

ARANTZA EGUZKIZA

Presidenta de la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa

“HAY QUE DIGNIFICAR EL SECTOR DE LA SIDRA, AUNQUE ES MUY DIFÍCIL CUANDO UNA BOTELLA CUESTA LO MISMO QUE UN BILLETE DE AUTOBÚS”

Arantza Eguzkiza procede y representa a una familia totalmente vinculada al mundo de la sidra. Tercera generación –“la cuarta generación ya está en marcha”, afirma– de la Sidrería Iparragirre de Hernani es, además, la presidenta de la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa desde finales del pasado 2007.

Prácticamente se estrenó en el cargo con el inicio de la temporada del txotx, convirtiéndose en el referente de una plataforma que, a través de sus 59 asociados, representa el 90 % de la producción anual de sidra vasca.

Sin experiencia previa en el ámbito directivo de la Asociación, su amplio conocimiento del mundo de la sidra es un valor indiscutible en un ámbito dirigido por hombres.

Dignificar el sector, estudiar vías de mejora del producto, fomentar la formación a medida o buscar escaparates de promoción son algunos de los lemas que dirigen su camino, un trayecto que promete interesantes resultados.

La temporada del txotx 2008 trajo consigo el cambio en la presidencia de la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa. ¿Cómo se produjo el nombramiento?

En la asamblea celebrada el 20 de diciembre se nombró la nueva directiva de la asociación y el papel de presidenta recayó en mi persona. Acepté el cargo con la condición de ser representante

de un grupo de trabajo que compone la junta directiva. Es un honor y una gran responsabilidad porque representas a 59 empresas, 59 familias, 59 sidrerías. Fue una sorpresa, porque incluso anteriormente, como socios, el trato con la asociación lo había mantenido mi hermana.

Pasado el periodo propio de composición de

lugar y toma de contacto, ¿qué objetivos o retos figuran entre sus prioridades?

Son muchos años haciendo sidra y tampoco he necesitado mucho tiempo para hacerme. Para mí es fundamental dignificar el mundo de la sidra y el sector. También pienso que hay que ahondar en la comunicación y la coordinación entre los sidreros. Aunque pueda sonar extraño,



creo que hay que definir la sidra. En este sector nuestro, aunque se lleve mucho tiempo trabajando, todavía hay muchas cosas por definir. Hay mucho trabajo hecho, tenemos muchas piezas del puzzle pero hay que conseguir encajarlas. Existe otro campo también sobre el que hay que hacer esfuerzos y es el hecho de trabajar en la formación, entendiendo ésta desde nuestras necesidades y a nuestros ritmos, formación desde, para y por nosotros. Es fundamental que seamos nosotros mismos los que llevemos la iniciativa.

No es la primera vez que habla públicamente de dignificar el sector. ¿Ve el sector sidrero en una situación tan desoladora?

Nuestro sector no está suficientemente valorado. En el mayoría de los casos somos personas vinculadas al mundo del caserío y parece que todavía hay ámbitos en los que se ve nuestro mundo como un mundo desinformado, inculto e incluso despreciado. Se trata de un cliché antiguo, a día de hoy no es real pero prevalece. El sector, actualmente, no es lo que era hace 20 años, gracias a todas las inversiones y las mejo-

ras introducidas para alcanzar un producto de calidad y garantías. Quizá habría que realizar un ejercicio de autocrítica porque desde el sector no hemos sabido comunicar suficientemente todos los avances y mejoras introducidas.

Una queja a la que seguramente acompañarán otras reclamaciones si comparamos el sector de la sidra con el del txakolí o incluso el del vino.

“Nuestro sector no está suficientemente valorado. Todavía prevalece un cliché antiguo que ve el mundo del caserío como un mundo inculto”

Aunque no suene bien para aquel que compra sidra, la dignificación de nuestro producto es realmente difícil cuando una botella cuesta lo mismo que un billete de autobús. El precio de la botella no ayuda a la dignificación y, por supuesto, ofrece muy poco margen para hacer frente a los objetivos de los que hablaba.

A punto de cerrar la temporada del txotx, un año más, la sidra se convierte en gran protagonista durante estos meses.

Hay que ser muy cuidadosos con el txotx ya que gracias a esta temporada y los beneficios que reporta se han introducido muchas mejoras en el proceso de la elaboración de la sidra. Ha propiciado unos ingresos extras que convierten al txotx en parte de la identidad propia de la sidra. El mejor momento de la sidra es cuando ésta está embotellada. El txotx es el momento para degustar, para elegir la botella que luego se va a comprar. El txotx, de todas formas, es terriblemente atractivo, no existe ninguna otra actividad hostelera con la capacidad del txotx para el encuentro, el disfrute y la comunicación. El productor de sidra le debe mucho al txotx por



“El productor de sidra le debe mucho a la temporada del txotx por todo el dinero extra que ha proporcionado para introducir mejoras en las sidrerías”

¿Cuál es el peso del consumo de sidra durante la temporada del txotx en relación con la producción anual?

No existen números concretos pero estimamos que estará en torno al 7 % el consumo de la sidra producida a través del txotx sobre la producción anual. En cuanto a la producción anual, puede rondar entre los 9 y los 12 millones de litros anuales en todo Gipuzkoa, aunque es muy difícil sacar una cifra exacta. Por otra parte, no creo que se haya incrementado este año la producción.

¿En qué momento se encuentra la relación entre los sidreros y los productores de manzana?

