

La sidra natural de Bizkaia reivindica su lugar destacado

Prácticamente toda la producción obtenida se consume en botella y en el propio herrialde

La sidra natural vizcaína reivindica el lugar destacado que le corresponde en el conjunto de Euskal Herria. Lejos de las cifras de producción de Gipuzkoa, la sidra elaborada en Bizkaia puede enorgullecerse de utilizar exclusivamente manzana autóctona en las catorce sidrerías integradas en la Asociación de Elaboradores de Sidra Natural de Bizkaia -Bizkaiko Sagardoa-. Prácticamente toda su producción, esta es otra característica distintiva, se consume en botella y en el propio herrialde.



La sidra de Bizkaia se elabora sólo con manzanas del herrialde.

*Las catorce
sidrerías
integradas en
Bizkaiko
Sagardoa sólo
usan manzana
autéctona*

Nadie pone en duda la importancia que tuvo la sidra en Bizkaia en la alta Edad Media o en los siglos XVII y XVIII, siempre vinculada a la sidra de todo el país. Más tarde llegaría el declive de esta bebida natural, entre otras razones por la apertura de más y mejores vías de comunicación que posibilitaron una mayor penetración del vino en nuestra sociedad. Sin embargo, la sidra ha conocido en las últimas décadas un resurgimiento notable. Un auge espectacular en cuanto a volumen productivo en Gipuzkoa, pero no por ello menos importante cualitativamente en otros herrialdes como Lapurdi, Zuberoa, Nafarroa y, cómo no, Bizkaia.

En el territorio histórico de Bizkaia, el cultivo del manzano siempre ha tenido mucha importancia. En la actualidad hay sidrerías guipuzcoanas que se abastecen en un alto porcentaje de manzana vizcaína. Al igual que en otras zonas de Euskal Herria, los manzanos han sido y son un distintivo inherente a la pro-

pia presencia del caserío vizcaíno. Del mismo modo, los lagares y viejos utensilios de elaboración de sidra siguen estando presentes en los caseríos, muchos de los cuales cuentan aún con viejas barricas y zonas de elaboración en las que al menos producen sidra para consumo propio.

La sidra, desde la zona de las Encartaciones al Duranguesado, pasando por Busturia, Lea Artibai o Arratia, es un producto que acompaña la vida peculiar de los lugares en donde se produce, con los matices específicos que le corresponden -coloradas, dulces, astringentes e incluso achampanadas-, recordando prácticas de finales del siglo XIX, todavía no olvidadas.

Actualmente se está dando un progresivo resurgir de la tradición sidrera secular tan propia de este territorio. Dentro de este auge de la sidra se enmarca la creación, hace ya más de seis años, de la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia. Surgió con la finalidad de potenciar el consumo y la buena elaboración de sidra y para propiciar el

miembros y portavoz de la Asociación. Incentivar la plantación de manzanas de carácter, reivindicar el papel de la sidra ante la Administración, buscando su bien recibido apoyo, renovar maquinaria e instalaciones y motivar el surgimiento de nuevos elaboradores de sidra son otras de las iniciativas de este colectivo.

Pero lo que la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia quiere remarcar es «la búsqueda de una calidad de sidra superior, propia y peculiar» de la que, de alguna manera, muestra su orgullo. Precisamente uno de sus rasgos diferenciadores es que sus propios estatutos establecen que para ser miembro de esta asociación se ha de utilizar manzana de Bizkaia. «Este criterio diferenciador va más allá de lo que establecían las antiguas normas forales, que impedían la entrada de manzana ajena a la provincia, salvo escasez manifestada del producto de ese año», señala el portavoz de la Asociación, que considera que «probablemente los rasgos de diferenciación y autoafirmación del si-

crecimiento de un sector productivo tan vinculado al agro de Euskal Herria. «Gracias al esfuerzo de sus fundadores y a la marcha y empuje que ha recibi-

do desde sus primeros pasos, ha ido creciendo el volumen total de sidra elaborada y se han ido creando las bases para un futuro esperanzador», señala uno de sus



dimarpe, s.a.

