

La sidra pretende contar este año con un 'label' de garantía y calidad

Los productores ultimán gestiones para tener sello propio en Guipúzcoa

MIKEL ORMAZABAL - San Sebastián - 17/01/2008

Vota ☆☆☆☆☆ | Resultado ★★★★★ 1 votos



Los ciudadanos acabarán bebiendo en Euskadi a lo largo de este año cerca de 12,5 millones de litros de sidra. Se agotará toda la producción, pronostican los cosecheros de Guipúzcoa, donde se concentra el núcleo principal del sector. Ayer se abrieron las *kupelas* (toneles) de Astigarraga, el rito del *txotx* o espiche que marca el inicio de la temporada, con sus masivas peregrinaciones a las sidrerías para degustar el resultado de la última cosecha.

DOS PROFESIONALES OPINAN SOBRE LA SITUACIÓN DEL SECTOR Y LA NUEVA TEMPORADA

La noticia en otros webs

- webs en español
- en otros idiomas

Una comisión de los cosecheros trabaja ya en un análisis de la situación del sector

Al ya tradicional grito de *Gure sagardo berria* ("nuestra nueva sidra"), el cocinero Andoni Luis Aduriz, dos estrellas Michelin con su restaurante Mugaritz, tuvo el "honor" y el "privilegio" de probar el caldo de la manzana. La misma ceremonia será repetida por miles de personas durante los cuatro meses de *probaketa*, como se conocía antaño a la costumbre popular de acudir a los caseríos para catar el caldo de la manzana directamente de la cuba. Entonces se iba con cazuelas de bacalao y sardinas viejas en mano. Con los tiempos modernos, desde que hace medio siglo se instauró el popular *txotx*, las sidrerías ofrecen

como acompañamiento al líquido un menú cerrado a base de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón y queso con nueces y membrillo.

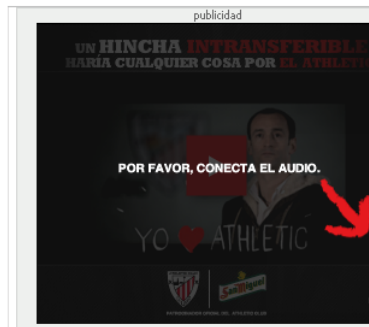
El *txotx* representa una parte muy pequeña del negocio de la sidra. Apenas entre un 5% y un 10% de la producción se consume de este modo tradicional. El resto se vende embotellada -unos 15 millones de envases en total-. El sector se halla "muy vivo y en franca mejoría", opina José Ángel Goñi, quien habla en nombre de los productores. El consejero de Agricultura, Gonzalo Sáenz de Samaniego, considera que "en los últimos años ha mejorado mucho y adquirido una madurez empresarial destacable".

Los retos del futuro, coinciden todos los consultados, pasan por aumentar la producción de manzana autóctona y lograr un distintivo de identificación. En este sentido, el sidrero Miguel Zapiain revela que "existe una propuesta seria para crear una marca propia. A finales de este año se puede lograr un acuerdo para lanzar el *label* de la sidra de Guipúzcoa". Una comisión nombrada por los cosecheros ha iniciado ya los trabajos para analizar la situación del sector con la finalidad de conseguir una "imagen de venta".

Sáenz de Samaniego considera que tener una denominación de origen para la sidra es "un objetivo a largo plazo", dado que exige una larga tramitación. Sin embargo, existen otros distintivos de garantía y calidad que se hallan mucho más al alcance del sector. Se refiere al Indicativo Geográfico Protegido (IGP), como ocurre con la carne de vacuno del País Vasco (Euskal okela) o el pajarán de Navarra.

Lograr el IGP requiere que el producto sea originario de una región concreta, que posea una cualidad determinada y una reputación, y que la producción y elaboración se realicen en una zona determinada.

"La tramitación del IGP para la sidra podría ser inminente, dado que las exigencias sobre el origen del producto y los modos autóctonos de producción se cumplen. Después habría que esperar dos o tres años para recibir el reconocimiento de la UE", afirma el consejero. Rafael Uribarren, diputado foral del ramo en Guipúzcoa, también anima a los cosecheros a continuar perfeccionando la elaboración de la sidra, "de cara a lograr cuanto antes un *label* de calidad o una denominación de origen".



tienda EL PAIS

Despertador Inteligente Axbo Single
Precio 199 €

Lo más visto ...valorado ...enviado

- El anuncio que le puede costar el divorcio a Ti
- Reino Unido cierra su espacio aéreo hasta mañana por la erupción volcánica en Islandia
- Recital azulgrana
- Recital azulgrana
- La querrela en Argentina por crímenes franquistas avala a Garzón
- Una vallesoleta quiere vivir en el 10 de Dorr Street
- Garzón confirma ante el juez que no percibió el patrocinio del Santander
- La confesión de Melanie Griffith
- Carta abierta a los obispos católicos de todo el mundo
- Las críticas al patrimonio de Bono molestan a dirigentes del PP

