

Comercializar la sidra

Para Miguel Zapiain, el futuro de la sidra natural pasa por la comercialización. En la temporada del txotx el consumo es mínimo, pero a la vez importante dentro de una estrategia comercial o de marketing. Euskal Herria es la plaza fuerte en el consumo de este producto.

EL FUTURO, LA BOTELLA

KARLOS ELIZARAN

MIGUEL ZAPIAIN, QUE HA CONOCIDO LA SIDRA DESDE CHAVAL SE MUESTRA CONTENTO CON LA COSECHA DE ESTE AÑO.

La temporada del txotx subyace que tiene vanos atractivos, pero el futuro de la sidra natural dice que pasa por una buena comercialización. «Durante la temporada se respira un ambiente único. Además, el consumidor tiene la oportunidad de tomar el producto del propio sidrero. Todo ello crea un encanto especial».

■ ¿CUAL ES EL FUTURO DE LA SIDRA?

Las posibilidades son diferentes. Para mí, el futuro está en saber comercializar el producto. La incidencia del txotx a nivel de consumo es muy pequeño, pero a la vez es muy importante dentro de una estrategia comercial. Además, ha servido para divulgar la sidra a nivel de Euskal Herria, que es nuestro medio natural de consumo.

■ ¿CUANTO SE CONSUME EN EUSKAL HERRIA?

El consumo en Euskal Herria es de un 90%. Nosotros comercializamos la sidra por todo el país. Hace doce años que en el Casco Viejo de Bilbao o en Iruñea, prácticamente, la sidra la conocía muy poca gente. En la actualidad en restaurantes y alimentación se en-

cuentra la sidra. Fuimos los primeros en movernos en ese mercado y hoy en día nuestra presencia es muy fuerte.

■ ¿EL CONSUMO HA AUMENTADO?

El consumo, año tras año, va en aumento y todavía seguirá en esa línea. Los sidrerros, dejando a un lado lo bien o mal que lo hacemos, tenemos la suerte de que la sidra entra en una línea de productos que demanda el mercado hoy. Los productos naturales y ligeramente alcohólicos cada vez tienen más aceptación, mientras que los alcohólicos fuertes están en una época de regresión. Los tiempos cambian y a nosotros nos ha beneficiado ese cambio.

■ ¿A NIVEL DE EUROPA SE CONSUME ESTE PRODUCTO?



SALAZONES UDANA, S. L.

Bacalada:

Medias Bacalada:

Desmigado

Lomo Trozo

Lingotes de Bacalao

Centros de Bacalao

Lomos de Bacalao

Recorte de Bacalo

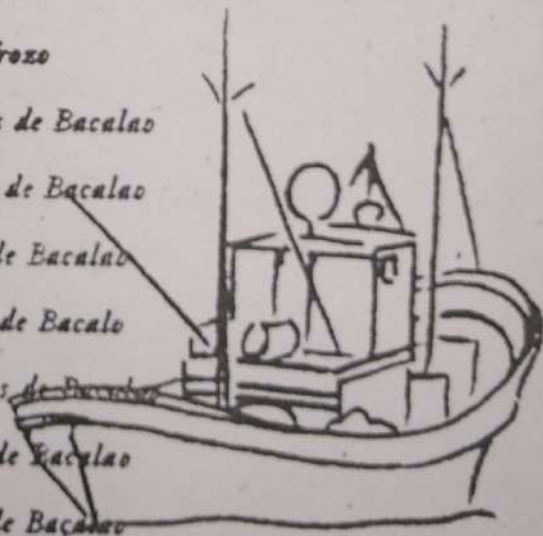
Kokotxas de Bacalao

Palitos de Bacalao

Filetes de Bacalao

FABRICA: ALTO ARRETXE
Edificio Belasko, 36
Tel.: 62 48 22
Fax: 62 96 76
IRUN (Gipuzkoa)

OFICINAS: TERMINAL
TRANSPORTES ZATSA
C/ Europa s/n
Tel.: 62 28 00
Fax: 62 03 38





Como anteriormente he comentado, Euskal Herria es nuestra plaza fuerte, pero tenemos varios clientes en Alemania y Suecia. Aunque estos países no hay que olvidarlos porque son muy fuertes, lo que si quiero subrayar, una vez más, es que en nuestro país se puede vender mucha sidra.

