

FELIX IBARURTXE

SAN SEBASTIÁN, DV. La nueva temporada sidrera en Gipuzkoa arranca con una producción similar a la del año pasado: doce millones de litros. La cosecha de manzana fue buena, de manera que -a falta de estadísticas fiables del todo- podría decirse que más de la mitad de la manzana empleada ha sido autóctona. Como siempre, las grandes preocupaciones del sector serán los avances en la comercialización y la búsqueda de nuevos mercados.

Ha comenzado la nueva temporada de la sidra, y mañana se celebrará la apertura del trotx de las sidrerías de Astigarraga, con el pelotari Juan Martínez de Irujo como gran protagonista, quien además plantará un árbol en el manzano pedagógico de la Sagardotxoa. Este año es posible que la sidra dé mucho que hablar, pues los profesionales del sector están dando pasos en la llamada Mesa de la Sidra, un ente que busca modernizar el sector con un incremento de la calidad del producto. El mundo de la sidra se está moviendo.

Se busca «una marca»

Los sidreros quieren renovarse, buscando una presencia más fuerte en el mercado, y para ello se han inmerso en un proceso largo de reuniones y discusiones que podría acabar en «una marca de calidad», como comenta el sidrero José Ángel Goñi, de Gurutzea, una persona muy implacable en la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa.

«En qué consiste eso de «la marca»? Hace ya muchos años que se comenta la posibilidad de crear una denominación de origen de la sidra de Gipuzkoa, pero se trata de una posibilidad remota, dado que esa sidra debería ser elaborada completamente con manzana autóctona. Y para eso tendrían que cambiar mucho las cosas. De todas formas, no hay manera de saber la dependencia exacta de la sidra guipuzcoana con respecto a los manzanos de Francia, Galicia y otros lugares lejanos, pues no hay un sistema de medición independiente. Tan sólo contamos con los comentarios más o menos veraces de los propios sidreros.

Los mismos sidreros no saben en qué acabará el proceso, si bien está claro que el futuro deparará mayores mecanismos de control de la sidra. «Podría darse el caso de que la misma asociación de sidreros denunciara partidas de sidra que salen al mercado sin

| NUEVA COSECHA DE SIDRA |

Ya han abierto las puertas varias sidrerías y mañana se inaugura la temporada en Astigarraga

Con las kupelas a rebosar



La producción de este año es similar a la del pasado. (J. ORIO AL TUNA)

cumplir los mínimos requisitos de calidad», comenta Goñi, que además se muestra preocupado por la aparición de varias sidrerías «semiclandestinas».

En la Mesa de la Sidra se han agrupado cerca de 40 sidreros, no solamente los de la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa, sino también los del grupo Taldes, que aglutina a tres miembros. No son todos los sidreros guipuzcoanos, pero entre ellos producen más del 80% de la totalidad de la sidra. Las primeras reuniones se produjeron hace ya más de un año, y hasta el momento nunca se ha comentado nada ante los medios de comunicación.

Catalogar los manzanos

Pero ya se ha producido algún paso concreto. Por ejemplo, se ha puesto en marcha la catalogación de los manzanos del territorio guipuzcoano, para conocer la realidad de la materia prima, la manzana. Esa catalogación ha sido encargada a la empresa Sagardoa, y uno de sus miembros, Aitor Etxeandia, comenta así la faena que se avecina: «Para empezar, nos pondremos en contacto con los propietarios de manzanos, y aquellos que estén interesados recibirán nuestra visita. Es algo completamente voluntario. Queremos saber en qué estado se encuentran los manzanos, y luego se implantaría una homologación y planes de mejora para los manzanos, con asesoría técnica. Poco a poco, vamos descubriendo el nivel con el que se homologue los manzanos queremos saber el estado en que se encuentran ahora, no sea que pongamos el listón muy alto. Es un plan a medio plazo, no se pueden cambiar las costumbres de los baserritarras de la noche a la mañana».

Hablando de manzanos, conviene repetir lo de todos los años: la gran labor que ha llevado a cabo la Diputación Foral de Gipuzkoa con su vivero de plantas de manzano, que en un comienzo estuvo situado en Hondarribia, y ahora en Ala. Ese vivero comenzó a funcionar en 1983, y desde entonces ha vendido 179.000 plantas a un gran número de baserritarras y demás propietarios de terrenos interesados en crear nuevos manzanos o renovar los anteriores.

Así pues, en los últimos años han entrado en producción bastantes hectáreas de manzanos. Pero, curiosamente, no hay cifras actualizadas sobre la superficie total de manzanos en Gipuzkoa. El último censo, el de 1991, lanzó la cifra de 800 hectáreas. Posteriormente esa cifra habrá subido

20
ENERO
EL DÍA DESPUES

**MENÚ ESPECIAL
NIÑOS**

Nenes 8 €
Los demás 25 €

BOULEVARD • C/ Mayor, 1 • 20.003 Donostia - San Sebastián

RESTAURANTE
SAN SEBASTIÁN
LA BOULE
casinokursaal.com
Información y Reservas: Tel. 943 426 564