

# GIPUZKOA

Los sidreros guipuzcoanos han elaborado para este año más de siete millones de litros de sidra, proceso en el que han empleado el mayor volumen de manzana autótona de los últimos cincuenta años. Las bodegas, en número de unas setenta, ya han abierto sus puertas al "txotx"

## Las sidrerías levantan la persiana

Una décima parte de los más de 7.000.000 de litros elaborados este año se consumirán en la campaña del "txotx"

E. Iribarren

OSTIA. Una pequeña cantidad de los más de siete millones de litros de sidra elaborada por los sidreros de este derivado de la sidra se consumirá en la re-inaugurada temporada del "txotx". La campaña se prolongará hasta mediados del mes de abril, en las que los sidreros bajarán la persiana de sus bodegas y darán lugar al embotellado de la producción. Miles de aficionados a esta bebida tendrán la oportunidad de probar una sidra que este año es suave, aromática y compleja que se deja beber y hace según la descripción que Miguel Zapiain, propietario de la bodega «Zapiain» y presidente de la asociación de sidreros Tal-

los sidreros abrigan grandes expectativas para esta temporada. La producción se ha disparado por encima de los siete millones de litros más de un millón que el volumen elaborado el año anterior.

na histórica

Sin embargo, la mejor noticia la ha dado la cosecha de manzana, la más abundante de los últimos cincuenta años», comenta Miguel Ángel Saenz, técnico de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa. Se han recogido algo más de cinco millones de kilos, la mitad de todo la manzana utilizada en la elaboración de la sidra. Gracias a ello, los sidreros podrán reducir su habitual dependencia de la manzana foránea, que suele ser importada de tierras de Galicia y Gales, básicamente.

Txueka, diputado foral de Gipuzkoa, no oculta su satisfacción por este hecho, que es consecuencia de la política de ayudas para la recuperación de los manzanos desde hace unos años viene promoviendo la Diputación de Gipuzkoa. «Sólo el año pasado se plantaron 10.000 manzanos nuevos», recuerda Txueka. «Además, como diputado, la venta de la sidra ha reportado a los bases unos 150 millones de beneficios».

La apertura de la temporada del "txotx" se abrió el pasado viernes, coincidiendo con la festividad de San Sebastián. Unos días antes, los



La campaña del "txotx" se prolongará hasta mediados de abril

(Foto Jesús M. Pemán)

La cosecha de manzana ha sido la más abundante de los últimos 50 años con cerca de cinco millones de kilos

El etiquetado de las botellas es el gran reto del sector, según revela un estudio encargado por los propios productores

## Setenta alternativas

E. I.

ALREDEDOR de setenta sidrerías han abierto la puerta de sus bodegas en la recién inaugurada temporada del "txotx". Los sidreros, como no podía ser de otra forma, anuncian que la sidra de este año es «de las que hacen afición», apreciación que deberá ser contrastada por los propios clientes, para ello cuentan con múltiples alternativas. Aunque Astigarraga, Hernani y Urnieta concentran casi de la mitad de todos los locales dedicados al "txotx", el mapa de las sidrerías se expande cada año un poco más. Para la presente temporada se han abierto dos nuevos locales, ambos dos en el

• Goyeri: «Otatza» en la pequeña localidad de Zerain, y «Txertakadi» en Zaldibia. La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, que agrupa al grueso de cosecheros, ha optado por no subir el precio de la cata, que se mantiene en 600 pesetas por persona. El menú completo se sitúa sobre las 2.500 pesetas, aunque los hay más caros y también baratos. Una buena fórmula de abaratar el precio de la cena es llevar de casa las chuletas, aunque cada vez son menos las bodegas que ofrecen esta posibilidad. La actividad hostelera a la que se entregan los sidreros durante los tres meses del "txotx" les reporta jugosos ingresos.

sidreros guipuzcoanos presentaron en el Ayuntamiento de Astigarraga la nueva sidra de la temporada, acto simbólico y publicitario que contó como gancho con la presencia de Javier Clemente.

A finales del año pasado, los sidreros guipuzcoanos encargaron a una empresa especializada un estudio de mercado sobre la sidra con el fin de establecer las pautas de actuación más rentables de cara al futuro. En líneas generales, los resultados que arroja son positivos, ya que le auguran un interesante porvenir.

Producto con buena imagen

El sondeo se centró en los sectores de la distribución y la hostelería, además de en la calle. Las conclusiones vienen a subrayar que, en general, la imagen que proyecta la sidra es buena, sus consumidores son mayoritariamente las personas jóvenes y su precio en venta es correcto.

Sin embargo, es necesario corregir la excesiva concentración del mercado: el 75% de las ventas son en Gipuzkoa, la carencia de marcas o etiquetas que contribuyan a tirar del carro -sólo se etiqueta el 30% de la sidra en botella-, y la fuerte estacionalidad de las ventas -el 70% de la sidra se vende entre marzo y agosto-, además de intentar homogeneizar todavía más el producto. «De cara al futuro, el reto tiene que ser el etiquetado de las botellas», opina Germán Muruamendiaraz, director de Política Alimentaria del Gobierno vasco, un paso cualitativamente tan importante o más que la homogeneización llevada a cabo con la botella de 75 centilitros hace una década.

«El sector se encuentra muy ilusionado», asegura José Miguel Bereziartua, presidente de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa. El año pasado los sidreros vendieron casi toda su producción, indica Bereziartua, propietaria de la sidrería del mismo nombre. «Estamos avanzando en la línea acertada y eso se deja notar en la calidad del producto».

De momento y antes de pasar a la botella, los sidreros abrirán la puerta de sus bodegas a miles de personas, no sólo guipuzcoanas, que acuden todos los años para participar de todo el ritual que acompaña al ceremonial del barricote.