■ ¿CUAL HA SIDO LA PRODUCCION?

Este año hemos utilizado un millón y medio de kilos de manzana, de los que el 80% irá para sidra. Con el resto haremos productos derivados.

■ ¿COMO VIENE LA TEMPORADA?

Esperamos tener un buen año de sidra. La cosecha ha sido en general muy buena. En Gipuzkoa, por ejemplo, la zona de Beterri ha producido mucha manzana, sin embargo, la parte del Goierri ha fallado y la costa también. El tiempo ha influido mucho. El verano ha sido muy seco, quizá excesivamente. Nos hubiera venido bien un poco más de lluvia, pero no podemos quejarnos.

■ ¿DE DONDE TRAEIS LA MANZANA?

La sidra natural, al no tener aditivo, tenemos que conseguir que la composición del mosto que va a fermentar tenga los suficientes elementos propios naturales. Uno de los elementos que buscamos es la acidez del fruto, ya que, además de ser un conservante natural, mejora el sabor. También intentamos que la manzana tenga suficiente tanino. Tras la recogida, si nos falta acidez, traemos de Galicia y si le falta tanino, nos vamos

al sur de Normandía

■ ¿SE HA PLANTADO MUCHO MANZANO?

En los últimos años se ha plantado mucho manzano, pero todavía hay mucho árbol joven que no ha entrado en la producción. Por eso a pesar de que el consumo haya aumentado considerablemente, todavía no somos autosuficientes. Hay que seguir trabajando por este camino, mirando la temporada del txotx, pero no olvidando el mercado, que es algo que hay que cuidarlo.

Va a ser un gran año para la sidra

La temporada del txotx hay que cuidarla, pero sin olvidar que hay un mercado que no hay que olvidarlo

El consumo está subiendo. La tendencia actual es consumir productos naturales y ligeramente alcohólicos



ARCHIVO

JUANI TO



SAGARDOEGIA

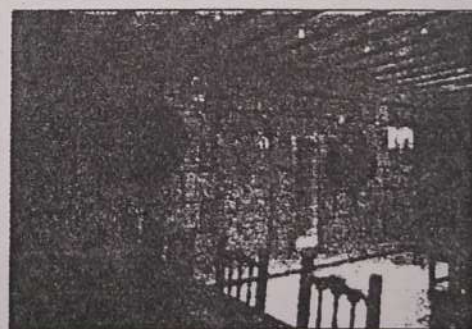
MENU

Makailua tortilan edo txerri
hankak brasan,
makailu prejitua edo tripotxa
txuleta
postrea eta kafea

SAGARDOA, ARDOT ETA TXANPAINA

2.800

Fernando Urkia kalea • ☎ (948) 46 04 04 • ARBIZU (Navarra)



IREKITA URTE GUZTIAN ASTEAZKEN GAUETAN EZIK

Onenetan, onena.

Sidrería Aizoaín

Los mejores chuletones de carne jugosa, excelente bacalao, el postre ideal y el acompañamiento de nuestra sidra que tu mismo te sirves a tu gusto.

"Sidrería Aizoaín", ideal para tus celebraciones familiares, de amigos o reuniones de trabajo. Todo ello en un ambiente distendido, festivo o si lo deseas, acogedor y tranquilo.

Te esperamos, sabrás lo que es bueno, una auténtica sidrería.

Reserva de mesas en el
Telf. 948 - 30 31 92



Polígono Industrial Iruregaña-Aizoaín • Detrás de Estación Servicio Gola

