

Estás en: [diariovasco.com](#) > [Noticias Gipuzkoa](#) > [La sidra se reinventa](#)

CONSUMO. FIESTAS DE LA SIDRA Y EL QUESO

## La sidra se reinventa

Las dos nuevas marcas de calidad, 'Gorenak' y 'Kalitatea', se van abriendo mercado

03.09.11 - 03:14 - MIKEL SORO | SAN SEBASTIÁN.


 VIDEO 

Miguel Zapiain embotellando sidra 'Gorenak' con el llamativo gollete negro. Foto: Luis Michelena

Este verano los consumidores de sidra se han encontrado en las estanterías, en el bar o en el restaurante dos botellas nuevas: la producida por un grupo de sidreros guipuzcoanos bajo el nombre de 'Gorenak' (Supremas) y las de otro grupo con la etiqueta de K de Kalitatea (calidad). Ambas con el mismo objetivo: ofrecer sidra de máxima categoría para el paladar.

No hay cifras de ventas en ninguno de los dos elaboradores y promotores. Aún no se ha hecho un primer balance, aunque los representantes de ambas agrupaciones, Miguel Zapiain, portavoz de 'Gorenak', y Arantza Eguzkiza, de 'Kalitatea', han constatado que se consume. Los dos coinciden en un hecho: «Es un producto nuevo de máxima calidad que hay que darlo a conocer más al consumidor». También demuestran paciencia, como veteranos sagardogiles que son: «Este es un proyecto a largo plazo». El camino recorrido ha sido largo e intenso pero ambos están felices de lo ya conseguido.

### «No había otro camino»

Migueltxo Zapiain, como el resto de productores de sidra embotellada, no para estos días porque hay que atender a los numerosos clientes. «De momento el consumo de 'Gorenak' va bien. Tengo la sensación de que el público la va conociendo poco a poco. Eso supone que han captado el mensaje que les enviamos hace cinco meses, cuando presentamos esta nueva marca, con su característica txapela negra en la boca de la botella».

El mensaje de promoción y presentación era que «la sidra 'Gorenak' llega a una altura máxima de calidad, bajo la supervisión y aprobado de la Diputación tras la analítica de calidad en los laboratorios forales de Fraisoro. Así que tenemos la sensación de que todo va por el buen camino. Porque es que no había otro», recalca convencido.

Justifica el precio más alto de 'Gorenak'. «La calidad siempre va asociada al precio más alto. Estamos hablando de una sidra de segmento alto. No es una marca blanca, sino un producto avalado por muchos sidreros que llevan décadas elaborándola, trabajando bien y esmerándose en sacar un producto que además está avalado por las analíticas de la Diputación en referencia a unos requisitos de máxima calidad. El consumidor nos dirá qué sidra prefiere y, por lo que vemos, elige 'Gorenak'».

Agradece además que algunas cadenas de alimentación se han dirigido a estos 13 productores para promocionar y vender su sidra. «Eso supone un respaldo para nosotros y es una postura comercial coherente y fácil de llevar adelante».

José Antonio Gainerain, importante elaborador y uno de los que han tirado del carro desde su sidrería 'Zelaia' y desde la mesa de los sidreros que comenzaron esta nueva aventura, añade sobre el cálculo de ventas que «tal y como está el mercado, al menos no ha bajado la venta con la presentación de 'Gorenak'. No sabemos qué hubiera pasado si no sacamos esta sidra de máxima calidad, si hubiese bajado el consumo de la sidra que producimos».

Destaca que se trata de una sidra «suave, que se bebe fácil. Ahora beben sidra los jóvenes y las mujeres y había que acercarse a esos consumidores potenciales. De ahí que, dentro de los parámetros de alta calidad, busquemos una sidra que sea fácil de beber, baja de acidez y digerible. Su aroma es más noble y su color más limpio».

Como productor recalca que «buscamos las mejores manzanas, nos comprometemos a comprarlas siempre que cumplan los parámetros de calidad establecidos por dos técnicos forales y por el laboratorio de Fraisoro. Nuestros agricultores ya los conocen y mantienen. Cada semana se recoge la manzana del árbol. No puede estar en el suelo días y días y días como antes. Nuestros proveedores de Bretaña y Normandía lo saben. Son profesionales y miman sus manzanas... porque viven de ello. Así que en Zelaia no han bajado las ventas de sidra. Que no es poco en estos tiempos».

### «Una apuesta de futuro»

Arantza Eguzkiza, presidenta de la Asociación de Elaboradores de Sidra Natural de Gipuzkoa y responsable de la sidrería Iparragirre hernaniarra, asegura que no tienen «datos de consumo porque acabamos de salir al mercado, en mayo, pero lo vemos como una apuesta necesaria, con certificados y la garantía de una sidra natural hecha con manzana de aquí y un severo control de calidad». Recalca que son casi «treinta sidrerías que se han inscrito en la sidra 'Kalitatea'», de ellas 19 de Gipuzkoa y el resto de Vizcaya. «Tantos productores unidos ya es un éxito y conseguir una sidra de alta calidad con sus certificaciones es también muy bueno. Se trata de un producto nuevo y es la primera vez que se hace sidra solamente con manzana de aquí».

