

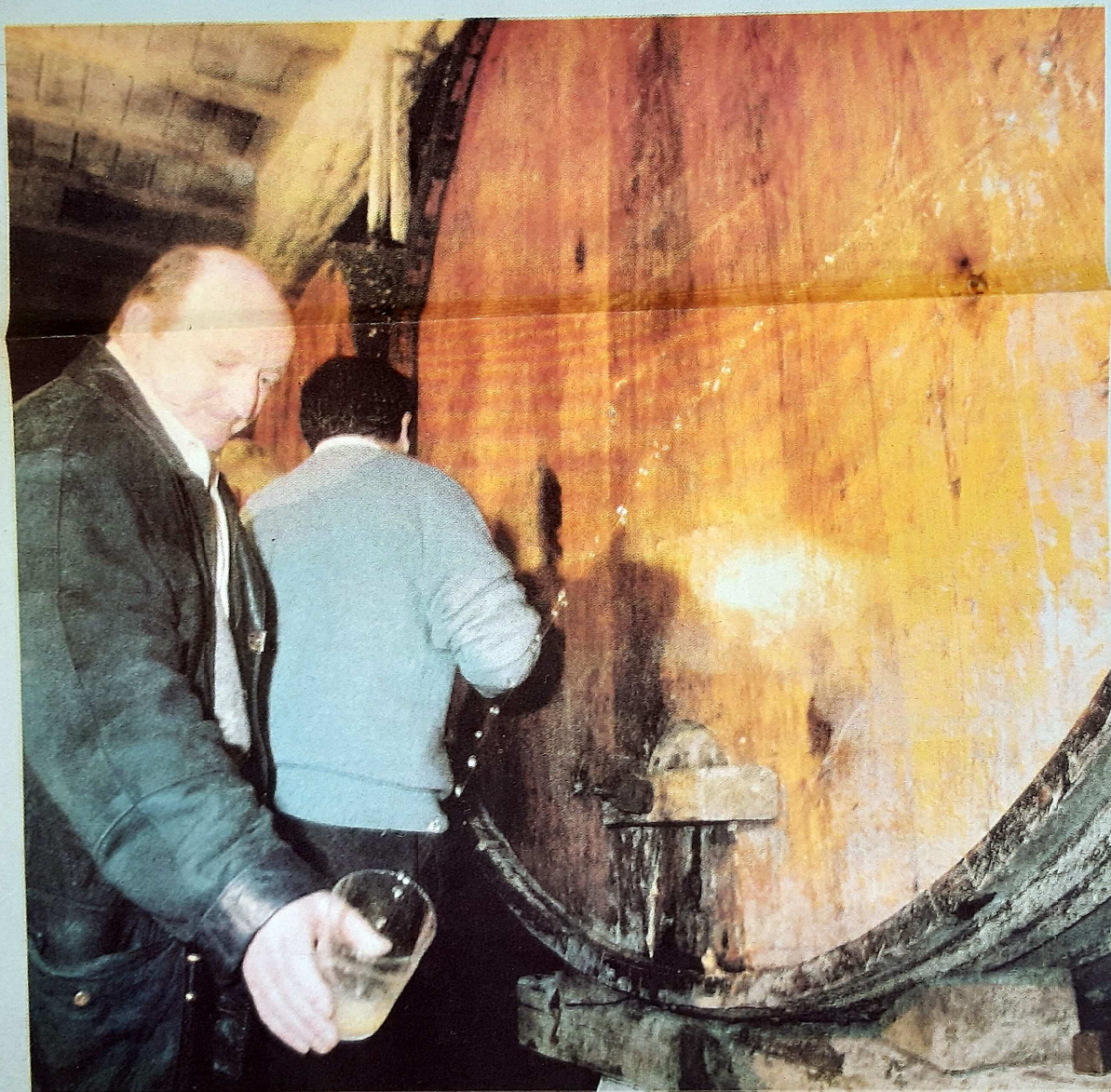
EL DIARIO VASCO

SABADO

15 DE ENERO DE 1994

Año nuevo, sidra nueva

Los productores de sidra y los amantes de la misma acaban de inaugurar temporada. Queda abierta la tradicional discusión sobre su calidad pero quedan también sobre la mesa los logros obtenidos hasta ahora y los proyectos para conseguir una denominación de origen que prestigie y garantice el producto



Al pie de la kupela, el momento esperado de recoger el primer chorro de sidra de la temporada./MICHELENA

Y ADEMÁS: En cartel, Cita con Euskal Herria, Gastronomía, Vitrina, Motor, Libros, Arte, Oir, La agenda portátil ...



