociaciones y Denominaciones de Origen, para poder diversificar su actividad y optar a complementar las rentas con estas producciones, que parecen tener un futuro prometedor. Un hecho respalda esta idea. Es sabido que hay un amplio mercado potencial por explorar, pero, por contra, no hay suficiente producción para explotarlo.

Sin embargo, el modelo que se está potenciando desde algunas Administraciones apunta a concentrar la producción, de modo intensivo en unas pocas explotaciones de determinadas zonas, descartar que el resto acceda a esta posibilidad productiva.

Por otra parte, parece ser que la Hondarribi-Zuri es quizás la variedad autóctona del área atlántica que mejor se adapta a la climatología y características de esta zona. De cara a permitir una diferenciación, es preciso apostar por ésta u otras variedades autóctonas y evitar la invasión de foráneas, ya introducidas en nuestro ámbito. Es preciso un mayor compromiso por parte de las Denominaciones de Origen para garantizar esta filosofía que ellas mismas defienden en sus reglamentos. Tercia, asimismo, profundizar en la definición de la variedad autóctona a potenciar, porque, por ejemplo, de la propia Hondarribi-Zuri existen varios tipos.

En el tema de la sidra, la producción de cosechero en el propio caserío está menos articulada. En Gipuzkoa es notorio el predominio comercial de los



La sidra y el txakolí son, hoy en día, alternativas interesantes para que los caseríos puedan diversificar y potenciar su economía, obteniendo un valor añadido superior por sus productos

sidreros industriales, mientras los baserritarras elaboradores producen, en general, a pequeña escala y su proyección comercial está poco desarrollada y se ciñe al ámbito individual. En el resto de Euskadi, la implantación de la sidra es inferior, si bien su potencial como producción propia del caserío, aún no explotada, parece amplio. Cabe mencionar, en este sentido, que en Bizkaia se ha creado recientemente una asociación de elaboradores de sidra, que podría desempeñar un papel importante en la recuperación de esta producción en los caseríos de este territorio.

Tanto la sidra como el txakolí son, hoy en día, dos alternativas interesantes para que los caseríos puedan diversificar y potenciar su economía, obteniendo un valor añadido superior por sus productos.

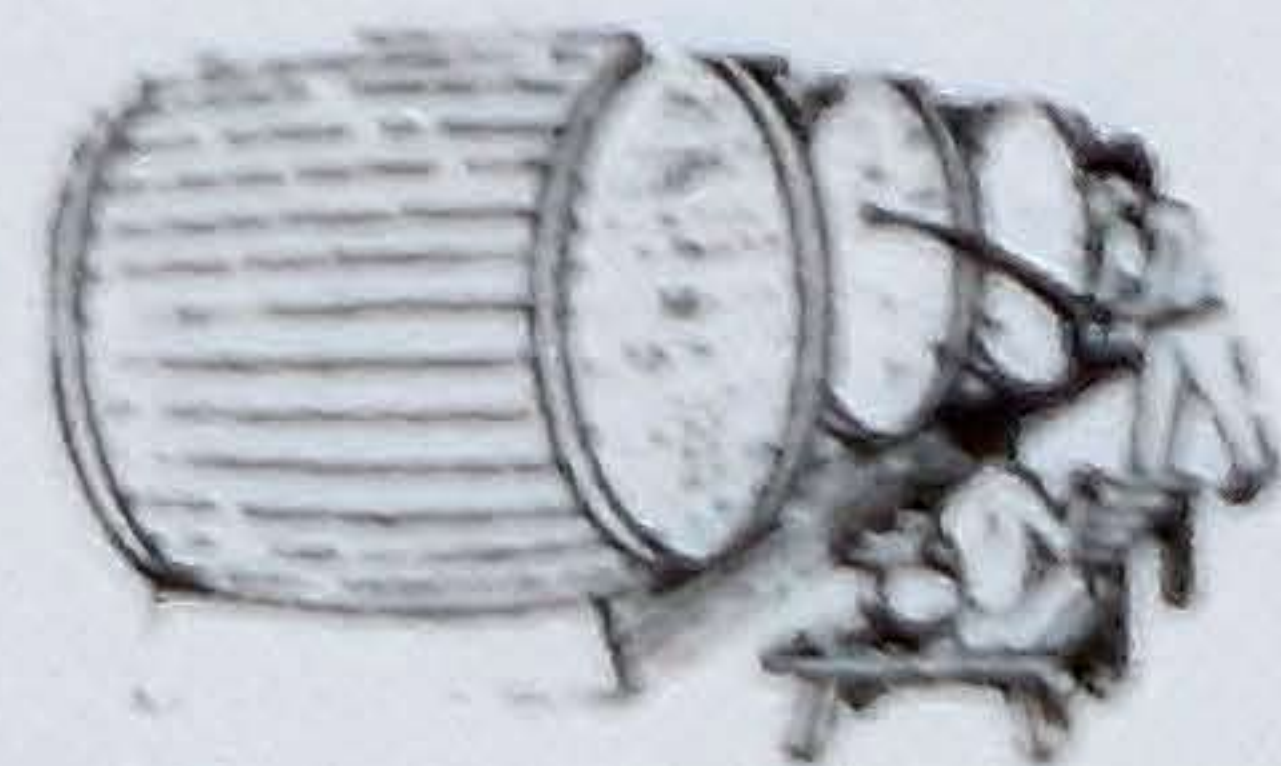
Lo que sucede es que, con los bajos niveles de producción existentes, resulta casi imposible aventurarse en solitario en estos sectores, que exigen importantes inversiones en plantaciones y tecnología. De hecho, la revitalización de estos productos está pasando en bastantes casos por la cooperación, dándole un atractivo añadido. Así, hay proyectos potenciados a nivel de Ayuntamiento, en el marco de una asociación, una comarca, etc. Es, sin duda, un elemento muy interesante, que rompe con el molde individualista que arrastra el sector agrario, y motivo de esperanza.

Por último, hay que subrayar que la calidad es, sin duda,

un concepto que une a los productores que están inmersos en proyectos relacionados con el txakolí y/o la sidra. En general, se observa que los que han apostado por estos sectores elaboran cada vez un producto mejor, al contar con medios tecnológicos y conocimientos enológicos para ello. Cabe destacar, a este nivel, el importante papel de asesoramiento desarrollado por los enólogos en el marco de las asociaciones.

Sólo mediante la calidad y la diferenciación como producto propio puede recuperarse el lugar perdido socialmente y consolidar el prestigio de la sidra y el txakolí artesanos de caserío, baluartes de una cultura y tradición socio-gastronómica que vuelve a despertar.

LIZEAGA
SAGARDOAK



Gartziategi baserria • ASTIGARRAGA
Tfnos: (943) 46 82 90



URDAIRA
SAGARDOTEGIA

Astelehenetan ezik irekita
21ean irekiko dugu

Urdaira baserria
AGINAGA (Usurbil)
Telf: 37 26 91



YRBITARTE
SAGARDOTEGIA

Tfnos: 943-180119 / 888331
Ergoiena auzoa
ATAUN



ARABAKO TXAKOLINA, el otro vino de ALAVA

XARMAN7, gure Arabako txakolina

INFORMACION: Plantaciones, plantas, tratamientos, etc., en nuestra sede y en la OCA de Amurrio
C/Dionisio Aldama 11, 1ªA y B Tfnos. 890337