

Los productores apuestan por el uso sólo de manzana autóctona para dar a la sidra mayor calidad

► El expresidente de la Asociación no descarta que suba el precio por botella

► Aspiran a la denominación de origen

MIKEL SORO. DV. SAN SEBASTIÁN

La única forma de mejorar la calidad de la sidra es hacerla exclusivamente con manzana autóctona. La tesis es de José Angel Aginaga, ex presidente de la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa. Dice que «con algunas excepciones, los sidreros nos hemos metido en fuertes inversiones. Mucha gente de fuera de las sidrerías creen que ganamos mucho dinero. Esa imagen la hemos vendido, sin querer, nosotros mismos. Pero no es así. Ven las sidrerías llenas en la temporada del *txotx*, pero el negocio está en vender las botellas durante todo el año. Y eso es muy difícil. Pienso que no se cobra la botella lo que se debería. Muchos productores se están dando cuenta de que hay que aumentar la calidad de la sidra. La única forma de hacerlo es con manzana autóctona. Pero hay que pagarla a un pre-

cio adecuado para que también sea un aliciente para el agricultor. Este plantará más manzanos si se la pagan bien. Así se conseguirá controlar la calidad del producto en el mismo árbol. La pelea es con los grandes productores y algunos pequeños también, que compran manzanas donde sea al mejor precio para asegurarse la producción a un precio competitivo y dejan de lado la denominación de origen y sin poder contrastar la calidad de la manzana que adquieren. Ellos absorben el mercado y eligen trabajar con precios bajos. Así no se puede trabajar. En cambio la mayoría de los pequeños hemos elegido buscar entrar en la denominación de origen, con nuestras propias plantaciones de manzanos y conseguir un producto de calidad».

Pone como ejemplo no sólo las bodegas de vino sino «más cerca, el chacolí de Getaria. Compran hectáreas para plantar uva y así

han conseguido su propia Denominación de Origen. Esa es la salida para los sidreros, porque a medio plazo no existe otra», recalca con énfasis. «Ganaríamos todos: fruticultor, sidrero y consumidor. Aunque éste pague un 1,60 euros por botella en vez de 1,35 como ahora». Explica que «en el mundo de la sidra, ha dominado siempre la gente de más edad, la de toda la vida, cerrados a las innovaciones. Hemos llegado los jóvenes a hacer cosas pensando en el futuro en vez de en el presente, y no quieren sumarse de lleno. Por ahí vienen los problemas».

Control de la manzana

Cree que es indispensable que la manzana sea autóctona para ofrecer sidra de calidad. «Porque controlas el producto, la materia prima. Plantas las variedades que quieras, con un ph determinado, con polifenoles o sin ellos, según las preferencias de la bodega. Parece que para algunos eso es difícil de hacer». Calcula que la actual sidra «está a un 60-70% del nivel de calidad que se puede alcanzar, aunque últimamente se ha mejorado mucho. No son tan ácidas como antes. Las bodegas controlan las fermentaciones por frío, casi todas las bodegas tienen un enólogo... Pero se puede mejorar más la calidad de nuestra sidra. No sólo con inversiones en la bodega sino disponiendo de buena materia prima. No hay más». Argumenta que «más que plantar más hectáreas de manzanos hace falta cuidarlos y pagarlos bien. Y eso no se hace. Los únicos que las cuidamos somos los propios productores interesados».

A pesar de todo es optimista. «Claro que sí. Es un buen producto, que tiene mucho mercado. Los sidreros hemos hecho las cosas muy bien y espero que en menos de seis años de la nueva presidencia se podrán solucionar todos estos temas que rodean a nuestra sidra».

Buscando un presidente

M.S. DV. SAN SEBASTIÁN

La Asociación de Productores de Sidra Natural que agrupa a setenta socios en Gipuzkoa se ha dado un mes de plazo para encontrar un nuevo presidente, tras la petición del anterior de no seguir en el cargo. José Angel Aginaga ha dedicado seis años. Dimitió porque está centrado en su nuevo restaurante madrileño que se denomina

igual que la sidrería familiar: Illumbe. Los sidreros se reunieron el jueves en la Cámara de Comercio para ver quiénes se presentaban, pero al no haber varias candidaturas se dieron treinta días de plazo. Aginaga comprende que no sea fácil encontrar candidatos dispuestos a invertir horas fuera de sus sidrerías, «Me gustaría que siguiera Iñaki Irigoien, mi vicepresidente, para terminar todos los trabajos que iniciamos, como el de la sidra con denominación de origen o el envase perdido».