Las 'kupelas' preñadas de sidra esperan al 'sagardoale'

Los productores quieren aumentar el consumo de sidra

El 'txotx', entre el ritual y el marketing

TERESA FLAÑO

LOS guipuzcoanos también tenemos nuestra ruta del bacalao... con pimientos», comentaban algunos en la presentación de la temporada de la sidra al txotx que tuvo lugar en Astigarraga. El bacalao, la tortilla, la chuleta, las nueces, el queso y membrillo, se convierten hasta finales de abril en los acompañantes indispensables de la sidra, que se erige durante tres meses, en la reina de las bebidas.

Al grito de «imojón!» miles de guipuzcoanos se acercarán a las más de sesenta sidrerías que hay en Guipúzcoa, la mayoría de ellas concentradas en los municipios de Astigarraga, Hernani, Oiartzun, Urnieta y Lasarte.

La sidra es muy especial y caprichosa y las expectativas de un año a otro cambian radicalmente. Así este año, según la opinión de los sidreros, la materia prima, la manzana, es más escasa y viene un poco retrasada. Eso significa que el mejor momento será cuando tenga que ser embotellada, después de descansar el tiempo suficiente en la kupela.

El 'txotx' se está popularizando en los últimos años, hasta convertirse casi en una obligación visitar una sidrería una vez, como mínimo, durante la temporada. Pero a

pesar de este auge, la botella sigue siendo la principal acapadora de los cerca de 8 millones de litros que se producen anualmente. En Astigarraga y su entorno se producen anualmente cuatro millones de litros de sidra que se comercializan embotellados, principalmente en Euskadi. De la producción total, el 'txotx' supone un consumo prácticamente insignificante y es más testimonial.

Cambios de costumbres

Donde se están produciendo algunos cambios es en los destinatarios de estas botellas. Si hasta hace unos años eran las sociedades gastronómicas las principales compradoras de forma directa de la sidra a los productores, ahora está girando hacia la hostelería en general. El 90% de la sidra natural se consume en Euskal Herria, principalmente en la hostelería, aunque según señala Miguel Zapian, del sector Taldeak de Astigarraga, «la sidra está saliendo de su entorno que ocupaba desde Irún hasta Tolosa y ya llega a Alava y Vizcaya, principalmente a bares y restaurantes».

Dentro de la campaña que se está realizando para popularizar el consumo de la sidra, el paso más ambicioso consiste en llegar al sector alimentario. José Miguel Bere-

ciatua, presidente de la Asociación de Cosecheros de Sidra, explica que «en nuestra inquietud de popularizar el producto tenemos que llegar a la persona que realiza la compra. Hasta ahora mucha gente va directamente al sidrero y creemos que si en las grandes extensiones comerciales y en la tienda donde se realiza la compra habitualmente el consumidor se encuentra sidra de gran calidad nosotros tendremos un importante campo que cubrir».

Actividades conjuntas

En estos momentos los sidreros se encuentran asociados en dos agrupaciones, la Asociación de Cosecheros de Sidra que congrega a 67 pequeños productores y el Sector Taldea de Astigarraga que está formado por cuatro sidreros y que tienen un carácter más industrial. Estos dos grupos han comenzado a realizar actividades conjuntas como la de establecer una fecha común para la inauguración oficial de la temporada. Cuantan con otro proyecto que agruparía a todos los sidreros, la Sagardo Etxea; una casa que se convertiría en museo relacionado con la sidra, «lo tenemos en mente, pero todavía faltan datos y el tema está un poco verde. Debemos crear una junta rectora para establecer objetivos».

Institucionalizar la fecha de apertura oficial

Hasta este año, la inauguración oficial de la temporada de sidra al 'txotx' no tenía una fecha fija y las sidrerías habrían como un goteo. La novedad de esta temporada ha sido la de fijar un día, ayer viernes, para que todas, o al menos la mayoría de las sidrerías abran al mismo tiempo. Los sidreros quieren institucionalizar como fecha fija para abrir sus locales el viernes anterior al día de San Sebastián, evitando así la dispersión de las fechas y la consiguiente confusión entre los asiduos a las sidrerías.

