Euskadi aspira a un «label» propio de calidad, inferior a la denominación

07:30 Me gusta

Oviedo, J. A. O.

La sidra vasca, como lo hizo la asturiana en su momento, también busca una marca de calidad. Sin embargo, los elaboradores guipuzcoanos han dejado de lado la denominación de origen para centrarse en conseguir una figura propia, un «euskolabel» exclusivo para la bebida que esté elaborada sólo con manzana autóctona. El objetivo del sector es que los primeros lotes puedan salir a la venta a partir de la temporada que se abrirá en enero del año que viene. Según explica Unai Aguirre, gerente de la asociación de sidreros de Guipúzcoa, ya han confirmado su interés por este proyecto una veintena de elaboradores de la provincia y algún otro de Vizcaya.

En la actualidad hay trece productos vascos que cuentan con la garantía del «euskolabel». Los más emblemáticos son la carne del país, la lechuga, los pimientos de Guernica y el pollo de caserío, equivalente al pitu de caleya.

El sector sidrero vasco lleva décadas detrás de una marca de calidad para sus productos y, en su momento, se planteó ir a por una denominación de origen como la que tienen a su disposición los lagareros del Principado desde 2003, bajo la que el pasado año se sacaron al mercado 1.679.815 litros.

Técnicos y sidreros están manteniendo numerosas reuniones para perfilar las condiciones de un «label» de calidad menos exigente que la denominación de origen.

Oviedo, J. A. O.

Nava es la «villa de la sidra» de Asturias y Astigarraga lo es de Guipúzcoa. Esta localidad cercana a San Sebastián reúne a algunos de los más prestigiosos elaboradores de Euskadi y, también como la capital naveta, cuenta con un museo sobre la sidra. La instalación abrió en 2006, una década después de que el príncipe Felipe inaugurara la asturiana, y desde entonces se ha convertido en un emblema de la sagardoa, de su pasado, de su presente y también de su futuro.

El centro se divide en tres partes. Por un lado está el museo propiamente dicho, en el que, a través de nuevas tecnologías, fotografías, juegos y paneles informativos el visitante accede a todo tipo de información sobre la manzana y la sagardoa, así como sobre su relevancia en la cultura tradicional de Euskadi. Justo al lado, ya al aire libre, la instalación cuenta con una notable pomarada en la que se explica de forma pedagógica todo cuanto tiene que ver con la manzana de sidra. Además, también permite que los técnicos investiguen la mejora de las técnicas de cultivo en una finca en la que están representadas casi todas las variedades de manzana presentes en el País Vasco.

Finalmente, el museo tiene un espacio dedicado a la cata y la degustación de sidra, con especial atención al rito del «txotx» o espicha de la primera bebida de la campaña.