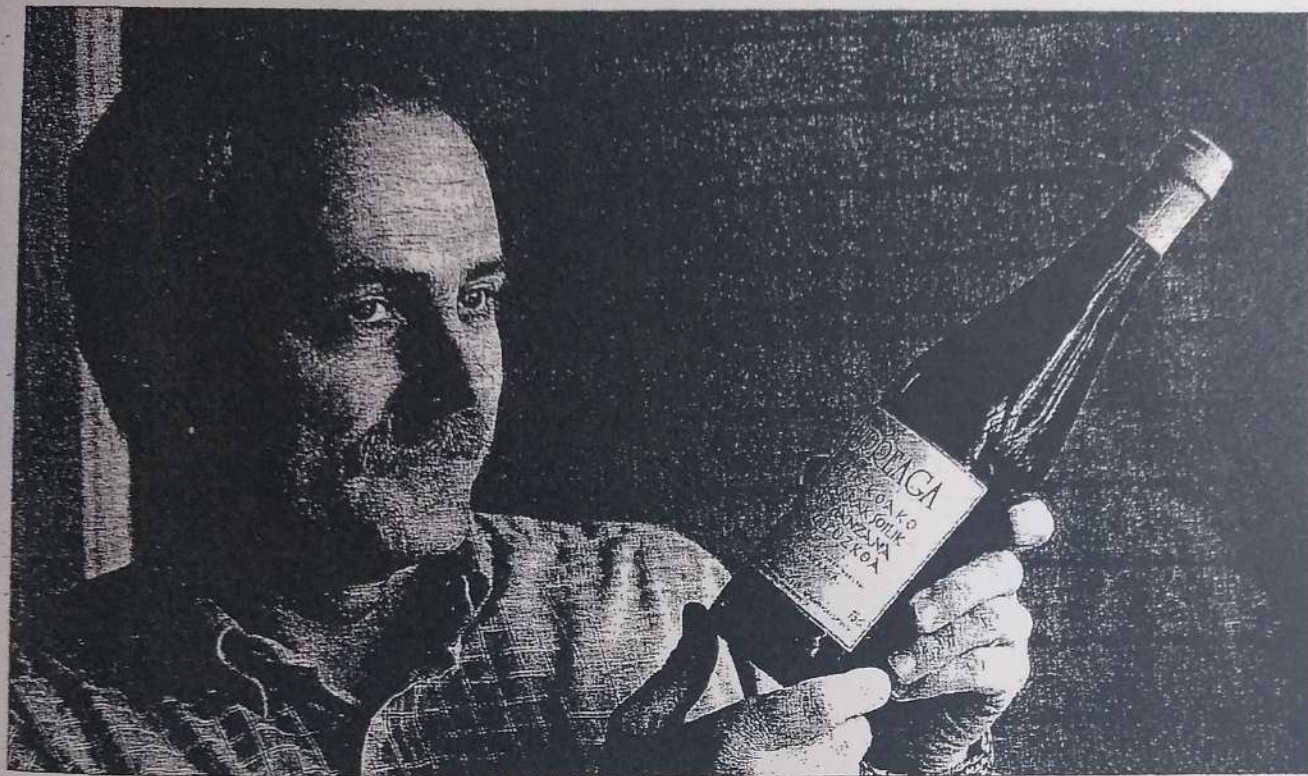


# «La sidra de calidad es el camino en el futuro para el sidrero guipuzcoano»



MICHELENA

José Angel Goñi, de la sidrería Gurutzeta, con una botella de sidra elaborada sólo con manzana de Astigarraga.

MIKEL SORO

—¿Cuál es el punto destacado de esta sidra?

—Fundamentalmente que es un producto hecho exclusivamente con manzana del país, concretamente de Astigarraga. Además queremos abrir otro camino para lo que puede suponer una sidra de denominación de origen.

—¿Cuántos litros o botellas han logrado?

—Una kuzpela de 5.000 litros.

—O sea, más de 6.500 botellas...

—No, lo dejamos en esas cinco mil botellas, porque en la cuba quedan restos de producto que no queremos embotellar y el resto son de muestra y para probarla.

—¿Ha realizado catas previas?

—Sí, varias veces. A la gente no le disgusta. Hay quien le saca un gusto algo más amargo, pero es porque está acostumbrado a beber una sidra determinada. Al consumidor no habitual o al que bebe de vez en cuando le va a gustar. Esta sidra además no provoca ardores de estómago.

—¿Qué tal sabe?

—Bien. Es un poquito más amarga. La tendencia es a hacer sidras un poco taninosas. El tanino es un antiséptico y evita la proliferación de bacterias, es decir, enfermedades. El color es algo más oscuro, un amarillo pálido. No hay muchas diferencias. Se notará año a año, porque aumentará la garantía de calidad. Cosa que ahora no se puede hacer.

—¿Precio?

—No quiero hablar de costos, pero podríamos hablar de unas 340 pesetas por botella.

