

La sidra vasca pide la DOP para toda Euskal Herria



Fiesta de la sidre en Navarra ¡Curiáu colos pies!.

Ante la negativa de Bruselas de otorgar a la sidra vasca una Denominación de Origen Protegida, como la que tiene la asturiana hace lustros, los elaboradores y el gobierno de Euskadi han ideado la manera de romper las reticencias del gobierno galo, responsable del veto a la DOP, con un nuevo planteamiento que alcanza toda Euskal Herria.

Los vascos no se rinden en su reivindicación de una Denominación de Origen Protegida para su sidra y encuentran una nueva vía para avanzar en su propósito de conseguir la marca que les otorgaría el reconocimiento oficial europeo.

Con esta nueva propuesta incluyen todos los territorios vascos históricos, lo que permite ampliar el área geográfica de elaboración de sidra protegida a Navarra y las zonas bajo el gobierno francés, un avance, sin duda, en la unidad territorial del País Vasco, dividido ahora en dos Estados.

Se espera que esta inclusión de los cosecheros y lagareros franceses sea determinante para que los galos voten a favor, a pesar de que con este sistema se amplía la DOP a muchas zonas en las que ni siquiera se elabora sidra.

La propuesta, que se comercializaría con la marca 'Euskal sagardoa-Sidra del País Vasco-Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa' ya fue remitida tanto al Ejecutivo de España como al de Francia, que son los encargados de tramitar oficialmente la solicitud ante las autoridades comunitarias para su valoración.



...anguañu ya usen el vasu de sidre asturiano; ya intentaren echar sidre al modu astur; agora mesmo van optando por servilu a mediu altor.

Para llegar a este consenso, fue necesaria una larga negociación entre el Instituto Nacional de Origen y Calidad de Francia, los gobiernos de Euskadi, Navarra y el País Vasco francés.

Desarrollar adelante, esta denominación marcaría un hito al tratarse de la primera denominación transfronteriza de Europa con reglamento único.

Con este sistema tendrían la oportunidad de acogerse a este sello de calidad un total de 62 productores de sidra, de los que 50 serían de Euskadi, seis provenirían de Navarra y los otros seis del territorio vasco francés.

En cuanto a los productores de manzana que podrían trabajar dentro de la DOP serían unos 390, de los cuales la mayoría, 250, se encuentran en Euskadi, un centenar en Navarra y alrededor de cuarenta en el país vasco francés.

La primera iniciativa para la protección de la sidra vasca surgió con la creación de la marca 'Euskal Sagardoa', en el año 2017, coincidiendo con la presentación por parte del Ministerio de Agricultura ante la Comisión Europea de una solicitud de registro de la denominación de origen para la sagardoa, la sidra elaborada en el País Vasco a partir del método asturiano.

Euskal Sagardoa es una protección transitoria de escala nacional que pueden utilizar, mientras se resuelve la concesión europea, los lagareros que cumplan el pliego de condiciones incluido en la primera solicitud





'Diálogo en la sagardotegiya'. Ilustración de Yraola pa la revista 'La Galerna' (San Sebastián, 25 de mayo de 1890)

a Bruselas.

El primer revés vino al ser rechazada la denominación para la sidra vasca por la Comisión Europea en enero de 2022, pese a lo cual, y pese a las reticencias explícitas de Bruselas, el proceso siguió adelante.

El principal escollo que encontraron ya en ese momento desde la Comisión Europea para otorgar la DOP es el hecho de que, en sus palabras, "la bebida no cuenta con la suficiente singularidad territorial", al haberse perdido el sistema de elaboración de sidra propio y tradicional de Euskal Herría y debido a la modernidad de su forma de consumo.

De hecho, las sidrerías vascas como las conocemos hoy en día y que se asumen genéricamente como algo "de toda la vida" nacieron en la segunda mitad del siglo XX, igual que la costumbre de servir la sidra a chorro, o la costumbre de gritar el famoso "txotx!" como reclamo para avisar a los bebedores de que se va a servir una ronda de sidra.

Como dato curioso, la palabra *txotx* apunta al palito que cierra el tonel, algo así como la espicha asturiana, pero la palabra que se utilizaba hace no tanto tiempo para llamar a los bebedores al pie del tonel era otra distinta: cuando se iba a servir sidra el lagarero gritaba "imojón!", aludiendo al trozo de pan con el que los bebedores indicaban por dónde iba la ración compartida antes de levantarse de la mesa, para evitar el ataque de los abstemios en ausencia del resto de comensales.

No estamos negando con esto la tradición sidrera

vasca; la mención a las pomaradas y la bebida que se hace con su fruto aparece tanto en los fueros como las ordenanzas medievales de las villas, siendo la bebida habitual de muchos vascos hasta el siglo XVIII, cuando empezó a popularizarse el vino, cayendo el consumo de sidra y provocando la tala y abandono de los manzanos. Su industria sólo se recuperó -muy parcialmente- a partir de los años 70 y solo en Gipuzkoa, contratando dicha Diputación a llagareros asturianos para enseñarles el método asturiano de elaboración de la sidra, que es el que ahora utilizan.

Según la información recogida, antiguamente a los clientes de las sidrerías se les servía - como puede apreciarse en la ilustración de 1890- a través de un grifo instalado en la parte baja del tonel, del que la bebida salía suavemente, sin altura y sin espalmar. No se servía con ella más comida que sardinas saladas, pero se proporcionaba a los clientes medios para cocinar lo que ellos aportaran.

Tampoco el proceso de elaboración era el mismo y no se mantienen prensas, toneles ni otros utensilios procedentes de la elaboración vasca, que recurrió en su momento a la compra de materiales de llagares de Asturias, así como a la colaboración de llagareros, enólogos e incluso toneleros asturianos para empezar su nueva etapa sidrera.

No cabe sino aplaudir el tesón de nuestros compañeros en sidra y felicitarlos por la manera en que encuentran siempre una vía para seguir adelante y no abandonar nunca su batalla por poner la sidra vasca en el mapa con letras mayúsculas.