Los productores de sidra han comentado ante esta especie de promoción que no se trata de potenciar el 'txotx' en detrimento de la botella «porque la botella sigue siendo la principal salida de la sidra que producimos». Al 'espitxe' que este año se ha fijado a un mínimo de 550 pesetas, 50 más que el año pasado, se acerca mucha gente, «parece que da dinero, pero hay que darse cuenta de que se pierde es muy grande». También mucha gente ignora que más de un millón de litros termina en



Ayer comenzó la temporada.

empresas que elaboran vinagre. En la sidrerías se viene a consumir directamente alrededor de un 5% de la producción en lo que se conoce como 'txotxetik eda' (catar, degustar, saborear, beber al pie de la cuba) y que proviene del término 'txotx' que en castellano significa «tapón de cuba, espiche de las barricas».

Características de la sidra

El enólogo Domingo Arina considera que «una buena sidra tiene que tener color claro, 'pajizo vivo'; aroma afrutado; sabor que llene la boca, pero sin que destaque ninguno de sus elementos; más chispeante que burbujeante; y con unos seis grados de alcohol. Se debe guardar en un lugar con poca luz y a una temperatura de 10 grados y se debe servir la dosis que se bebe de un trago y más fresca que fría».

Este año, al grito de imojón! volverá la gente a agruparse frente a las kupelas. En los orígenes, al pronunciarse este término, o ieran zaun! (bebamos), la gente dejaba de comer, introducía el tenedor con un pedazo de pan en la cazuela o la fuente porque no se utilizaban plato y se iba a beber la sidra a la kupela.

La ruta de la sidra

Fuente: Departamento de Agricultura de la Diputación



Censo manzanos de sidra. Año 1991

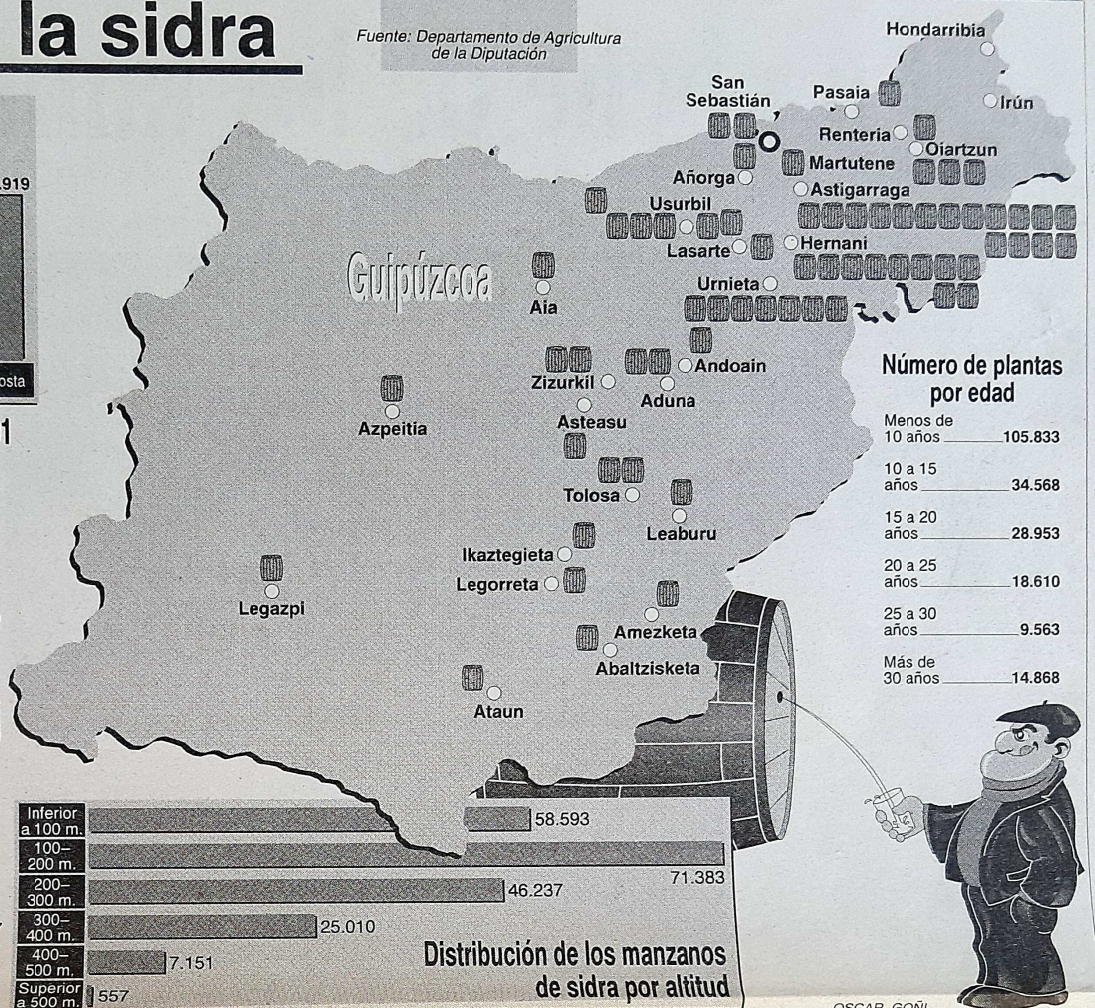
Número de explotaciones	2.219
Número de parcelas	3.686
Número parcelas/explotación	1,66
Superficie total m ²	7.926.281
Superficie/explotación m ²	3.572