—Dice que Gurutzeta inicia el camino de la denominación de origen de la sidra...

—Queremos romper el círculo vicioso de la

**El precio de la sidra autóctona lo dirá el mercado, porque si tiene éxito el baserritarra mejorará la producción de su manzana**

producción de sidra de calidad escasa. El consumidor no está satisfecho con ella y por tanto no la bebe ni la compra. Entonces el sidrero no hace negocio y no puede pagar la manzana al precio que se le pide, porque no da la calidad necesaria. Nosotros nos hemos lanzado a romper ese hábito. Por eso queremos hacer una sidra digna, de calidad, que dé confianza y satisfacción al consumidor. Este parece dispuesto a pagarla y gracias a eso esperamos que se cree otro círculo que suponga la mejora de los manzanos porque el baserritarra ve que se paga más la mejor manzana.

—¿A cuánto la han abonado ustedes?

—No es muy cara, pero con esta sidra se trata de hacer una apuesta. El precio lo dirá luego el mercado, si esta sidra autóctona tiene éxito. De aquí a cuatro años, si existe una política común de todos los sidreros de Astigarraga, el precio se puede incrementar en la medida en que el baserritarra también mejore sus manzanas. Nosotros somos los pioneros, nos hemos adelantado un poquito.

—¿Es muy costoso hacer una sidra de alta calidad y autóctona?

—Más que costoso, ha sido un poco laborioso

hasta darnos cuenta de que los sidreros, al menos Gurutzeta, teníamos que cambiar el chip. Tal como está ahora la situación de la producción sidrera es muy complicado seguir así.

—¿Así cómo?

—Nosotros no le vemos salida a este negocio. Los sidreros nos mantenemos gracias al txotx. La sidra en botella no es negocio.

—Pero siempre se dice que la producción sidrera de los sagardotegis de Astigarraga se acaba cada temporada...

—Sí, pero el problema es que se vende a bajo precio. Y cómo se vende. Nosotros queremos romper ese ciclo. Y como los baserrittarras no ven dinero por su venta de manzana, tampoco se esfuerzan en mejorar el fruto de sus manzanos, hacer tratamientos de sus árboles o aumentar la producción...

—¿Cree que otros sidreros le seguirán?

—Estoy seguro que sí. Además la gente está por la labor, porque no ven un futuro claro para la sidra actual.

—¿Es una prueba esta producción de cinco mil botellas o piensan en sacar sidra autóctona todos los años?

—Seguiremos sacando sidra Urreaga. No es un caso aislado. Hacer cinco mil botellas tampoco nos resulta muy costoso. El año pasado lo hice en plan de prueba, con una manzana de Zarautz y salió bien. Esta vez elegimos la manzana de Astigarraga y nos ha parecido adecuado embotellarla y venderla.

—¿Por qué el nombre de Urreaga?

—Es un apellido del abuelo de mi abuela, que fundó la sidrería Gurutzeta. Es un homenaje y una marca diferente en el mercado.

gustaba mi  
andar. Aho  
sé si me si  
gustando porque na  
las ciudades invita a  
cerlo. Entre los coch  
los atracos están ma  
do la afición a deam  
por las calles sin un  
tivo fijo, sólo por mo  
las piernas, que seg  
médicos, quien las  
ve también mueve e  
razón y en un ofici  
mo el mío se está  
siado tiempo quieto  
como las piernas de  
estatuas.

Llevo una temp  
en Madrid y compr  
que a mis amigos d  
aquí, a los pocos qu  
van quedando, les p  
mismo: no se atrev  
andar solos por la c  
ciertas horas, que s  
das las del día y no  
mos de la noche. N  
que sean miedosos  
que están bien info  
dos: saben que la e  
da criminal duran  
2001 se saldó en la  
gión con 566.000 d  
La inseguridad ciu  
na es el tercer prob  
que affige a los esp  
según la última enc  
del CIS, después d  
rroismo y el narco  
co. Desde que gobi  
Partido Popular -y  
no es una acusació  
un dato- la delinc  
ha aumentado en  
un 19,9 %. Unos  
que disminuiría si  
ra más guardias y  
creen que la única  
de que baje es que  
menos ladrones. Y  
por otros, la casa s  
rrer.

El debate parla  
rio sobre la delinc  
sólo ha servido pa  
el señor Rajoy se u  
como un promete  
morista, beneficiar  
influído por sus p  
Fernández Flórez  
ba. El fiscal jefe d  
drid sostiene que  
minalidad se debe  
migración, pero la  
situación es insos  
Hasta ahora estoy  
do suerte: de las  
sonas atracadas c  
en Madrid nunca  
una de ellas. Tam  
me han atropella  
vía, lo que es sin  
privilegio, ya que  
el año pasado los  
llos costaron la vi  
personas que en  
momentos antes  
ban de una excel  
lud. Ninguna ciu  
libra de delincue  
conductores, per  
drid bate todas la  
marcas. Es mejor  
narse a no mover  
piernas y compr  
mo las mueven d