



El aumento de la venta de sidra en botella lleva años siendo uno de los objetivos del sector de las sidrerías. [JUANFER]

El aumento de la venta de sidra en botella, objetivo del sector para este año

Los sidreros indican que se ha avanzado mucho en los últimos años

JUAN F. MANJARRÉS

ASTIGARRAGA. DV. Detrás de la cada vez más multitudinaria presentación de la campaña del txotx en las sidrerías de la localidad se encuentran también otras informaciones de interés, que dejan ver cómo va un sector de suma importancia para el municipio. Como afirmó en la apertura junto a Korta el alcalde, Bixente Arrizabalaga, «la sidra y la manzana son muy importantes para la economía de esta localidad».

Uno de los objetivos principales que se están planteando en los últimos años los sidreros en general, y los de Astigarraga en particular, es el aumento de la venta de sidra embotellada. Consistiría en pasar del concepto de bebida de temporada a la de todo el año. Es una idea que se lleva desarrollando en los últimos años.

El propio Arrizabalaga afirmaba que «el día de la sidra debe ser durante todo el año, con su consumo por medio de la botella», de tal manera que le época del txotx tenga el sentido de degustar entre amigos los distintos caldos para luego poder elegir cuál tomar

una vez que esté embotellado. Hay que recordar que la temporada del txotx dura este año desde este pasado viernes hasta el 30 de abril.

Control de calidad

Otro de los aspectos que viene poniéndose sobre la mesa en los últimos años es el esfuerzo en los controles de calidad, con la utilización de nuevas tecnologías. Tanto el alcalde como el representante de los sidreros, José Angel Goñi, dejaron claro que las 19 sidrerías de la localidad han hecho un gran esfuerzo inversor en este sentido y que «cumplen con todos los requisitos sanitarios».

Goñi enfatizó el hecho de que el aumento de calidad se ha notado en los últimos años, con la utilización de nuevas tecnologías. «Se han concretado claramente todos los pasos que se dan en el proceso de elaboración».

Este año, el inicio anticipado de la campaña, junto a un otoño cálido, han demostrado las ventajas de los sistemas de fermentación controlada por el frío.

El proceso del desfogado, ya generalizado, mejora la calidad del mosto puesto a fermentar, eli-



La temporada del txotx acaba de comenzar. [LAURI]

minando desde el principio los posos turbios responsables de defectos durante la conservación en botella.

El APCC (Control de los riesgos sanitarios para el consumidor) se está implantando de forma paulatina en el sector, trayendo consigo una mejora de las características gustativas de los productos. «Así la sagardoa de nuestros tiempos es un producto de calidad demostrada», indican desde el

colectivo Sagardun. La cosecha 2005 total en Euskal Herria ronda los 12.000.000 de litros.

La zona de Astigarraga es responsable de aproximadamente el 50 % de la producción total. Las bebidas están ciertamente vinculadas a la calidad de la materia prima, pero también al arte del sidrero que ha de resolver cada año una ecuación distinta, esto es la composición de la manzana materia prima. ■