



Temporada 96

Como todos los años, coincidiendo con la entrada del otoño dio inicio la recogida de las primeras manzanas de la temporada, que ha finalizado a mediados del mes de noviembre. Al haber sido el mes de octubre muy cálido han tenido que tomar algunas precauciones con los sistemas de frío para retrasar la fermentación, con el fin de que la sidra no viniera demasiado rápida. Las primeras sidras, embotelladas anuncian una buena campaña.

LA MEJOR COSECHA

KARMEL ELIZARAN

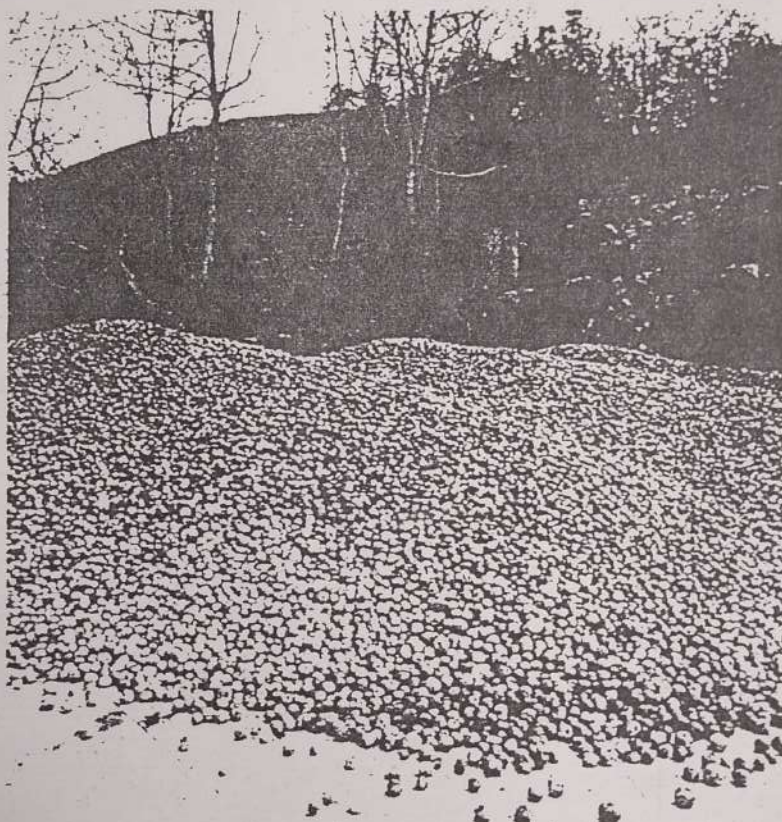
LA TEMPORADA, QUE COMENZO OFICIALMENTE EL DÍA 20, EN ASTIGARRAGA SE ESPERA BUENA, SIGUIENDO EL RITMO DE LOS ÚLTIMOS AÑOS. Esa es la opinión de Miguel Ángel Sáenz, técnico de la Asociación de Sidreros.

Este año, al igual que ocurrió el pasado, han tenido que tomar una serie de precauciones para que la sidra no se adelantara demasiado. Las primeras sidras que se han embotellado anuncian que la campaña va a ser muy buena tanto en calidad como en cantidad.

Este año la producción ha sido superior a años anteriores, teniendo en cuenta que las ventas del último ejercicio han sido buenas y los sidreros se habían quedado prácticamente sin sidra.

Para lograr más producción han tenido que traer más manzana de fuera. Según Miguel Ángel Sáenz, la cosecha de este año ha sido la mayor que ha habido en Gipuzkoa de todos los tiempos.

«A pesar de todo, la manzana autóctona que hemos utilizado tan sólo alcanza el 35-40% de la que se necesita, provenientes de plantaciones antiguas y de las nuevas que han empezado a producir tras pasar catorce años desde su plantación».



Como siempre, lo han completado con un porcentaje muy alto de manzana de Galicia, algo menos del Estado francés y de Asturias.

La calidad mejora

Según asegura el presidente de la asociación, año tras año, la calidad del producto está mejorando. «La calidad mejora porque se está exigiendo cada vez más a los productores. El baserritarra sabe que la manzana que no está en condiciones no lo va a utilizar, por lo que tiene que conseguir que la manzana que llegue a la sidrería sea buena».