Nuestras sidrerías tienen el compromiso de coger toda la cosecha de nuestros proveedores locales, es un compromiso que viene de antiguo. Nos gustaría que existiera más plantación de manzanos y mayor producción local, pero para eso al manzanero le tiene que interesar y le tiene que compensar económicamente, algo que es muy complicado teniendo la sidra en el precio en el que está. No se pueden hacer milagros, esto no es la conversión del agua en sidra. El precio de la botella condiciona todo. Si la sidra tuviera otro precio seguramente habría más plantaciones de manzana.

Hablar de una denominación de origen para nuestra sidra ¿sigue siendo una utopía?

En estos momentos no es posible hablar de denominación de origen. Para ello es preciso que la sidra se produzca en exclusiva con manzana de tu propia zona y hoy en día no es viable. Actualmente se ha creado La Mesa de Sidra con el objetivo de crear una marca de calidad como punto de partida para una futura denominación de origen propia. Para alcanzar esa meta, por el momento, tenemos que concentrarnos en trabajar sobre la calidad de nuestra manzana, sabiendo, además, que en un producto natural como la sidra siempre va a ser mejor elaborar el producto con manzana

todo el dinero extra que ha otorgado para mejoras. De hecho no conozco a ningún sidrero que no haga txotx, por algo será. Hay que cuidarlo.

¿Se puede realizar ya un balance de la temporada del txotx?

Una vez pasa la Semana Santa suele ser un buen momento para valorar la temporada y yo diría que en general ha ido bien. El boom del txotx parece que se ha asentado. Ha habido momentos de muchísima gente, aunque son momentos puntuales porque se nota que ya hay sidrerías en todas las partes. Además, los hábitos de consumo van variando y todo lo relacionado con la hostelería se va concentrando el fin de semana.

Tradicionalmente, y relacionado con el proceso de elaboración de la sidra, el fin de la temporada

del txotx es a finales de abril, momento en el que se da inicio al embotellamiento. De hecho, en la mayoría de las sidrerías, la licencia para ofrecer comidas y cenas se extiende exclusivamente hasta finales de abril y está vinculada a un menú propio, el menú típico de sidrería.

Astigarraga como referente obligado de la temporada.

Yo creo que es más correcto hablar de Donostialdea, del núcleo que forman Hernani, Urnieta y Astigarraga. Hay sidrerías de Astigarraga que, bien pensado, no son tan antiguas, pero en realidad Astigarraga como municipio ha tenido el gran mérito de vender mejor su vinculación con el mundo de la sidra.

recién recogida que no con manzana traída desde cientos de kilómetros, como cuando se trae manzana desde Chequia. El producto más cercano también es el más adecuado. Podríamos pensar en 2020 como año para alcanzar esa denominación de origen, aunque mientras hay mucho trabajo que realizar. Alcanzar esa meta pasa por incrementar los manzanos, algo que es difícil teniendo en cuenta que tenemos pocas tierras y que nuestra orografía es muy complicada, aunque se están estudiando opciones que nos permitan superar esos problemas.

¿Tiene futuro la sidra más allá de Gipuzkoa?

La sidra es un producto de futuro y lo he podido comprobar recientemente en la feria Alimentaria de Barcelona. Su capacidad refrescante, su baja graduación alcohólica y su sabor a naturaleza, han sorprendido positivamente.

Tenemos una falta de promoción que se nota en el sector, aunque para superarla hace falta mucho dinero y en estos momentos no disponemos de esos presupuestos, siendo nuestro sector un sector no especialmente adinerado.

Llevamos toda una vida haciendo sidra pero todavía quedan muchas cosas por hacer, además somos un sector que prácticamente no ha salido a otros mercados y tampoco se ha dado a conocer fuera de nuestro entorno.

“En estos momentos no es posible hablar de una denominación de origen para la sidra, pero podríamos pensar en 2020 como un buen año para alcanzar ese objetivo”

EN SU SALSA

¿Cuál es su primer recuerdo en relación con la sidra?

Me recuerdo, con unos 12 años, en nuestra sidrería vieja. Actualmente tenemos una *kupe-la*, aunque por aquel entonces teníamos seis *kupelas*. Mi hermana y yo nos encargábamos de sacar las tortillas de bacalao a las personas que venían a probar la sidra. Nos daba muchísima vergüenza.

De aquella época guardo una imagen que seguramente me ha influido a lo largo de todo este tiempo. Me sorprendía y aprendí la veneración que se tenía por la sidra. No se desperdiciaba ni una gota y para el propio cliente era un sacrilegio perder sidra.

¿Cuándo toma sidra?

Todo el año. Tanto durante la comida como en la cena, y con todo tipo de comida. A mí me va muy bien, con pescados y también ayuda a llevar mejor comidas copiosas.

¿Cuáles son los requisitos fundamentales de una buena sidra?

Que tenga cuerpo. Un sabor afrutado, equilibrado entre ácido y amargo, que llene la boca. En color, un color amarillo en la gama de los pajizos.

¿Una mujer rodeada de hombres?

Éste es un mundo de hombres. De todas formas lo de la asociación ha surgido de forma natural ya que

yo acudo porque me lo han solicitado y porque han depositado en mí su confianza de forma natural. Más duro resultó abrir el botx en la sidrería cuando nuestro *aita* ya no pudo hacerlo. Fue más duro por inusual e incluso yo creo que hasta perdimos algún cliente por el hecho de ser mujeres. La imagen la obstenta el varón y eso todavía no ha cambiado a pesar de todos los cambios introducidos en los últimos tiempos, y yo tengo 48 años.

