

[Click!](#)

Martes, 16 de enero de 2007

diariiovasco.comRegistro Hemeroteca BUSCAR en diariiovasco.com Internet PORTADA ÚLTIMA HORA ECONOMÍA DEPORTES OCIO
PARTICIPACIÓNServicios | Clasificados |
Tienda

EDICIÓN IMPRESA

EDICIÓN IMPRESA

EL DIARIOVASCOGipuzkoa
San Sebastián

Ediciones

Al día

Opinión

Política

Deportes

Economía

Mundo

Cultura

Gente

TV

Contraportada

De un vistazo

Efemérides

NUEVA COSECHA DE SIDRA

Con las kupelas a rebosar

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

FELIX IBARGUTXI

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 txotx de las sidrerías de Astigarraga, con el pelotari Juan Martínez de Irujo como gran protagonista, quien además plantará un árbol en el manzanal pedagógico de la Sagardoetxea. 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 Gurutzeta, una persona muy implicada 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 manzanales 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 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 Taldea, 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

La producción de este año es similar a la del pasado. [LOBO ALTUNA]

- Germen de un circuito museístico de la sidra
- Sin 'txotx' y con gas: la sidra en el mundo
- BREVES / Aulia, la sidrería más tempranera
- Txotx con humor en Hernani
- Comercializan una botella de medio litro

Publicidad

[Click!](#)[Click!](#)[Click!](#)[Click!](#)

Pero ya se ha producido algún paso concreto. Por ejemplo, se ha puesto en marcha la catalogación de los manzanales del territorio guipuzcoano, para conocer la realidad de la materia prima, la manzana. Esa catalogación ha sido encargada a la empresa Sagarlan, y uno de sus miembros, Aitor Etxeandia, comenta así la faena que se avecina: «Para empezar, nos pondremos en contacto con los propietarios de manzanales, 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 manzanales, con asesoría incluida. Pero claro, antes de decidir el nivel con el que se homologarían los manzanales 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 manzanales, 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 Aia. 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 manzanales o renovar los anteriores.

Así pues, en los últimos años han entrado en producción bastantes hectáreas de manzanales. 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 notoriamente y se supone que el total de hectáreas supera ya el millar.

Mañana se inaugura la temporada del txotx en Astigarraga, y ya se sabe que esta vez será Juan Martínez de Irujo la persona encargada de levantar el vaso y pronunciar ante los medios de comunicación la frase ritual de «Gure sagardo berria».

Un veterano sidrero, José Antonio Gincerain, de la casa Zelaia, cree que el txotx debe tener unas reglas y que «hay que proteger la sidra». Por ejemplo, Gincerain no comulga con una costumbre que acaba de aparecer en algunas sidrerías, la de ofrecer, además de sidra, vino. «Si aparece una cuadrilla en la que hay una persona que no es capaz de tomar sidra y pide vino, les decimos que compren una botella en el bar de enfrente. Hay quien aparece por la sidrería con una botella de vino blanco y lo toma con disimulo; eso no nos importa. Lo que me parece mal es que la sidrería ofrezca vino. Y otra cosa que no me gusta es que la gente me hable más de la chuleta que de la sidra. Nuestra ilusión es que los clientes comenten las diferentes sidras».

José Ángel Goñi, de la sidrería Gurutzeta, en Ergobia, piensa que parte del futuro está en los nuevos mercados, de fuera del País Vasco: «Yo creo que la producción de sidra, al menos en Gipuzkoa, se ha estancado, y ahora lo que tenemos los sidreros es una competencia entre nosotros mismos jugando con los precios. Se ve que los jóvenes beben algo más, pero en conjunto el consumo no creo que haya aumentado. Lo ideal sería vender sidra fuera del territorio vasco, pero ahí nos encontramos con que no es un producto conocido. Aquí estamos acostumbrados a que la sidra cambie de color, y a que tenga algo de poso, pero por ahí fuera les parece una anomalía. Hace falta una campaña de imagen potente».

Gincerain, de Zelaia, también es veterano en eso de buscar nuevos mercados. «Poco a poco se están ganando nuevos terrenos, pero de ahí a querer vender sidra fuera de España... muchos países hacen su propia sidra, diferente de la nuestra, y claro, a cada uno le gusta la suya, y al fin y al cabo manda el gusto del consumidor. Hay que ver lo que pasa sin ir más lejos en Iparralde: en las tiendas de allí se venden marcas de sidra del mismo Iparralde, pero los turistas franceses que vienen de París y el norte en general buscan las marcas de sidra de Normandía».

Subir

vocento

© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.A.
Camino de Portuetxe, 2. 20018 San Sebastián
CIF A-20677878

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Master El Correo](#)

RSS
Powered by
SARENET