Con todas estas normas, estamos en condiciones de asegurar que con la materia prima se están consiguiendo unos resultados muy óptimos.

La elaboración también se está perfeccionando, introduciendo sistemas de producción modernos e imprescindibles para conseguir que la sidra natural sea de una calidad excelente.

En muchas sidrerías han instalado sistemas de frío, también están controlando las fermentaciones y se han comenzado a utilizar nuevos sistemas de lavado de manzana para que no deje ningún resto a la hora de fermentar en las cubas. «Con todas estas innovaciones, que son fundamentales, se está consiguiendo una sidra de mayor calidad».

Una de las ventajas que ofrece la cuba de acero inoxidable



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

Leku paregabea

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



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



Temporada 96



ANDON CANELLADA

el embotellamiento, ya que permite que se embottle cuando se necesita.

Anteriormente, la sidra se embotellaba hacia el mes de mayo, ya que al llegar el mes de mayo la sidra se empezaba a calentar. Como la sidra no lleva antifermientos ni conservantes se corría el riesgo de que cogiera acidez y convenía embotellar porque en la botella se conservaba mejor que en la cuba. Desde hace unos años, la llegada del inoxidable permite que en meses como julio o agosto, en lugar de llevar la bodega a 16 grados, pueda estar a 8 o 9 grados de temperatura.

Con respecto al consumo, Miguel Sáenz, en primer lugar quiere dejar claro que en

la temporada del txotx sólo se consume un 5%. Lo que hay que potenciar y fomentar es la comercialización y venta de la botella. Concretamente este año ya han comenzado a embotellar aprovechando la primera cosecha.

La Asociación para esta temporada ya ha establecido en 125 pesetas el precio de venta de la botella adquirida en sidrería.

El txotx, sin embargo, mantiene el mismo precio que el pasado año, esto es, en 600 pesetas.

Por otra parte, desde la Asociación están promoviendo fundamentalmente la profesionalidad. «Nuestro objetivo es que las sidrerías que estén dentro de la Asociación y las

que se incorporen sean cada vez más profesionales. Lo cual no quiere decir que un sidrero no pueda compaginar este trabajo con algún otro complementario, pero que cumpla con el compromiso ante el consumidor».

En cuanto a las nuevas incorporaciones, «hemos marcado unas normas, en las que se les exige que tengan una capacidad para poder fabricar 100.000 litros de sidra».

Sáenz ahonda más en el tema y manifiesta que con estas medidas lo que quieren conseguir es que no se desvirtue el producto. «Es tal el gancho que tienen las sidrerías que lo está utilizando todo el que le dé la gana, además con el consentimiento de los ayunta-

mientos».

Una sidrería, según define el propio presidente, es el sitio donde se produce, se elabora y se comercializa la sidra. «Para producir hacen falta unas prensas y unas trituradoras, es decir, una fábrica, aunque sea artesanal».

En cuanto a la sidra natural, Miguel Sáenz indica que sólo se fabrica en Gipuzkoa. Este año la producción ha rondado los ocho millones de litros. En Bizkaia, añade que han empezado ahora.

Futuro de la sidra

El futuro de la sidra está asegurado, ya que el testigo se está pasando de padres a hijos. «Hay mucha gente joven que ha cogido el relevo. Aunque

hay que diferenciar dos situaciones. Las sidrerías que, a lo largo de los años han amortizado sus instalaciones, que creo firmemente que tienen futuro. Sin embargo, las que comienzan de cero o que aprovechando la buena racha de las sidrerías han montado pabellones nuevos, lo tienen difícil porque a los precios con los que estamos en el mercado se pierde dinero. En la actualidad, sidreros que comenzaron hace diez años están pasando una época muy mala. La temporada del txotx ayuda mucho, pero el beneficio que se deriva de las botellas que se venden dan justo para vivir.

RESTAURANT SAGARDOA

ITXTATROPENA

JATETxea

OFERTA

Menú Sidrería

- Tortilla bacalao o bacalao frito
- Chuleta-Postre y Sidra al txotx o vino

2.500 pts.

Kupelas de Zapiain, Gurutzeta, Oiartzeta y Zelaia.

Embeltran, 16 (P. Viejo) • Tel.: 42 45 76 • DONOSTIA

