

TEMPORADA 95

Como todos los años, el otoño trajo consigo la recogida y prensado de la manzana, y hacia el 20 de noviembre el mosto se encerró en las cubas para fermentar, reposar y «hacerse». A primeros de enero se comenzaron a hacer las primeras catas. Con la fiesta de San Sebastián se abre el tiempo del txotx y se suceden las peregrinaciones hacia las sidrerías.

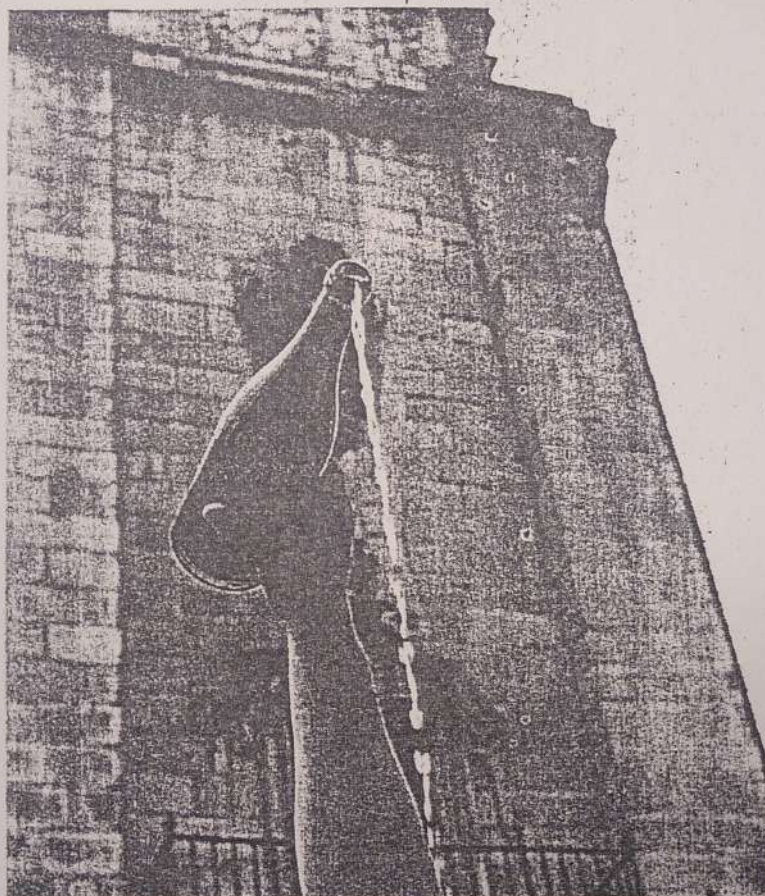
LA SIDRA VIENE ADELANTADA

NEKANE ITURREGI

LA TEMPORADA QUE COMENZO OFICIALMENTE EL DÍA 13 EN ASTIGARRAGA SE ESPERA BUENA, SIGUIENDO EL RITMO DE LOS ÚLTIMOS AÑOS. Esa es la opinión de Miguel

Ángel Sáenz, técnico de la Asociación de Sidreros. Las sidrerías han comenzado ya recibir a los amantes de la sidra y la ceremonia del txotx se repetirá, día a día, hasta finales de abril. A falta aún de conocer los datos definitivos, el técnico de la Asociación de Sidreros considera que la cosecha de manzana de este año ha sido la más fuerte de los últimos diez años. A pesar de todo, no ha supuesto más que el 35% de la manzana utilizada. De cualquier forma, hay que tener en cuenta que hace sólo dos años, en la campaña del 91-92, se andaba por el 10-15% de manzana del país. Para cubrir las necesidades de materia prima se ha traído manzana de Galicia, Normandía y Bretaña, al igual que otros años. «La calidad de la manzana —explica Miguel Ángel Sáenz— ha sido bastante buena y se espera que la sidra tenga un grado correcto, sobre los seis grados».

Es bien sabida la importancia de la climatología en el proceso de elaboración de la sidra. Este año, el cálido otoño que he-



mos disfrutado ha propiciado que las sidras se hagan antes. «La fermentación ha coincidido con temperaturas cálidas y las sidras vienen un poquito adelantadas. Habrá que embotellar un poco más rápido», declara Miguel Ángel Sáenz. «El calor también influye en la manzana, que viene un poco más cálida. En estos casos se nota ya cuando se empieza a prensar. Ese mosto está en disposición de fermentar antes. Y si encima la temperatura ambiente de las bodegas es también cálida eso hace que se acelere el proceso». De cualquier manera, que la sidra venga adelantada no indice en la calidad del producto sino en la rapidez con que hay que embotellarla.

