

La sidra se reinventa

Las dos nuevas marcas de calidad, 'Gorenak' y 'Kalitatea', se van abriendo mercado

MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN. Este verano los consumidores de sidra se han encontrado en las estanterías, en el bar o en el restaurante dos botellas nuevas: la producida por un grupo de sidreros guipuzcoanos bajo el nombre de 'Gorenak' (Supremas) y las de otro grupo con la etiqueta de K de Kalitatea (calidad). Ambas con el mismo objetivo: ofrecer sidra de máxima categoría para el paladar.

No hay cifras de ventas en ninguno de los dos elaboradores y promotores. Aún no se ha hecho un primer balance, aunque los representantes de ambas agrupaciones, Miguel Zapiain, portavoz de 'Gorenak', y Arantza Eguzkiza, de 'Kalitatea', han constatado que se consume. Los dos coinciden en un hecho: «Es un producto nuevo de máxima calidad que hay que darlo a conocer más al consumidor». También demuestran paciencia, como veteranos sagardogileres que son: «Este es un proyecto a

largo plazo». El camino recorrido ha sido largo e intenso pero ambos están felices de lo ya conseguido.

«No había otro camino»

Migueltxo Zapiain, como el resto de productores de sidra embotellada, no para estos días porque hay que atender a los numerosos clientes. «De momento el consumo de 'Gorenak' va bien. Tengo la sensación de que el público la va conociendo poco a poco. Eso supone que han captado el mensaje que les enviamos hace cinco meses, cuando presentamos esta nueva marca, con su característica txapela negra en la boca de la botella».

El mensaje de promoción y presentación era que «la sidra 'Gorenak' llega a una altura máxima de calidad, bajo la supervisión y aprobado de la Diputación tras la analítica de calidad en los laboratorios forales de Fraisoro. Así que tenemos la sensación de que todo va por el buen ca-



Manzana. Arantza Eguzkiza, con la sidra 'Kalitatea'. :: LUIS MICHELENA

mino. Porque es que no había otro», recalca convencido.

Justifica el precio más alto de 'Gorenak'. «La calidad siempre va asociada al precio más alto. Estamos hablando de una sidra de segmento alto. No es una marca blanca, sino un producto avalado por muchos sidreros que llevan décadas elaborándola, trabajando bien y esmerándose en sacar un producto que además está avalado por las analíticas de la Diputación en referencia a unos requisitos de máxima calidad. El consumidor nos dirá qué sidra prefiere y, por lo que vemos, elige 'Gorenak'».

Agradece además que algunas cadenas de alimentación se han dirigido a estos 13 productores para promocionar y vender su sidra. «Eso supone un respaldo para nosotros y es una postura comercial coherente y fácil de llevar adelante».

José Antonio Gincerain, importante elaborador y uno de los que han tirado del carro desde su sidrería 'Zelaia' y desde la mesa de los sidreros que comenzaron esta nueva aventura, añade sobre el cálculo de ventas que «tal y como está el mercado, al menos no ha bajado la venta con la presentación de 'Gorenak'. No sabemos qué hubiera pasado si no sacamos esta sidra de máxima calidad, si hubiese bajado el consumo de la sidra que producimos».

Destaca que se trata de una sidra «suave, que se bebe fácil. Ahora beben sidra los jóvenes y las mujeres y había que acercarse a esos consumidores potenciales. De ahí que, dentro de los parámetros de alta calidad, busquemos una sidra que sea fácil de beber, baja de acidez y digerible. Su aroma es más noble y su color más limpio».

Como productor recalca que «buscamos las mejores manzanas, nos comprometemos a comprarlas siempre que cumplan los parámetros de calidad establecidos por dos técnicos forales y por el laboratorio de Fraisoro. Nuestros agricultores ya los conocen y mantienen. Cada semana se recoge la manzana del árbol. No puede estar en el suelo días y días como antes. Nuestros proveedores de Bretaña y Normandía lo saben. Son profesionales y miman sus manzanas... porque viven de ello. Así que en Zelaia no han bajado las ventas de sidra. Que no es poco en estos tiempos».



Gollete negro. Miguel Zapiain embotellando sidra 'Gorenak' con el llamativo gollete negro. :: LUIS MICHELENA