



JOSU SANTESTEBAN

Hasta ahora, la sidra ha ido de la kupela al vaso. En temporada de txotx se ha consumido un 10% de la producción.

## La hora de la sidra en botella

Esta temporada las cifras de producción de sidra rondan los nueve millones de litros

**A** falta de un balance y conclusiones definitivas, ya se puede adelantar que la temporada ha ido en la misma línea que los años precedentes. «Se acentúan quizás las diferencias entre unos sidreros y otros, y el contraste entre la masificación de los fines de semana y la relativa tranquilidad del resto de días. La climatología no ha sido desfavorable en líneas generales y ése es un factor que anima mucho a la gente a acudir a probar sidras», señala Miguel Ángel Sáenz, técnico de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa.

Las cifras de producción de sidra rondan los nueve millones

de litros, para lo que se han utilizado alrededor de trece millones de kilos de manzana. Una parte de esa producción, menos de un 10%, se ha bebido en la temporada de txotx; otra pequeña parte va destinada a la elaboración de vinagres y la mayoría se embotella, de ahí la importancia de la comercialización y consumo de sidra en botella.

La temporada ha estado marcada de alguna manera por la climatología del verano de 2002, una de las peores que se recuerdan. En los meses de junio, julio y agosto, el tiempo no acompañó y se consumió menos de la habitual. Las ventas no se recupera-

La temporada 2003 de sidra al txotx ya es historia. Desde el 20 de enero hasta Semana Santa se han vivido jornadas de degustación de la sidra elaborada en otoño, fechas en las que tradicionalmente las sidrerías abren sus puertas, aunque algunas se adelantan en la apertura y se retrasan en el cierre. Llega ahora el momento de la sidra en botella, bebida que alcanza su mejor punto de calidad en estos próximos meses de verano.

de litros, para lo que se han utilizado alrededor de trece millones de kilos de manzana. Una parte de esa producción, menos de un 10%, se ha bebido en la temporada de txotx; otra pequeña parte va destinada a la elaboración de vinagres y la mayoría se embotella, de ahí la importancia de la comercialización y consumo de sidra en botella.

La temporada ha estado marcada de alguna manera por la climatología del verano de 2002, una de las peores que se recuerdan. En los meses de junio, julio y agosto, el tiempo no acompañó y se consumió menos de la habitual. Las ventas no se recupera-

ron, lo que hizo que se empezase la campaña con excedentes.

A eso hay que unir que por esa misma climatología las previsiones de cosecha de manzana no se cumplieron. Al final, con un mes de octubre favorable, se logró más cantidad de fruta de la esperada. Esa circunstancia hizo que muchos sidreros que ya habían contratado la manzana que necesitaban importar de otros lugares se encontrasen con muchos más kilos pero, al existir un compromiso de comprar la producción de manzana autóctona, se vieron obligados a producir más sidra de la prevista. «Todos esos factores hacen que, probablemente, nos encontremos con demasiada sidra para la realidad del actual mercado», reconoce Sáenz.

### Buena calidad

A una abundante producción se une una buena calidad. Algunas sidras han necesitado más cuidados para su conservación, pero los parámetros que definen el producto están bien, incluso el temor de que la escasez de sol hubiese generado poco azúcar en el fruto y afectase en la fermentación al grado alcohólico se ha disipado en parte porque la manzana autóctona maduró bien en el último mes y la manzana importada llegó en sazón.

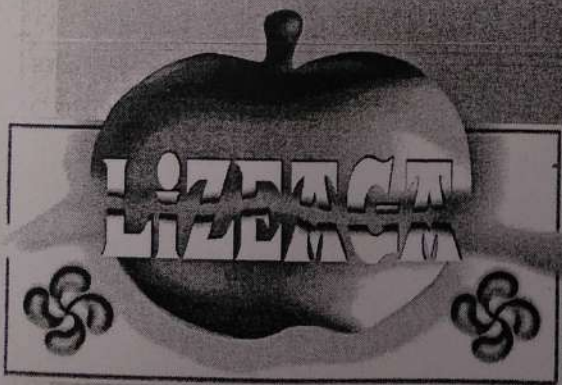
Ahora sólo queda, por tanto, que un buen verano invite a consumir más sidra, una bebida natural y refrescante como pocas.

La Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, que aglutina a cerca de 70 productores, ha establecido un precio de venta de la sidra en botella de 1,08 euros más impuestos. «Se trata de un precio mínimo de venta recomendado en la propia sidrería, porque en realidad el precio en el mercado es libre -apunta Sáenz-. No estaría nada mal que todos los que disfrutan de la sidra al txotx se llevasen una caja de sidra a casa cada vez que van a una sidrería». ■

José Mari MARTINEZ

# LIZEAGA

Astigarraga



**Eska ezazu Sagardoa!  
Eta etiketan LIZEAGA  
jarriko balu, askoz hobe.**

## EDAN ETA EMAN EDATERA