

Más manzana autóctona, un reto pendiente

La «sagardoa» busca hueco

La sidra guipuzcoana, con una producción y un arraigo social muy por debajo de la asturiana, quiere ganar mercados de la mano de sus cocineros más internacionales

04:24 ☆☆☆☆☆

Me gusta 11 [✉](#) [📄](#) [T+](#) [T-](#)

La «sagardoa», la sidra vasca, se mueve en unos parámetros mucho más humildes que la asturiana, tanto en lo que se refiere a producción, implantación social o actividad económica. Sin embargo, el sector guipuzcoano también ha evolucionado mucho en los últimos años y ha logrado incrementar su prestigio internacional.

Astigarraga (Guipúzcoa),

José A. ORDÓÑEZ

Una demostración de mayado de manzanas en el museo. / miki lópez

**MULTIMEDIA**[Fotos de la noticia](#)

El corazón de la «sagardoa», la sidra vasca, late en Astigarraga. A un paso de San Sebastián, en la margen derecha del río Urumea, esta localidad guipuzcoana de algo más de cuatro mil habitantes concentra buena parte de la producción de sidra del País Vasco, que suma unos diez millones de litros al año, cuatro veces menos que Asturias. Además, también acoge a algunos de sus más afamados elaboradores, entre ellos los recomendados recientemente por el jefe de críticos de vinos del periódico «The New York Times». En Astigarraga, en la campaña de espichas, del «txotx», que va de enero a Semana Santa, miles de aficionados, en su mayor parte jóvenes, llenan las sidrerías -que así denominan los vascos a los lagares- para probar los primeros caldos del año y degustar un menú tradicional basado en bacalao y chuletas. En la sidrería Sarasola, por ejemplo, sale por 29 euros todo incluido. La sidrería es la cara más visible y animada de un sector que tiene un volumen mucho más reducido que el del Principado en todos los órdenes, pero que ya ha abandonado definitivamente el caserío y busca su propio hueco en los mercados nacionales e internacionales.

Los lagareros vascos, que eluden cualquier tipo de polémica con Asturias, también han evolucionado mucho en los últimos años, tanto en los procesos de producción como en ventas o en prestigio internacional. Muy por detrás del Principado, quieren más. Entre otras cosas, una denominación de origen como la de la sidra de Asturias. Y en ello están, desde el apego a una tradición sidrera que, por lo general, se transmite de generación en generación. «La calidad y el concepto natural, de sidra natural, son y tienen que seguir siendo nuestra bandera», afirma Arantxa Eguzkitza, presidenta de una de las dos asociaciones de lagareros guipuzcoanos, la mayoritaria, abogada y responsable de la sidrería familiar Iparragirre, en la cercana Hernani.

Desde la sede de esta asociación de lagareros, en la calle principal de Astigarraga, su coordinador técnico, Unai Agirre Goia, traza una radiografía general del sector. El 99 por ciento de los elaboradores vascos está en Guipúzcoa, de forma que en esta provincia hay unos setenta lagareros, cuya producción oscila desde los muy modestos 70.000 litros de los pequeños hasta los más de 200 millones que salen de los toneles («kupelas») de sidra Zapiain. Lo más común es que estos sidreros copen todos los eslabones del sector. Así, son propietarios de plantaciones de manzana y elaboran sidra en un lagar dotado de restaurante, aunque venden en botellas, la inmensa mayoría de su producción, en torno al 95 por ciento del total.

Añade Agirre que en el País Vasco, donde la sidra se elabora con un cincuenta por ciento de manzana autóctona y el resto importada de Normandía o Galicia, no hay variedad gasificada ni tampoco las modalidades de nueva expresión que han proliferado en Asturias a partir de la denominación de origen. Además, apenas se han desarrollado los derivados de la sidra, contra lo que sucede en el Principado, más allá de un licor que produce Zapiain.

Según el técnico de la asociación de sidreros, el producto guipuzcoano tiene «más cuerpo» que el que se elabora en los llagares del Principado, ya que no se trasiega, lo que favorece el consumo de acompañamiento a las comidas, que es mayoritario. «El consumo de poteo, para alternar en el bar, que siempre fue tradicional, bajó mucho debido a la competencia del vino o de la cerveza, pero ahora ya se está recuperando», afirma Arantxa Eguzkitza.

A sólo unos metros de la sede de los lagareros está el bar-restaurante Ibai Lur. Detrás de la barra, Joaquín Basurto explica que la «sagardoa» no se echa desde lo alto, como la sidra asturiana, pero que sí necesita de un escanciado con una separación de treinta centímetros entre botella y vaso. Eso sí, se bebe en culetes de similar tamaño, con vasos muy parecidos o idénticos a los del Principado, pero que no se comparten, y también de una sola vez. Esto en los bares, porque en las sidrerías se sirve al «txotx», igual que cuando se espicha un tonel en cualquiera de los llagares del Principado.