• mangerak eta
ureztatzeko tresnak

• tutueriak eta
akzesorioak

Oria Etorbidea, 6 - Tel.: 943 37 26 86 - Faxa: 943 37 33 03 - LASARTE-ORIA



SAGARDOTEGIA

OTEGUI

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

LASARTE - ORIA
(Gipuzkoa)



Las kupelas vizcainas no tienen tanto ajetreo en la temporada del txotx como sus hermanas guipuzcoanas.

drero vizcaino se sustentan en esa conciencia colectiva histórica que le hace estar orgulloso de su buen hacer y de su sidra, una sidra que sabe a Bizkaia».

A este auge, asimismo, ha colaborado la puesta en marcha de programas de fomento, la recuperación y selección de variedades de manzana de sidra autóctona

na en la Estación de Fruticultura de Zalla y los estudios de técnicas de elaboración de sidra desarrollados en la bodega experimental. Todo ello ha contribuido a la

Del interior a la costa, Bizkaia cuenta en su territorio con una amplia e interesante oferta sidrera

mejora constante de la calidad.

La posibilidad de utilizar manzana exclusivamente de Bizkaia, en el 2001 ha habido suficiente fruta, abre enormes posibilidades de acceder algún día a elaborar sidra con denominación de origen, un camino que ya han iniciado los sidreros guipuzcoanos. Esa cuestión está actualmente en vías de estudio por los organismos competentes, que tarde o temprano tendrán que resolver fijando condiciones y exigencias, entre otros, el Ejecutivo de Gasteiz.

Esta incipiente Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia cuenta en la actualidad con catorce sidreros asociados. Año tras año va creciendo y lógicamente su producción aumenta. Este año han superado ampliamente la barrera de los doscientos mil litros de sidra.

Uno de los rasgos más llamativos es la distribución geográfica de estos catorce cosecheros. Hay incluso algunos más que no pertenecen a esta asociación aunque los más importantes sí están unidos en ella en defensa de sus intereses. Las catorce si-

drerías están en otras tantas localidades de Bizkaia (Berriatua, Mungia, Sopuerta, Gizaaburua, Durango, Markina-Xemein, Mendexa, Bilbo, Gernika, Gatika, Muxika, Iurreta, Zornotza y Dima), sin que exista una zona en el territorio que se pueda considerar específicamente sidrera. Desde el Duraguesado a las Enkarteraciones y del interior a la costa, Bizkaia cuenta con amplia oferta sidrera.

A diferencia de Gipuzkoa, donde la temporada de txotx es todo un boom social y festivo, las sidrerías vizcainas, en general, no centran sus esfuerzos en esa modalidad de consumo de sidra asociada a la oferta gastronómica. De hecho, únicamente cuatro de ellas, las de Berriatua, Zornotza, Dima y Markina-Xemein, abren sus puertas a los que quieren probar las sidras al txotx. Las tres primeras citadas han ofertado además el menú típico de sidrerías en esa temporada, mientras que la cuarta acepta sagardozales pero que lleven su propia comida.

Evidentemente eso hace que la producción sidrera se dirija a otros mercados y el principal de ellos es el del consumo de sidra en botella. Bilbo fue una de las primeras ciudades donde, en algunas zonas, se afianzó el poteo con sidra y en esa dirección apuntan alguno de los objetivos, junto al consumo doméstico.

La Asociación de Elaboradores de Bizkaia centra sus esfuerzos en «estar presente en la sociedad vizcaina, en ofrecer un producto propio y de calidad que garantice incluso la procedencia de la materia prima que utiliza, únicamente manzana vizcaina, y en satisfacer la demanda de un mercado exigente y que busca la autenticidad».



BERRIA!
SAGARDOA IRAGAZTEKO MAKINA

Errekatxo plaza, 5-8 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOTERIA**

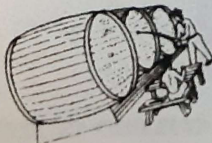
Ardo, sagardo eta txakolinarentzako
kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 • Tel. 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA

EGi-LVZE



ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA