

ES TIEMPO DE **SIDRERÍAS**

Una cosecha pequeña y de mucho carácter nos espera para ser degustada en las sidrerías de Gipuzkoa. Este año, además, la Denominación de Origen Euskal Sagardoa ha puesto en marcha una plataforma común de venta por internet

La cosecha del año pasado fue muy buena y, por ello, ya se sabía que la de este año tocaba que fuera una cosecha menor. No obstante, ha resultado ser incluso más pequeña de lo que se preveía. La falta de frío invernal y un verano seco han sido los dos factores que, sumados a la abundante cosecha del año pasado, han propiciado que la de éste sea tan pequeña.

Desde Euskal Sagardoa ya se presentaron los primeros datos en octubre, en plena recolección, y el resultado final de la misma ha ratificado lo apuntado en un principio. En total, con lo que se ha recolectado en la cosecha 2021 se ha elaborado una tercera parte de Euskal Sagardoa que en la cosecha 2020: se han recogido casi dos millones de kilos de manzana para la sidra vasca y se han producido 1,2 millones de litros. Como consecuencia de una cosecha pequeña, la manzana que se ha recogido ha sido de gran carácter, alta en azúcar y muy rica en taninos.

Por las circunstancias que vivimos, en las que llevamos ya un año moviéndonos en el terreno de la incertidumbre en muchos aspectos, una cosecha tan escasa puede no ser un gran problema en una temporada como ésta, pero sí lo hubiese sido en tiempos anteriores a la COVID-19. Por ello, el hecho de que en lo sucesivo haya este tipo de diferencias de cosecha a cosecha preocupa mucho

al sector, que se ha puesto a trabajar en varios proyectos con miras a poder conseguir cosechas más equilibradas.

PLATAFORMA COMÚN DE VENTA POR INTERNET

Ante la difícil situación que toda la sociedad, y también especialmen-

Se ha elaborado un tercio de sidra respecto al año pasado por la falta de frío invernal y por un verano seco

te los sectores más estrechamente relacionado con la gastronomía y la hostelería, estamos viviendo, desde la Denominación de Origen Euskal Sagardoa han puesto en marcha una nueva plataforma para la venta online de las sidras Euskal Sagardoa.

Así, los consumidores podrán conseguir la mayoría de las diferentes sidras con denominación de origen, a través de un clic, en cualquier parte del mundo, gracias a la tienda online de euskalsagardoa.eus. Hay 53 sidras vascas de diferentes variedades elaboradas en Gipuzkoa, Bizkaia y Araba disponibles en dicha plataforma unificada. Por lo tanto, han querido ofrecer un nuevo servicio, tanto a consumido-



res como a aficionados de la sidra y también al propio sector sidrero.

Esta colaboración se estaba desarrollando desde el año pasado, y dada la situación actual, con algunos de los principales canales de venta parados, se ha podido poner en marcha. La gente podrá disfrutar de diferentes sidras de nuestro país en cualquier parte del mundo. El consumidor podrá conseguir sus sidras preferidas, así como mezcla de distintas sidras en una misma caja, y le llegarán a casa.

LA RESPONSABILIDAD ES DE TODAS Y TODOS

Esta temporada será, por fechas, horarios, limitaciones y protocolos, distinta a todas las anteriores, pero ello no es obstáculo para que disfrutemos de las sidrerías de Gipuzkoa. Este año, más que nunca, deberemos vivirla con la mayor de las responsabilidades.

Una situación que, una vez más, se superará

El cultivo de la manzana y la elaboración de la sagardoa son de las actividades más ancestrales de los vascos. Muchos y variados han sido los problemas que el sector ha tenido que sortear a lo largo de la historia, pero siempre los ha superado con creatividad e innovación.

La primera gran crisis del sector llegó en el siglo XVII con la introducción y la difusión del maíz y otros nuevos cultivos, el incremento de los adeptos al vino y la interrupción de los viajes a Terranova a la pesca de la ballena. El sector pudo subsistir gracias a las medidas proteccionistas que pusieron en marcha las autoridades locales y provinciales. El proceso de industrialización y el ferrocarril supusieron otro duro golpe. Desaparecieron la práctica totalidad de las sidrerías, siendo la única excepción las emplazadas en el valle del Urumea. Se reinventaron transformándose en lugares de esparcimiento y ocio, y en un escenario de los acontecimientos sociales en donde eran habituales la txalaparta, el bertsolarismo o los juegos de bolos.

Durante los años del franquismo el cultivo del manzano de sagardoa y la elaboración de sagardoa se convirtieron en unos negocios muy poco lucrativos, por lo que quedaron circunscritos a unas pocas localidades guipuzcoanas. En 1967 la producción de la sagardoa alcanzó su punto más bajo y muchas sidrerías cerraron sus puertas. Sin embargo, las sociedades gastronómicas de Donostia continuaron consumiendo y demandando sagardoa, pero tuvieron que desplazarse hasta los mismos lagares para comprarla. Allí comenzó a popularizarse el rito del txotx hasta convertirse en el acontecimiento gastronómico por excelencia del invierno y la primavera en Euskal Herria.

