La sidra natural de Guipúzcoa

MIGUEL ANGEL SAENZ RECALDE
Técnico de la Asociación de Sidra Natural de Guipúzcoa

LA sidra natural de Guipúzcoa ha tenido en el siglo XX su punto culminante, en la década de los años treinta. Corresponde a un consumo masivo de la sidra en los hogares y caseríos casi como única bebida. Asimismo, en los caseríos eran mayoría los que disponían de lagar y prensaban de su producción para obtener posteriormente la sidra natural que bebían durante todo el año.

A partir de la guerra civil, y posteriormente con la mejora de las carreteras y comunicaciones, fue llegando el vino y perdiendo importancia y protagonismo la sidra natural, abandonándose los manzanales. Igualmente, la industrialización de los años sesenta condujo a un abandono masivo del caserío y de los productos de transformación entre ellos la sidra natural.

Fue a partir de los años ochenta, cuando se produce el *boom* de las sidrerías. La gente vuelve a las sidrerías para consumir su producto tradicional. La década de los sesenta y setenta se mantuvo la tradición sidrera, gracias a algunas que continuaron elaborando la sidra con manzanas de Guipúzcoa, mezcladas con las de Galicia y Asturias. Eran fundamentalmente los particulares y las sociedades populares las que visitaban las sidrerías para hacer la elección de la kupela de sidra que más les gustaba, para consumirla posteriormente embotellada. Era tradición llevar como acompañamiento alguna cazuela de bacalao o carne para hacer la cata o degustación y elegir la sidra.

La situación anterior es sustituida en gran proporción por la actual, en la que es mayoría la gente que desea acudir a las sidrerías y consumir la sidra directamente de la kupela o txotx. Igualmente por comodidad, prefieren que sea el sidrero quien les provea del bacalao o carne para catar la sidra de las kupelas.

Este rito o costumbre, no solamente cala fuerte entre las gentes de Guipúzcoa, sino que gusta en todo Euskadi incluso en Iparralde. La afluencia masiva de gente en la época del *txotx* entre los meses de enero y abril, debe ser aprovechado por el sidrero para que no se limite a la simple degustación y pueda ser utilizado como promoción de venta de la sidra una vez embotellada.

Como factores a mejorar, es fundamental que la degustación, sea más profesional, y que las personas que acuden a la sidrería observen un comportamiento más correcto. Es labor del sidrero, que antes de comenzar la degustación se les dé unas mínimas normas de conducta en la sidrería, así como unas nociones de cata de sidras, apreciando los caracteres de txinparta, color aroma y sabor de la sidra.

La sidra natural se consume en un 90%, envasada en la botella sagardoa de 75 centilitros, homologada por las dos asociaciones existentes desde hace aproximadamente unos doce años con ello se ha ganado en imagen y homogeneidad del envase.

Los esfuerzos de mejora de presentación y paulatinamente del etiquetado, pueden redundar en un mayor conocimiento de las marcas actuales y de un mayor prestigio del producto envasado.

La materia prima, gracias a la labor de subvención de plantas y selección, por parte de la Diputación de Guipúzcoa, es cada vez mayor proporción de manzana autóctona alcanzándose en esta campaña 1995 aproximadamente un 40% de manzana de Guipúzcoa. En un futuro próximo, este incremento de la producción autóctona, permitirá el autoabastecimiento y la posibilidad del Label de Calidad o Denominación de Origen para prestigiar la sidra natural.

En lo que respecta a la calidad, manteniéndose las características de producto artesanal, sin aditivos, están realizándose grandes mejoras en la instalación de lavaderos de manzana, sistema de refrigeración, depósitos de acero inoxidable, además de lavadoras de botellas, llenadoras/corchadoras, etiquetadoras, etcétera.

Para la mejora de la calidad, la selección de manzanas en su punto de madurez, eliminando las averiadas, el control de las temperaturas de fermentación mediante sistemas de frío así como el control analítico de las sidras, son prácticas habituales en las sidrerías.

La comercialización del producto envasado ha pasado desde una época en la que solamente se podía comprar en las sidrerías, hasta el momento actual que tiene presencia en cualquier establecimiento de alimentación u hostelería.

El porvenir de la sidra natural es halagüeño, sus magníficas propiedades de producto ligero, de moderada graduación alcohólica además de artesanal y natural, le sitúan en un puesto de privilegio en la gama de las distintas bebidas, para si se sabe aprovechar su gancho, aumentar considerablemente su consumo, principalmente en las comidas y de prestigiar su imagen con un precio adecuado.

A petición de la Asociación de Sidra Natural de Guipúzcoa y con la ayuda económica del Gobierno Vasco, se ha realizado un estudio de mercado por una empresa especializada, que va a marcar las pautas de comportamiento en cuanto a mercados, calidades, presentación y zonas potenciales de mayor consumo de sidra natural en el futuro.

DV 19/1/1996