El buen tiempo que ha habido este otoño ha beneficiado también al consumo de botella que ha sido algo superior al de otros años. El año pasado se mantuvo el precio de la botella en 105 pts., pero, según explica el técnico de la Asociación de Sidreros, los costos han subido mucho y esto les ha obligado a aumentar el precio. Esta temporada la botella se venderá a 115 pts., en sidrería. La cata se cobrará sobre las 600 pts./persona.

«La venta de botella ha sido algo mejor que otros años —explica Sáenz— pero sin grandes diferencias. Ya nos gustaría vender bastante más. De todas for-



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

— Leku paregabea —

- Sagardo garaian txotxetik
- Urte osoan gosari, bazkari eta afariak (Astelehenetan ezik)



Oztaran Bailara • ☎ 55 69 81 • URNIETA (Gipuzkoa)

Temporada 95



ANDONI CANELLADA

mas, se ha notado mejora. Hay sidreros que no tienen sidra y necesitan ya embotellar porque desde el comercio se les está solicitando. En la venta de botella el tiempo climatológico es fundamental. Si hace bueno para ir al merendero se nota mucho que sube el consumo.

Miguel Ángel Sáenz repite durante la entrevista el mensaje que más se difunde desde el mundo de los sidreros, que el txotx debe entenderse como *promoción de la venta de sidra*. «Entendido así es muy interesante pero el tema ha degenerado y sigue llegando el que paga 500 ptas. por la sidra y se cree que puede beber todo lo que quiera y de la cuba que quiera. A algunos lo que menos les importa es la sidra, solo quieren cachondeo. Ha-

bría que educar al público. Que todo el que vaya se entere de cómo se realiza. Los sidreros tendrían que explicar el proceso de elaboración de la sidra y seguramente, también habría que reservar el derecho de admisión, que la gente que se dedica a llenar el vaso y luego romperlo no sea admitida. Pero esto no es labor de un año. Costará conseguir que la cata se reconduzca».

Pero parece ser que el sidrero ha comenzado ya a controlar la situación. También empieza a notarse que el cliente habitual, de siempre, acude cada vez más a horas citadas con anterioridad, por las mañanas, cuando no hay público...

El técnico de la Asociación de Sidreros remarca que el movimiento que se ha producido alre-

dor del txotx no ha ido aparejado a un fuerte aumento en las ventas. «El txotx es el espectáculo pero no implica que se compre más. Ha servido para hacer publicidad al producto y eso es bueno. Pero la afluencia de tanta gente al txotx en los últimos diez años tenía que haberse visto reflejada en las ventas. Y no es así. Muchos de los que pasan no compran ni una sola caja. Si todos los que acuden compraran una caja cada uno durante la época de la cata, algunos sidreros venderían toda su producción durante el txotx».

A este respecto, la Asociación está estudiando la venta de *cajas de cartón de tres botellas*. El envase se ha presentado en la exposición de la última edición de Itsasur y ha tenido muy bue-

na acogida. El único inconveniente es que el cartón sale caro para lo barata que es la sidra. «En muestras de a tres la sidra es más comercial que en cajas y para regalar es más fácil este envase, al igual que se hace con el vino. Yo soy optimista —explica Sáenz— pero habría que experimentar a ver como sale. Es un tema de marketing. Habría que exponerlo en las sidrerías...».

...

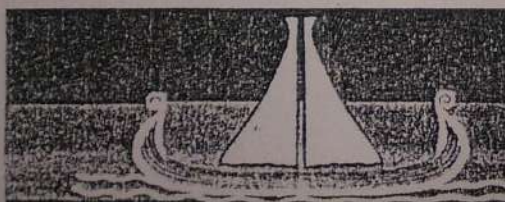


- Sagar landareak
- Ongarriak
- Haziak
- Ureztatze sistemak
- Baratza eta jardinerako tresnak

INEKO

PENTSU ETA NEKAZARI ZERBITZU GUZTIAK

Itziarko Nekazari Kooperatiba
Itziarko Industrialdea
Tel. 19 93 00 / 19 93 30
Fax 19 92 70
ITZIAR-DEBA
(Gipuzkoa)



Bacalao

Distribuidor oficial para Gipuzkoa:

Eusebio Lizartza

Antziola 48 • Tf. 55 09 41 • Hernani

BARRIO