



sello de calidad

Los sidreros vascos inician un proyecto piloto para recibir el certificado Eusko Label

La Fundación Kalitatea supervisa la producción y se podría lograr el sello de calidad en primavera

Elene Arrazola - Martes, 7 de Diciembre de 2010 - Actualizado a las 04:44h.



Una persona llena su vaso en una sidrería. (J . Balledor)

Hernani. Con la llegada del otoño, los productores de sidra han comenzado a trabajar a destajo para elaborar los miles de litros que se degustarán a partir de enero en sus sidrerías. Después de haber recogido, prensado y fermentado las manzanas, el zumo obtenido aguarda en las *kupelas* hasta la apertura del *txotx*. Y todo parece indicar que se avecina una buena temporada, ya que según adelantan desde la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, las manzanas que han recogido este otoño son de óptima calidad.

Este año se han redoblado los esfuerzos para obtener los mejores cultivos e iniciar así una prueba piloto que, de dar los resultados previstos, les permitirá obtener el certificado Eusko Label. La presidenta de la asociación que aglutina a 58 de los 70 sidreros de Gipuzkoa, Arantza Eguzkiza, informa de que una treintena de productores de Euskadi y la Fundación Kalitatea trabajan desde hace unos meses con el propósito de dotar a la sidra autóctona de este distintivo de calidad.

Para ello, los técnicos de Kalitatea han comenzado a supervisar los procesos de elaboración de la sidra en una docena de sidrerías del territorio y, además, se ha constituido una mesa de trabajo que está "ultimando" el reglamento que regirá la concesión de la marca Eusko Label. Eguzkiza anuncia que el documento estará finalizado "para finales de año o principios de 2011". A partir de ahí, si los resultados de la prueba piloto son favorables, la sidra de manzana autóctona que se embotelle en primavera podría obtener el certificado Eusko Label.

A pesar de las "ilusiones" depositadas en el proyecto, los sidreros son conscientes de que es posible que no todo salga como lo previsto y que, quizás, tendrán que esperar hasta la próxima temporada para conseguir entrar en la lista de los trece productos agroalimentarios que disponen de la etiqueta de Kalitatea. "No

vamos a precipitarnos para lograrlo este año. Queremos hacer bien el proceso y esperaremos lo que haya que esperar", anuncia Eguzkiza.

De prosperar la iniciativa, no toda la sidra producida en Euskadi obtendrá el distintivo, ya que la etiqueta se reservará exclusivamente para las botellas elaboradas a partir de manzana autóctona. Existe una gran variedad, ya que como explican en la web de la asociación de los productores de Gipuzkoa, hay catorce clases de manzana local para elaborar sidra.

Sin embargo, no hay suficientes manzanas como para producir los más de nueve millones de litros de sidra que se elaboran anualmente en Gipuzkoa. Además, la mayoría de los árboles sufren un fenómeno llamado vecería que consiste en que, tras un año de abundante cosecha, se sucede otro en el que apenas se recogen frutas.

Como consecuencia, la mayoría de los sidreros adquiere manzanas de Francia, Galicia, Chequia y Polonia para seguir atendiendo a la demanda. Según cálculos de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, "cada temporada se importan entre un 30% y un 60% de manzanas, dependiendo de la cosecha autóctona". Así, en temporadas buenas, como las de los años 2006 y 2008, las importaciones bajaron hasta un 30%, mientras que un año malo la manzana extranjera puede superar a la local.

Discrepancias Pero no todos los sidreros dan su visto bueno a la idea de incluir la sidra dentro del certificado de Eusko Label. Según datos de la asociación, una veintena de productores guipuzcoanos, la totalidad de los nueve vizcainos y posiblemente un alavés apoyan el proyecto, frente a los que se posicionan en contra o los que prefieren ver los resultados antes de sumarse a la iniciativa.

No hay que olvidar que la obtención del certificado requiere de unas exigencias que pueden complicar o ralentizar el proceso de elaboración de la bebida. Por una parte, limitar la utilización de la manzana local puede disminuir el volumen de sus negocios y por otro, los productores han de mantener una relación continua con los técnicos de la Fundación Kalitatea para que éstos supervisen el proceso de elaboración de la bebida.

"Es un trabajo costoso, pero nos sirve para conocer mejor nuestro producto y asegurar su supervivencia, por lo que la gente está muy ilusionada", admite Eguzkiza, que además de ostentar la presidencia de la asociación, regenta la sidrería Iparragirre de Hernani.

Cargando comentarios...



¡Hecho!



Recibirás un e-mail para confirmar tu registro.

Enseguida te devolvemos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado



● © Deia - Noticias de Bizkaia