Estos días está optimista Eguzkiza porque ha visto que los cada año más numerosos manzanos están llenos de manzanas. «Lo que significa que otro año más podremos confeccionar sidra con Eusko Label».

La novedad tiene sus pegas. «Somos conscientes de que al ser una nueva sidra necesita su tiempo para asentarse en el mercado y ser conocida por los

consumidores. A menos que no se haga una gran campaña de marketing. Yo pensaba que la gente distingue un producto de calidad con Label vasco, pero he podido comprobar que no». Tampoco se arredra por ello. «Sé que hay interés en este producto y que la gente lo ha aceptado bien. Se consume... pero es una carrera a largo plazo. Más aún como está el tema económico».

Mira más allá que el consumo de la sidra con euskolabel este verano. «Es una apuesta de futuro, pero estamos contentos con lo que vamos consiguiendo. Falta transmitir bien a la gente qué es un producto con certificado de calidad, con manzana autóctona, manteniendo los más altos parámetros de calidad, que ha pasado varios controles, incluso organolépticos, más que otras sidras», explica Eguzkiza.

Quizá su precio, algo más de 2 euros, cuando las demás cuestan alrededor de uno, pueda ser un problema para entrar de lleno en el mercado de consumo de sidra embotellada. «No lo es. Depende de lo que el consumidor quiera. Si busca una sidra barata, la tiene. Pero si quiere una sidra diferenciadora, de máxima calidad, la diferencia en el precio no es tanta. Lo que no podíamos hacer era realizarle análisis, controles, darle certificados y luego venderla barata porque no se lo merece esta sidra. Hay que darle su justo valor. Ese es su precio. Todos los sidreros unidos en este proyecto de sidra natural con certificado vasco de calidad hemos hecho un esfuerzo. ¿Cobramos los sidreros, en general, su justo valor? Esa es la pregunta clave. Yo creo que no. Trabajamos duro, ofrecemos una sidra natural de calidad y todo ello no se refleja en el precio final de la botella».

Pero la presidenta de los sidreros guipuzcoanos insiste: «Tenemos ilusión, es un proyecto nuevo, hecho con manzana de aquí, de calidad... y a largo plazo».

## TAGS RELACIONADOS

sidra, reinventa

Para poder comentar debes estar [registrado](#)

**Añadir comentario**

Iniciar sesión con

[Regístrate](#)



Escriba su comentario.

La actualización en tiempo real está **pausada**. ([Continuar](#))

Mostrando 1-5 de 6 comentarios

Ordenar por: los más recientes primero



**Diana**

Se reinventa...si claro le cambian la etique por unas que ponga "gorenak" y "kalitatea" y la excusa pa cobrar el doble,todo por la pasta

ayer 07:42 PM

3 Me gusta

[Denunciar](#)

[Me gusta](#)



**yo mismo**

De donde sale tanta manzana? Yo aquí no veo tantos manzanos como para producir el porrón de miles de litros de sidra, hay cupelas que tienen hasta 20000litros.

En definitiva dejar de tomarnos el pelo el zumo de manzana lo traéis en camiones cisterna de otros países como Francia y después lo fermentáis aquí, así que sidra de aquí muy poca.

Por otro lado es sospechoso la conexión de tuberías entre las cupelas no será todo lo mismo y viene de una gran cisterna?

09/03/2011 02:02 PM

8 Me gusta

[Denunciar](#)

[Me gusta](#)



**wendy**

Me parece que vamos a dejar de consumir sidra....

09/03/2011 11:30 AM

13 Me gusta

[Denunciar](#)

[Me gusta](#)



**Biskyzen**

El año que viene, las sidrerías de temporada subirán los precios a cuenta de Gorenak y de Kalitatea...como si lo viera.

09/03/2011 11:20 AM

17 Me gusta

[Denunciar](#)

[Me gusta](#)



**TomasMO**

Que no se pasen de listos. La sidra hasta ahora no era de calidad???? ¿Dos euros una botella de sidra, que se hace en cuatro meses???

Nos quieren tomar el pelo, y en nuestra mano está permitirlo o no.

09/03/2011 11:13 AM

20 Me gusta

[Denunciar](#)

[Me gusta](#)

[Suscríbete por e-mail](#) [RSS](#)

1 2 [Siguiente](#) →

## ANUNCIOS GOOGLE

**Escanciador Eléctrico**

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa

Escanciador.eolo.com

**Iretza Sagardotegia**

Magnífica Sidrería en Astigarraga Menú sidrería, carta. Todo el año.

www.iretza.com

**Fuentes de agua**