



Sagardoa
botilan

2001eko maiatzaren 17a,

OSTEGUNA

garam

"Sagardoa", la botella de sidra

Hasta hace poco más de un siglo la sidra se consumía directamente desde las barricas en jarras y en vasos. No había llegado todavía la hora de una comercialización fuera del entorno más próximo a las zonas de producción. La poca sidra que salía del país lo hacía en pequeños barriles como los que llevaban los arrastres vascos en sus largas travesías hasta Terranova. Ahora se embotellan alrededor de ocho millones de botellas al año.

Antaño las kupelas y barricas donde se almacenaba el mosto de manzana para su fermentación y transformación en sidra natural eran de menor tamaño que las actuales, aunque se cuenta que en una de las numerosas sidrerías urbanas con las que contaba Hernani antes del levantamiento fascista de 1936, la de Adarraga, había una kupela de 15.000 litros y vaso a vaso se terminó en una semana.

En el siglo XIX se comenzó a embotellar la sidra, primero en unos recipientes de barro con el cierre lacrado para posteriormente comenzar a utilizarse la botella de vidrio. Para ello recurrían a reciclar botellas de vino tipo Borgoña y unos pocos incluso llegaron a diseñar sus propias botellas con su nombre serigrafiado. Fue el caso de algún sidrero y el de las más importantes sociedades gastronómicas donostiaras (Gaztelubide, Gaztelupe, Ollagorria, Istingorra, etc.). En sus botellas figuraba el nombre y en algún caso el escudo de la sociedad. Las sociedades fueron

En el siglo XIX se comenzó a embotellar la sidra, primero en recipientes de barro con el cierre lacrado, para posteriormente utilizar la botella de vidrio

durante muchos años clientes importantes de las sidrerías y lo siguen siendo en la actualidad.

Años más tarde, junto a las serigrafiadas, se utilizó la botella reciclada de champán o cava. Eran recipientes de mucho peso y difíciles de limpiar interiormente. Sin embargo, era una botella «prestada», lo que con el paso de los años llevó a la conveniencia de contar con una específica para la sidra natural, tanto por razones comerciales como sanitarias. Una nueva reglamentación relacionada con el envasado de productos alimentarios y las exigencias del mercado impulsaron el cambio. Los sidreros tuvieron que adaptarse a las necesidades que imponían los nuevos tiempos y lo hicieron con la ayuda de las instituciones, que subvencionaron el cambio.

Para dignificar el producto y darle mejor apariencia, se vio la necesidad de dotarse de un reci-

piente propio y así nació "Sagardoa", una botella de color verde con capacidad para 0,75 litros y 580 gramos de peso. A pesar de las reticencias iniciales del sector, tradicionalmente poco amigo de cambios -hubo que retirar varios millones de viejas botellas de cava de la circulación-, desde 1986 "Sagardoa" es el continente armónico de la sidra natural.

Aunque la botella tiene oficialmente dueño, su diseño está patentado y registrado por las asociaciones de sidreros guipuzcoanos. Su uso se ha extendido por todo el país porque los propietarios han hecho una cesión de uso al Gobierno de Gasteiz, lo que ha posibilitado que los sidreros vizcaínos, por ejemplo, la puedan utilizar. Por todo ello, ahora la sidra natural cuenta con un envase propio que la identifica.

Su diseño, por cierto, está inspirado en las antiguas botellas de litro utilizadas por las sociedades gastronómicas, que fueron pioneras en el embotellado de las sidras que consumían a lo largo de todo el año.

Cada año se ponen en circulación alrededor de ocho millones de botellas. De ellas, una parte importante (seis millones) es reciclada, porque sigue siendo un envase retornable, mientras que el sector adquiere cada año entre dos y dos millones y medio de botellas nuevas que sirven para reponer las que se rompen, pierden o no retornan. Entre estas últimas están las que se venden fuera de Euskal Herria.

Jose Mari MARTINEZ

A pesar de las reticencias iniciales del sector, desde el año 1986 "Sagardoa" es el continente armónico de la sidra natural



ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba-Txiki Auzoa, 15 A • TOLOSA (Gipuzkoa) • Tel.: 943 65 29 64



Conny BEYREUTHER