

El sector sidrero, hacia una reestructuración

Un plan estratégico diseñará el futuro inmediato de la sidra natural para adecuarse a los nuevos tiempos.

El sector sidrero se mueve. Hace años que son conscientes de que, por muy tradicional que sea la sidra natural de Euskal Herria, no puede quedar anclada en el tiempo y debe acompañar su actividad a una época y un mercado cada vez más exigente. Nuevas generaciones de sidreros han tomado el relevo de sus predecesores y están dispuestos a afrontar el futuro con decisión.

La sidra natural ha dado pasos importantes en los últimos años para salir al mercado como un producto de calidad y digno de la confianza del consumidor.

Lejos queda ya la pequeña «revolución» que supuso en su día apostar por una botella de diseño propio: la «sagardoa», que arrinconó el recipiente en uso hasta entonces y prestado por el cava. No faltó quien no aceptó inicialmente de buen grado el cambio, pero la lógica ha normalizado la actual botella.

Otro paso importante fue la decisión de colocar etiquetas en las botellas que identificasen correctamente al producto y al productor, dejando de lado un anonimato que no era bueno tanto si la sidra era de calidad como en caso contrario.

Botella y etiqueta, en definitiva el continente del producto, ya son una realidad. Ahora ha llegado el momento de prestar la máxima atención al contenido, al producto, sin que esto signifique que no se haya trabajado en esa línea. Ni mucho menos. Algunos productores, la mayoría, llevan años preocupados por mejorar la calidad de sus sidras con notables avances.

Actualmente algo importante se cuece en el sector sidrero. Desde hace años los contactos entre productores y Administración son cada vez más estrechos y como consecuencia de ello van surgiendo iniciativas de trascendencia para la sidra natural que pueden abocar en cambios importantes en este sector productivo. Eso al menos se intuye a pesar del hermetismo que mantienen las partes interesadas. Hay buena sintonía entre Gobierno de Lakua, Diputa-



Jose Mari Martinez

Se están dando pasos para intentar elaborar un plan estratégico.

Llevan años trabajando en la calidad de sus sidras con notables avances

ción de Gipuzkoa y las dos Asociaciones de sidreros.

Se están dando pasos para intentar elaborar un plan estratégico para la sidra natural, una iniciativa que, por lo que sabemos, interesa a la mayoría de los sidreros guipuzcoanos, no solo en cuanto a número de productores, también, y ampliamente, involucra a la mayoría de la producción y no hay que olvidar que más del 90% de la sidra natural de Euskal Herria se elabora en Gipuzkoa. De ahí que sea en este herrialde donde se ve claro la necesidad de reestructurar y desarrollar el sector y donde se están dando pasos en ese sentido. Los productores de

Bizkaia y Nafarroa, también están en una línea similar.

Apostar seriamente por la manzana autóctona y profundizar en el conocimiento de las variedades de manzana, definiendo las más apropiadas para la sidra natural, tarea en la que esta involucrada desde hace años la Diputación de Gipuzkoa, junto a la resolución de problemas a nivel de bodega (acidez volátil, posos,...), para lo que es preciso desarrollar trabajos de investigación, además de abordar la necesidad de ampliar mercados, son aspectos básicos para el sector. En definitiva, mejorar la elaboración y la calidad, invertir en investigación y en mejorar la comercialización, son ejes básicos para la dignificación de la sidra en botella.

Alcanzar una denominación de origen o un label de calidad parece un objetivo lejano por ahora, porque no hay manzana autóctona suficiente, pero más cerca puede estar lograr una marca, que dé garantía de calidad e identifique mejor a nuestra sagardoa. Esa marca, quizá en forma de contraetiqueta, podrían lucirla aquellos productores que cumplan una serie de requisitos diseñados y fijados conjuntamente por sidreros y Administración y, lógicamente, controlada por ésta.

- Urtarrilaren 19 ostiralek aurrera txotx garaia zabalik.
- Asteartetik larunbatera arte gauez.
- Larunbat eta igande eguardietan.
- Jangelan berogailua.



SALMENTA sagardotegian bertan eta etxez etxe.

Telf. 943 55 27 44

URNIETA

GAZTANAGAT
SAGARDOTEGIA



BURUNTZA AUZOA
Tel.: 943 59 19 68
ANDOAIN

YARBIDE

SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



SAGARDOTEGIA

OTEGUI

Solla-Enea Baserria
Zabaleta Auzoa
Tel.: 943 36 50 29

LASARTE - ORIA
(Gipuzkoa)

SETIEN

SIDRAS - SAGARDOAK



Gurutzeta Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14