Aunque hay algunos restaurantes que ofrecen a sus clientes siete u ocho marcas de «sagardoa», Basurto tiene en su establecimiento dos palos, incluido el de Bereziartua que tanto ha gustado al crítico de vinos de «The

HEMEROTECA[Volver a la Edición Actual](#)**HACE 25 Y 50 AÑOS**

La Nueva España

Portadas de La Nueva España

Las portadas de hoy de La Nueva España hace 25 y 50 años

[Hace 25 años](#) [Hace 50 años](#)

New York Times». Asegura este restaurador de Astigarraga que sus parroquianos prefieren la sidra para «acompañar una buena comida», aunque también hay quien la toma de aperitivo, junto a un buen pincho. ¿Y precios? Por encima de los asturianos. En el bar, de 3,50 a 5,50 euros la botella, aunque las hay que llegan a los 9. En sidrería, Javier Zabalegui, del lagar Sarasola, la expende a 1,30 euros. Al otro lado del «charco», en Manhattan, el restaurante en el que el periodista del «The New York Times» degustó la «sagardoa» acaba de subir el precio de la botella de 9 a 11 euros para aprovechar el tirón publicitario.

«Un día vino por aquí un americano buscando una sidra artesanal, vio cómo la hacíamos nosotros y se llevó una muestra. Ahora le mandamos para Estados Unidos una partida de dos palets cada dos o tres meses», así explica Zabalegui cómo llegó su «sagardoa» hasta Manhattan, casi por casualidad, en unas botellas cuyas etiquetas advierten de forma gráfica de que la sidra se sirve escanciada. La exportación de la «sagardoa», que, según Eguzkitza, todavía representa una mínima parte de la producción, depende de la iniciativa de cada elaborador. El objetivo es aumentar la presencia en los mercados exteriores, muy por debajo de lo que lo está la asturiana, para lo cual la asociación de sidreros quiere aprovechar más el tirón de la gastronomía vasca y de sus cocineros más reconocidos.

Las pomaradas vascas, como las asturianas, también están sujetas a la vecería. En los años buenos, en Euskadi se recogen seis millones de kilos, la mitad de los necesarios. El resto se trae de Normandía y Galicia.

La sidra guipuzcoana, que tiene más cuerpo y es más fuerte que la asturiana, no se echa desde lo alto, aunque sí que se escancia a una distancia aproximada de treinta centímetros, para que exploten sus cualidades.

Uno de los grandes objetivos que se marcan los elaboradores vascos para ganar nuevos mercados es la denominación de origen, figura de protección que la sidra asturiana ya tiene desde hace varios años. De momento, la asociación profesional que lidera Eguzkitza aspira a conseguir de manera inminente el denominado «euskolabel», un distintivo de calidad de la comunidad autónoma que se ve como paso previo a la denominación. Aunque hay algunos lagareros, como Javier Zabalegui, que se muestran muy escépticos ante estos movimientos, la presidencia de la asociación asegura que una veintena de profesionales ya han mostrado su interés en participar tanto en el «euskolabel» como en la denominación de origen, si es que finalmente se logra.

La «sagardoa» también tiene por delante el reto de ampliar y difundir su museo de la sidra, que, en la actualidad, es un centro didáctico que no admite comparación ni en equipamiento ni en visitas con el que inauguró en Nava, en 1996, el Príncipe Felipe. El que abrió sus puertas hace dos años en Astigarraga ha logrado desde entonces unas diez mil visitas, frente a las 40.000 anuales que tiene el de Nava. El director de la «Sagardoetxea», que así se llama el equipamiento vasco, José María Alberro Irizar, es consciente de que no tiene nada que ver con el de Asturias, pero detalla una serie de iniciativas turísticas con las que espera mejorar las cifras de visitantes. Algunas de ellas es el programa de cenas temáticas sobre la sidra y el rito del «txotx», una ruta de la sidra y del queso, o catas guiadas en sidrerías de prestigio.

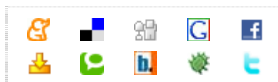
Como sucede en Asturias, la «sagardoa» también tiene varias fiestas al año, aunque sean menos multitudinarias de las que celebran, por ejemplo, en Gijón o en Nava. La promoción de estos eventos, uno de los cuales tiene lugar en Astigarraga desde hace treinta años, es otro de los pilares sobre los que descansa el proyecto de futuro de la sidra guipuzcoana.

El nivel de exportaciones de la sidra vasca es limitado y mucho menor que el de la asturiana. Pese a ello, la «sagardoa» está recibiendo numerosos halagos de críticos británicos y norteamericanos.

La cultura de la sidra en Euskadi no es, ni de lejos, tan visible como en el Principado. Las sidrerías, durante la época de espichas («el txotx»), son el gran símbolo de la tradición en torno a la «sagardoa».

El Museo de la Sidra de Astigarraga abrió hace dos años gracias al empuje de una docena de elaboradores. Desde entonces recibió diez mil visitas. El de Nava pasa de las 40.000 anuales.

COMPARTIR



¿qué es esto?

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

3 comentarios

Nota del editor

Para comentar y/o votar esta noticia tienes que [identificarte](#) o estar [registrado](#)

Como usuario registrado te recordamos que sólo los lectores registrados pueden comentar noticias sin límite de caracteres, votarlas y compartirlas en redes sociales, y además podrás crear tu propio blog y participar en los concursos que ponemos en marcha periódicamente.

Te ofrecemos un espacio de debate, información y entretenimiento basado en el respeto, la transparencia y la pluralidad donde no tienen cabida los insultos, las descalificaciones y el spam.

Nos preocupamos porque los comentarios cumplan con la legislación vigente, no sean contrarios al honor, respeten a las personas, la libertad, no sean contrarios a la defensa de los menores y la igualdad entre las personas con independencia de sexo, raza o religión.

Regístrate, opina, debate y ayúdanos a construir tu medio de comunicación preferido.