

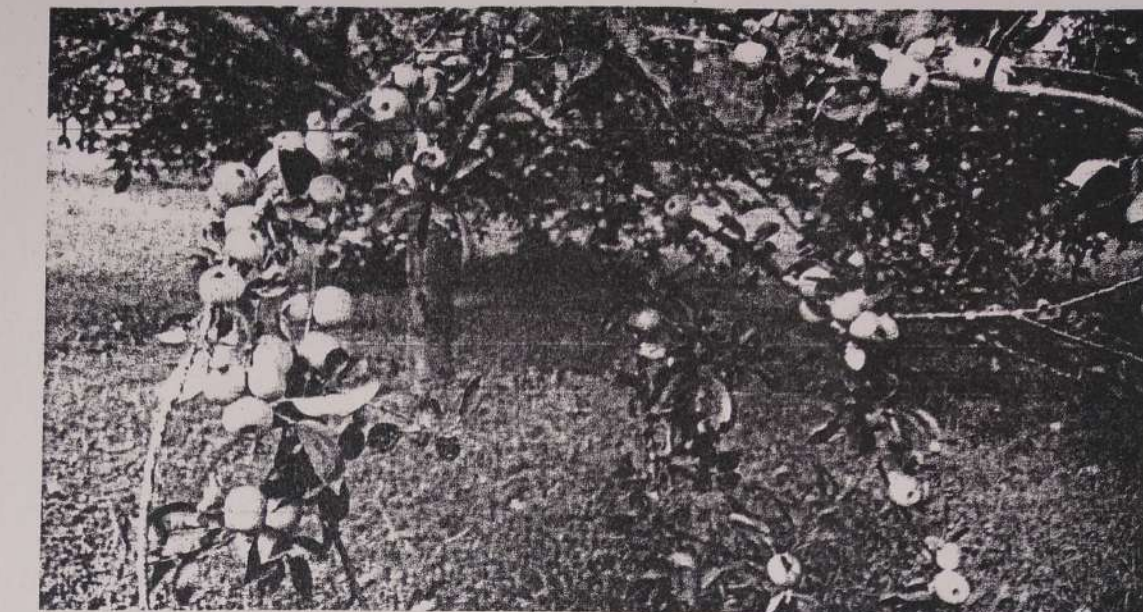
La sidra en Bizkaia vive un momento interesante y esperanzador. De utilizar para su elaboración variedades de manzana elegidas sin demasiado criterio, se está pasando a realizar estudios técnicos que permitan conocer mejor las características de cada manzana y definan las variedades más apropiadas que se deben emplear.

«Caracterizar la materia prima es fundamental para obtener un producto con carácter, una sidra que defina la que se hace en Bizkaia. Conocer qué variedad aporta acidez, polifenoles o tanino es muy importante para lograr un buen producto. Para alcanzar ese objetivo debemos utilizar no demasiadas variedades, pero sí las adecuadas. Las *Ibarr*, *Boskantoi*, *Moco* o *Txalaka* son manzanas de reconocida calidad que podemos recolectar en Bizkaia y que nos van a permitir lograr un producto homogéneo y de categoría. Bizkaia es capaz de producir buenas manzanas y hacer toda la producción de sidra con ellas, con lo que eso representa de control de la materia prima de cara a la calidad y al futuro de la sidra», dice José Antonio Zamalloa, secretario de la Asociación de Elaboradores de sidra de Bizkaia y con sidrería propia en Zornotza.

Ayudar a la producción

Tras caracterizar la materia prima, un segundo paso sería incentivar la producción de manzana en los caseríos. Tradicionalmente, el manzano ha sido únicamente un complemento en la economía del baserritarra. «Habría que lograr que la producción de manzana, una vez definidas las variedades más apropiadas para obtener una sidra de calidad, estuviese más unida a las necesidades de la bodega que a lo meramente agrícola de supervivencia», señala Zamalloa.

Otro aspecto que hay que trabajar intensamente es el fomento de un mercado estable, un



La calidad de las variedades de manzana existentes en Bizkaia permite conseguir un producto homogéneo y de categoría.

La manzana autóctona, santo y seña de la sidra elaborada en Bizkaia

Uno de los principales objetivos de los productores vizcaínos es fomentar la sidra en botella

mercado que potencialmente está en el propio herrialde. Teniendo en cuenta que la sidra al txotx consume una mínima parte de la producción –de hecho, pocos de los catorce cosecheros de la asociación vizcaína ofrecen esa posibilidad de degustar la sidra–, la difusión de la sidra embotellada es el gran objetivo. «Si se logra un buen producto, tenemos que promocionarlo por medio de campañas. Habría que recuperar un mercado que ya existió en otra época y potenciarlo, porque el producto es muy interesante, tiene muchas

La utilización de manzana propia es la característica fundamental de la sidra que se elabora en Bizkaia y está en la base del resurgir de este producto natural en dicho territorio histórico. De ahí que de cara al futuro se estén dando pasos decididos por caracterizar esa materia prima que permita lograr una sidra con carácter propio.

posibilidades por ser refrescante y barato», opina Zamalloa.

Hace diez años ese mercado prácticamente había desaparecido. Ahora se están dando pasos decididos que han obtenido buena respuesta. José Antonio Zamalloa se siente esperanzado aunque «sigue faltando una buena cultura de la sidra. Es necesario que el cliente demande calidad. El consumidor empujará a los cosecheros y a los hosteleros a ofertar mejor sidra y en mejores condiciones». ■

José Mari MARTINEZ

Para disfrutar de la sidra en Bizkaia, llámanos

- 1 Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Laka-Erdi Baserría. Milloi auzoa
48710 Berriatua
Tel.: 94 613 91 78
- 2 Urrutia Sagardoa
Unai Urrutia
Beko-Etxea Baserría
48100 Mungia
Tel.: 94 674 14 46
- 3 Lurraska Sagardoa
Kanpantxu Auzoa
48320 Ajangiz
Tel.: 94 625 72 45
- 4 Laneko Sagardoa
Okamika Auzoa
48289 Gizaburuaga
Tel.: 94 457 32 85
- 5 Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojaguren Zorroza
Golioltza, 38
48196 Lezama
Tel.: 94 457 32 85
- 6 Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao Ibarluzea
Axpe Baserría
48270 Markina-Xemein
Tel.: 94 616 82 85
- 7 Sebastianeko Sagardoa
Antón Aresti Eiguren
Sebastianeko Baserría
48289 Mendexa
Tel.: 94 684 26 42
- 8 Eguzkialde Sagardoa
Hernández Ciria Abilio
Haro Enparantza, 4-7A
48006 Bilbo
Tel.: 94 423 21 74
- 9 Isasi Sagardoa
Isasi Arrieta Rufino
Juan Kalzada, 65
48300 Gernika
Tel.: 94 625 10 69
- 10 Etxebarria Sagardoa
Itxar Etxebarria
Txone-Barri Baserría. Igartua Auzoa
48110 Gatika
Tel.: 94 674 20 10
- 11 Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Ametzebarri Baserría
Ugarte Auzoa, 40
48392 Muxika
Tel.: 94 625 80 40
- 12 Amezketa Sagardoa
Charo Larrinaga Jaio
Amezketa Baserría. Pilastra Auzoa
48215 Iurreta
Tel.: 94 661 38 00
- 13 Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
48340 Zornotza
Tel.: 94 630 88 15
- 14 Lapurriketa Sagardoa
Lapurriketa Auzoa
48141 Dima
Tel.: 94 633 80 39



Bizkaiko Sagardogileen Elkarte

