



Deia. Noticias de Bizkaia - Noticias de última hora de Bizkaia, Euskadi e internacionales.

José Luis Medrano Uno de los 28 productores de Sidra Natural Eusko Label

"La Sidra Natural del País Vasco con Eusko Label, Euskal Sagardoa, es un producto muy cuidado"

DESDE HACE TRES AÑOS APROXIMADAMENTE EUSKADI CUENTA CON SIDRA CERTIFICADA CON EL DISTINTIVO EUSKO LABEL, UN PRODUCTO NATURAL CUYA PRINCIPAL CARACTERÍSTICA ES SU ELABORACIÓN CON MANZANA AUTÓCTONA VASCA Y CUYO PROCESO DE PRODUCCIÓN RESPONDE A UNOS ESCRITOS CONTROLES DE ELABORACIÓN.

TEXTO: AINHOA AGIRREGOIKOA - Martes, 26 de Febrero de 2013 - Actualizado a las 11:43h



José Luis Medrano, en primer término, con una botella de Sidra Natural Eusko Label.

Durante este tiempo han sido muchos los productores que han optado por unirse a la lista de creadores de este caldo de raíces vascas. Actualmente hay 28 productores de sidra natural con Eusko Label. En 2010 eran 20 productores, un año después ya eran 25 y en 2012 han llegado a los 28 productores de Sidra Natural con Eusko Label. Uno de ellos es José Luis Medrano, productor guipuzcoano y propietario de la Sidrería Itxasburu de Hernani.

Usted es un defensor de la sidra Eusko Label. ¿Por qué?

Nosotros producimos dos tipos de sidra, la de siempre, y desde hace unos años la sidra con certificado Eusko Label. Creemos que el certificado Eusko Label aporta un valor añadido al producto, un aval de máxima calidad. Este símbolo es un reconocimiento de que el producto que llega al cliente es de primera, y por supuesto, 100% de manzana autóctona.

¿Cuáles son los requisitos que más valora usted?

El primero de todos es la manzana. Hay muchas variedades que están homologadas para elaborar sidra con Eusko Label, pero todas ellas deben de ser autóctonas.

¿Cuál es el volumen de producción de Sidra Natural con Eusko Label?

Está en constante crecimiento. Para que la gente se pueda hacer una idea, en 2010, de la prensada de manzanas hemos obtenido, en números redondos, 887.000 litros de mosto y se calificaron con Eusko Label 622.000. Al año siguiente obtuvimos 757.000 litros de mosto y se calificaron 490.000 litros. En 2012 se han obtenido 940.000 litros de mosto.

La evolución de la sidra en los últimos años es muy evidente. ¿A qué cree que se debe?

Yo creo que hemos ido mejorando en todo, en tecnología, en investigación, en desarrollo... Algunos ejemplos de ello es que antes solo teníamos kupelas de madera y ahora las disponemos de acero inoxidable; antes se recogía de cualquier manera la manzana y ahora se cuida mucho que no se golpeen las piezas; los productores contamos con enólogos que controlan todas las fases del proceso de elaboración... Todo ello nos está llevando a crear un producto de mucha calidad.

¿Un acierto para el sector sidrero?

Sin duda alguna. Los adelantos registrados en los últimos tiempos han mejorado enormemente la producción vasca a todos los niveles.

¿Se puede decir que en estos tiempos que corren el sector se ha abierto a nuevas líneas de negocio?

Yo creo que sí. La restauración o iniciativas de carácter turísticas como la programación de visitas por las bodegas y catas de sidra son alternativas que están en auge.

¿Cómo valora estas propuestas?

Yo creo que resultan muy beneficiosas para nosotros. Es una manera de acercar al consumidor hasta nuestro producto, que lo conozcan más de cerca con visitas guiadas por el interior de las bodegas, pudiendo conocer de primera mano todas las fases por las que debe pasar la manzana antes de convertirse en sidra.

En Euskadi, fundamentalmente en Gipuzkoa, existe una gran tradición sidrera.

Así es, desde muy antiguo en nuestros caseríos se ha elaborado sidra. Ahora los métodos han evolucionado pero la sidra ha sido la bebida de nuestros antepasados. Ahora queremos recuperar esa tradición.

Eusko Label ha contribuido a que la producción de sidra no se limite solo a tierras guipuzcoanas.

En estos momentos hay producción de manzana en los tres territorios. De los 28 productores de Sidra Natural con Eusko Label seis son de Bizkaia, 21 de Gipuzkoa y una de Araba. Tenemos terrenos para producir manzana autóctona por toda Euskadi, y ello permite que nos podamos autoabastecer.

VENTA ON-LINE

27/02/2013 9:08

- •
•
•
• © Deia - Noticias de Bizkaia
•
•
•
•