Cuenta NARANJA 3% T.A.E. Más info

Listado c



No es éste el primer intento de los sidreros para exhibir un distintivo en las botellas. En 2001, ya había una veintena de productores interesados, pero la iniciativa no prosperó por la "falta de acuerdo", señala Zapiain. Y agrega: "El producto como tal cumple todos los requisitos y apoyo de las instituciones existe, pero hace falta que estemos en la misma onda para crear un *label* propio. A partir de ahí, adherirse a la marca será libre". Zapiain sostiene que los sidreros tienen que "asumir la etiqueta de calidad como algo suyo, sin imposiciones del exterior, y aceptar con disciplina las exigencias que conlleva".

La sidra quiere colocarse a la misma altura que el vino de la Rioja Alavesa, la patata alavesa, el queso de Idiazabal, el pimiento de Gernika o los *txakolis* de Getaria, Álava y Vizcaya, los únicos productos vascos sometidos a sus consejos reguladores de la denominación de origen.

Como rasgo diferenciador, y a diferencia de otras sidras gaseosas o achampanadas, la de Guipúzcoa es "totalmente natural" y está elaborada a partir de la combinación de distintas variedades de manzana.

DOS PROFESIONALES OPINAN SOBRE LA SITUACIÓN DEL SECTOR Y LA NUEVA TEMPORADA

"Tenemos que dar pasos para una definición clara"

La cosecha de 2007 ha alumbrado una sidra "muy aromática, con mucho cuerpo, de color verde con tonalidades amarillentas y de unas características excelentes", afirma José Ángel Goñi, responsable de la sidrería Gurutzeta y portavoz de los sidreros de Astigarraga. Las primeras catas han dejado muy satisfechos a los cosecheros: "El otoño fue fresco y eso ha ayudado a mejorar la calidad de la sidra, que tiene un buen equilibrio entre taninos y tónicos". Goñi quiere explicar con estos dos términos de la enología que la sidra de este año "va a agradar" a los miles de fieles que acuden a partir de estas fechas a las sidrerías o la consumen embotellada.

Las temperaturas del último verano, más bajas de lo habitual, apunta este profesional, han permitido "una mejor conservación de la manzana en el árbol, lo que ha favorecido su maduración". Sin embargo, como contrapartida, "la producción de manzana autóctona ha sido inferior a otros años". Sólo el 20% de la materia prima se ha cultivado en Guipúzcoa, explica Goñi. El resto se ha importado de otros lugares, principalmente de Galicia y del oeste de Francia.

La baja producción de manzana propia es uno de los caballos de batalla para los cosecheros, reconoce Goñi, quien observa el sector de la sidra "mucho mejor que hace unos años y con varios proyectos entre manos". "Lo que hace falta es que, sin perder los valores que nos han distinguido, vayamos dando pasos para lograr una definición clara del sector", sentencia.

"Es muy difícil competir con las grandes multinacionales"

"Hoy en día es muy difícil competir en el mercado con las grandes multinacionales. Nuestras economías son muy débiles. La sidra tiene su ámbito muy limitado, pero entre todos tenemos que apostar por afianzar la imagen y seguir haciendo un producto serio y de calidad", afirma Miguel Zapiain, uno de los principales productores de esta bebida. Aboga por "dar más dinamismo al sector para afrontar campañas comunes de publicidad".

La sidra como tal supone un negocio sólo para unas pocas marcas, explica. Si en Guipúzcoa hay contabilizados unos 60 elaboradores, "la mayoría tienen su principal fuente de ingresos en la hostelería". Con todo, Zapiain opina que casi todos los sidreros han asumido la necesidad de "mejorar e innovarse" para presentar en el mercado "un producto muy bueno, vivo, sin aditivos, de calidad. Es evidente que existe más implicación y estamos poniendo más medios".

Observa una caída del consumo *per capita* durante los últimos años que "puede beneficiar a la sidra porque es un producto barato". Y constata: "La práctica totalidad de la sidra se consume en nuestra región e Iparralde. Una partida muy pequeña se distribuye en los asadores vascos y sidrerías de Madrid y Barcelona. Prácticamente, lo único que se exporta es un palé que enviamos todos los años para los vascos de América".

La firma Zapiain produce al año unos dos millones de litros de sidra, de los que alrededor de 10.000 se destinan a la temporada de *fofo*.