Número total de manzanos



Explotaciones

Con lagar	547
En propiedad	2.171
Que conocen plan de ayudas	1.032



TERESA FLAÑO

Se inicia la temporada de la sidra

En busca del label de calidad

Sidrerros e instituciones calculan que en un plazo aproximado de tres años el producto cumplirá todos los requisitos necesarios para solicitar la marca de calidad

Estudiar los posos

El proceso para obtener un label que garantice la calidad de la sidra guipuzcoana todavía tiene un largo camino que recorrer. «Ahora debemos solucionar el problema de los posos, algo que es muy característico de la sidra. No digo que tengan que desaparecer, pero debemos estudiarlos en profundidad». Germán Muruamendiázar se muestra optimista respecto al futuro de la sidra en cuanto a su calidad y el reconocimiento de ésta. «Creo que en un futuro bastante

próximo se podrá hablar ya del label como una realidad, pero para ello es necesario que presentemos un producto muy bueno, con muchísima calidad. Si conseguimos el label, pero al final no alcanzamos la calidad necesaria repercutirá notablemente en la difusión de la sidra, no sólo en Guipúzcoa sino también en el exterior».

Itzi Txueka, diputado dforal de Agricultura, señala que «es el propio sector el que tendrá que decidir cuando considera que se puede solicitar el label, pero a un plazo medio estoy seguro que este se concederá. La producción propia de la manzana, que

en la actualidad se importa en su mayoría y un estudio profundo sobre las características de la sidra son imprescindibles».

La Diputación Foral de Guipúzcoa firmó hace dos años un convenio con la Facultad de Químicas de la Universidad del País Vasco para desarrollar un estudio sobre los posos, la volatilidad y las grasas. La Diputación Foral, junto con la Asociación de Sidrerros está realizando pruebas de carácter industrial destinadas a comprobar si filtrar los posos beneficiaría o perjudicaría a la sidra y en qué medida. Txueka apuesta por una continua colaboración entre las institu-

ciones y los sidrerros para conseguir el mejor producto posible.

Aumentar los árboles

Según Txueka, «para conseguir un producto de verdadera calidad es imprescindible que se aumente la cantidad de manzanos autóctonos». En la actualidad se importa gran parte de la manzana de Galicia y Asturias. «Esperemos que en cuatro años tengamos una producción propia que oscile entre los 5 y 6 millones de kilos. Este año se han conseguido 3 millones y se han importado entre 5 y 6». Para lograr este objetivo, además de aumentar el número de árboles plantados, hay que tratarlos con mucha atención. El manzano suele presentar el problema de la vecería que consiste en un año dar mucha fruta y otro ser muy escaso, para evitarlo es necesario realizar una poda muy cuidada.

Txueka considera que es preciso mentalizar a los productores para aumentar el número de árboles. «Resulta más cómodo traer la manzana de fuera. Aquí las parcelas son pequeñas y hay que recurrir a varios propietarios para poder contar con la cantidad suficiente. Si se trae de Asturias o Galicia no hay que ir de terreno en terreno buscando la manzana. Nos podemos mostrar satisfechos porque en los últimos años se ha plantado mucho, de forma que las expectativas para el futuro son buenas».

Los precios de la manzana también afectan a la recogida. «Hasta hace poco no se llegaba a ningún acuerdo y la manzana se caía de los árboles sin ser recogida. Por esta razón establecimos el precio base en 29 pesetas. El año pasado fue 27 más un plus por escasez. La condición que pusimos este año para subir a 29 pesetas es que recogiera toda la cosecha. El año que viene habrá que volver a estudiar los precios y en lugar de un plus por escasez se puede fijar un precio base y primar la calidad».

OSCAR GOÑI