

EL QUID ?

JOSE ANGEL GOÑI SIDRERO

'Urreaga' es el nombre de la primera sidra hecha sólo con manzana de Astigarraga. Su elaborador, la sidrería Gurutzeta, pretende con esta *sagardoa* de calidad salir de la rutina y ofrecer al consumidor un producto especial, esperando que sigan este camino otros sidreros

«La sidra de calidad es el camino en el futuro para el sidrero guipuzcoano»



MICHELENA

José Angel Goñi, de la sidrería Gurutzeta, con una botella de sidra elaborada sólo con manzana de Astigarraga.

MIKEL SORO

- ¿Cuál es el punto destacado de esta sidra?
- Fundamentalmente que es un producto hecho exclusivamente con manzana del país, concretamente de Astigarraga. Además queremos abrir otro camino para lo que puede suponer una sidra de denominación de origen.
- ¿Cuantos litros o botellas han logrado?
- Una *kupela* de 5.000 litros.
- O sea, más de 6.500 botellas...
- No, lo dejamos en esas cinco mil botellas, porque en la cuba quedan restos de producto que no queremos embotellar y el resto son de muestra y para probarla.
- ¿Ha realizado catas previas?
- Sí, varias veces. A la gente no le disgusta. Hay quien le saca un gusto algo más amargo, pero es porque está acostumbrado a beber una sidra determinada. Al consumidor no habitual o al que bebe de vez en cuando le va a gustar. Esta sidra además no provoca ardores de estómago.
- ¿Qué tal sabe?
- Bien. Es un poquito más amarga. La tendencia es a hacer sidras un poco taninosas. El tanino es un antiséptico y evita la proliferación de bacterias, es decir, enfermedades. El color es algo más oscuro, un amarillo pálido. No hay muchas diferencias. Se notará año a año, porque aumentará la garantía de calidad. Cosa que ahora no se puede hacer.
- ¿Precio?
- No quiero hablar de costos, pero podríamos hablar de unas 340 pesetas por botella.
- Dice que Gurutzeta inicia el camino de la denominación de origen de la sidra...
- Queremos romper el círculo vicioso de la

El precio de la sidra autóctona lo dirá el mercado, porque si tiene éxito el baserritarra mejorará la producción de su manzana

- producción de sidra de calidad escasa. El consumidor no está satisfecho con ella y por tanto no la bebe ni la compra. Entonces el sidrero no hace negocio y no puede pagar la manzana al precio que se le pide, porque no da la calidad necesaria. Nosotros nos hemos lanzado a romper ese hábito. Por eso queremos hacer una sidra digna, de calidad, que dé confianza y satisfacción al consumidor. Este parece dispuesto a pagarla y gracias a eso esperamos que se cree otro círculo que suponga la mejora de los manzanos porque el baserritarra ve que se paga más la mejor manzana.
- ¿A cuánto la han abonado ustedes?
- No es muy cara, pero con esta sidra se trata de hacer una apuesta. El precio lo dirá luego el mercado, si esta sidra autóctona tiene éxito. De aquí a cuatro años, si existe una política común de todos los sidreros de Astigarraga, el precio se puede incrementar en la medida en que el baserritarra también mejore sus manzanos. Nosotros somos los pioneros, nos hemos adelantado un poquito.
- ¿Es muy costoso hacer una sidra de alta calidad y autóctona?
- Más que costoso, ha sido un poco laborioso

- hasta darnos cuenta de que los sidreros, al menos Gurutzeta, teníamos que cambiar el *chip*. Tal como está ahora la situación de la producción sidrera es muy complicado seguir así.
- ¿Así cómo?
- Nosotros no le vemos salida a este negocio. Los sidreros nos mantenemos gracias al *txotx*. La sidra en botella no es negocio.
- Pero siempre se dice que la producción sidrera de los *sagardotegis* de Astigarraga se acaba cada temporada...
- Sí, pero el problema es que se vende a bajo precio. Y cómo se vende. Nosotros queremos romper ese ciclo. Y como los baserrittarras no ven dinero por su venta de manzana, tampoco se esfuerzan en mejorar el fruto de sus manzanos, hacer tratamientos de sus árboles o aumentar la producción...
- ¿Cree que otros sidreros le seguirán?
- Estoy seguro que sí. Además la gente está por la labor, porque no ven un futuro claro para la sidra actual.
- ¿Es una prueba esta producción de cinco mil botellas o piensan en sacar sidra autóctona todos los años?
- Seguiremos sacando sidra Urreaga. No es un caso aislado. Hacer cinco mil botellas tampoco nos resulta muy costoso. El año pasado lo hice en plan de prueba, con una manzana de Zarautz y salió bien. Esta vez elegimos la manzana de Astigarraga y nos ha parecido adecuado embotellarla y venderla.
- ¿Por qué el nombre de Urreaga?
- Es un apellido del abuelo de mi abuela, que fundó la sidrería Gurutzeta. Es un homenaje y una marca diferente en el mercado.

Pas en
D
gustar
las ch
cerlo
los at
do la
por la
tuvo f
las pi
médi
ve ta
razón
mo
siad
com
esta
L
en
que
aqt
var
mi
an
cic
da
m
qt
d
2