



La sidra del País Vasco

<< a fondo

más noticias

Sin transporte escolar

Viejas y nuevas Polas llega al occidente asturiano

Imprimir Enviar Compartir T+ T-

hoyenfds



The Who reedita su mejor directo

Un disco recupera el directo en Hull, su preferido



Vuelven los 80 en La Sexta 3

La Sexta 3 emitirá películas clásicas de los años 80



Boda del príncipe Guillermo y Kate

La sidra vasca gana la partida internacional a la asturiana pese a que su producción es cuatro veces menor

José A. Ordóñez

La sagardoa, la sidra vasca, supera a la asturiana en prestigio internacional. Y lo hace pese a que su producción es mucho menor y a que no cuenta con una marca de calidad europea como la denominación de origen que protege a la bebida que se elabora en el Principado con manzana autóctona de alta calidad. El hecho de que la tradición sidrera guipuzcoana esté ganando esta partida sorprende en Asturias y también lo hace, aunque en menor medida, en Euskadi, donde los sidreros reconocen que el volumen de su sector no llega ni de lejos al del Principado. Hay menos elaboradores y, en consecuencia, una producción cuatro veces inferior a la asturiana.

La comercialización de la sidra de Euskadi se realiza casi en un 95 por ciento en botellas

Unai Aguirre, gerente de la Asociación de la Sidra de Guipúzcoa, apunta gráficamente que «es muy posible que sólo Trabanco ya tenga más producción que todos nuestros grandes elaboradores juntos». Además, este experto, que atendió por teléfono a LA NUEVA ESPAÑA poco antes de participar en una cata, tampoco defiende la paternidad guipuzcoana de la bebida en la península Ibérica, como sí se hace desde Estados Unidos o desde Alemania. Conciliador, Aguirre sostiene que la sidra es una bebida milenaria para los vascos, pero se muestra convencido de que comenzó a elaborarse a la vez en toda la cornisa cantábrica. Eso sí, destaca que los antiguos pescadores vascos expandieron su forma de elaborar la sidra por numerosas partes del mundo y que, incluso, la llevaron a Terranova. También desde el punto de vista histórico, Antxon Aguirre Sorondo, destacado investigador de las tradiciones, sostiene que los primeros documentos escritos relacionados con la sidra en Euskadi se remontan al siglo XIII. Estrabón ya escribió sobre la «zythos» que bebían los bravos astures que se enfrentaron a las poderosas legiones romanas catorce siglos antes.

Pese a la postura expresada por Aguirre, el diario británico «The Guardian» acaba de publicar una clasificación de los diez mejores elaboradores de sidra de España copada en su integridad por bodegas de Euskadi. No sólo eso. Obviando las referencias de Estrabón a la «zythos», Andrew Hickman, prestigioso crítico gastronómico del citado rotativo, atribuye la invención del zumo fermentado de la manzana a los vascos. Esta teoría también la defienden el «Michigan Appel Comitee», organismo especializado del Estado más sidrero de Estados Unidos, y los elaboradores de Hesse, en Alemania, donde mantienen que el primer llagar de la historia fue la prensa de aceite que se desarrolló en el País Vasco en el siglo XI. Además, aunque también se ha producido recientemente alguna reseñable victoria asturiana, no resulta ni mucho menos extraño que los elaboradores guipuzcoanos saboreen las mieles del éxito en los más prestigiosos concursos de calidad que se celebran en tierras inglesas.

En lo referente a las cualidades, frente a la goleada del «ranking» británico, Aguirre ve numerosas similitudes entre la sidra que se elabora en Guipúzcoa y la asturiana. «Son productos naturales muy parecidos, cuya mayor diferencia estriba, por lo que se refiere al proceso de elaboración, en que en Asturias se trasiega (cambiar el líquido de tonel) más que en Euskadi», apunta el gerente de la asociación de la sidra guipuzcoana. Otra diferencia notable es que los vascos prensan más, hasta cinco veces, y, además, el hecho de que sus bodegas estén a una temperatura media en torno a dos grados centígrados por debajo de la de los llagares hace que la sagardoa sea más ácida.

Sin embargo, de lo que sí se beneficia la bebida vasca es del prestigio mundial y de la expansión de su cocina, de cuya mano también se ha internacionalizado la sagardoa, producto que no dispone de un rito de escanciado como el asturiano, aunque se suele tirar desde «media altura».

El sector sidrero del País Vasco tiene una producción anual estabilizada

cuando en Asturias se producen 45 millones al año. El 99 por ciento de sus bodegas están en Guipúzcoa, aunque también se produce algo en Vizcaya y en Álava. La Asociación de la Sidra de Guipúzcoa reúne a 58 de los 70 productores de sidra que hay en la provincia, cifra que también se queda por debajo del centenar largo de llagares que mantienen actividad en Asturias, de los que 23 elaboran bajo el sello de la denominación de origen. Explica Unai Aguirre que, al contrario de lo que sucede en el Principado, la sidra vasca se bebe más como acompañamiento de las comidas que a modo de «poteo», por lo que uno de los objetivos que se marca su asociación es lograr que crezca el consumo en barra, como alternativa al vino o a la cerveza.

La comercialización de la sidra de Euskadi se realiza casi en un 95 por ciento en botellas. El resto se consume directamente en las bodegas durante la temporada de espícha, que en Guipúzcoa recibe el nombre de «txotx». Se extiende de enero a finales de abril y mueve a miles de personas hacia los lagares para disfrutar de la primera sidra del año, acompañada de productos tradicionales como el bacalao con pimientos o el conocido queso de Idiazabal.

Por cierto, pese a que se han obtenido algunos avances tecnológicos, la «vecería» o alternancia bienal de cosechas también es uno de los principales problemas que tiene el sector sidrero de Euskadi. Según Unai Aguirre, si en un año bueno los elaboradores guipuzcoanos utilizan un cincuenta por ciento de manzana autóctona, al ejercicio siguiente se tienen que conformar con sólo un veinte por ciento. Uno de los grandes retos del sector consiste en aumentar la presencia de fruto vasco, fundamental para lograr una marca de calidad.