

La sidra ultima el proceso para sacar su marca de garantía

Astigarraga abre hoy la temporada de sidrerías tras una cosecha "histórica"

MIKEL ORMAZABAL
San Sebastián

El recién concluido 2008 ha sido uno de los años más fértiles para los sidreros de Guipúzcoa. En todos los órdenes. Se han elaborado 13 millones de litros de sidra tras una cosecha de manzana autóctona "histórica", por su abundancia, explica José Ángel Goñi, portavoz del gremio. Pero la producción no ha quedado ahí. En los despachos se han acelerado los trámites para lograr a lo largo de este año una marca de calidad para la sidra. Las gestiones están en su "recta final" y el nuevo sello podría estrenarse en la próxima campaña de 2010, aventura Amaia Barredo, directora de Calidad Alimentaria del Gobierno vasco.

"Los sidreros han hecho una apuesta muy clara por utilizar la materia prima del país y mejorar la calidad del producto para conseguir un distintivo y, en un futuro, la denominación de origen", afirma el diputado de Medio Rural de Guipúzcoa, Rafael Uribarren. A lo largo de 2008, los productores han contado con la ayuda de las instituciones para desarrollar estudios de mercado y del sector que avalan la viabilidad del proyecto. "Hemos llegado al último sprint, en el que toca elaborar la normativa que regulará la nueva marca", explica Barredo.

Los sidreros prefieren guardar silencio. "Hemos trabajado mucho; todo va por el buen camino", se limita a decir Goñi, de la sidrería Gurutzeta. Tienen previsto anunciar en los próximos meses el acuerdo para alumbrar un *label* para la sidra guipuzcoana.

na. "Será una marca de calidad, pero con la idea de ir hacia una denominación de origen", tal y como ha ocurrido recientemente con el pimiento de Gernika, señala Barredo.

Una mesa de trabajo que reunía a una representación de los productores ha analizado durante este último año, entre otros aspectos, si la calidad de la sidra es suficiente, el grado de satisfacción de los consumidores con esta bebida o si éstos estarían dispuestos a pagar más por adquirir una marca específica. En paralelo, se han intensificado los trabajos para perfeccionar los procesos de elaboración, las técnicas de plantación y cultivo de la manzana.

El manzanal guipuzcoano suma 800 hectáreas (350.000 pies) y cada año se plantan 6.500 árboles.

Guipúzcoa cuenta con un manzanal para sidra de 350.000 árboles

les. La Diputación cuenta en Hondarribia con un vivero donde experimenta sobre las mejores variedades para elaborar la sidra. Se realizan estudios pomológicos, se asesora al sector y se dan bonificaciones (cuatro euros por árbol) a la plantación de manzanos para producir sidra.

Pruto de estos trabajos, la cosecha de este año ha permitido abastecer al sector con manzana del país, lo que no tiene precedentes en las últimas décadas.



Un agricultor limpia la manzana que se emplea para elaborar la sidra. / JAVIER HERNÁNDEZ

"Más aromática y verdosa"

El pelotari Aimar Olaizola será el encargado de inaugurar hoy en Astigarraga la temporada de las sidrerías. El tradicional acto de la apertura del txotx o espite servirá para probar la sidra de 2008: "Es más aromática y verdosa que otros años. Estamos muy contentos con el resultado; las suaves temperaturas de la pasada primavera han ayudado a conseguir una sidra redonda", analiza José Ángel Goñi, portavoz de los sidreros: "Le ha quedado un punto de acidez que

va a satisfacer a nuestros clientes".

Este año se han conseguido elaborar 13 millones de litros, una cantidad semejante a la del curso pasado (12,5 millones de litros). Del total, solamente 8.000 o 10.000 litros se servirán desde las *kupelas* (toneles) en las sidrerías; el resto se consumirá embotellado.

"La sidra ha ido mejorando con los años de forma notable", apunta el diputado del sector Rafael Uribarren. "No tiene nada que ver con la de

hace 25 años", añade. En su opinión, el buen caldo que se ha logrado esta vez tiene "mucho que ver" con que prácticamente toda la manzana que se ha utilizado es cultivada en Euskadi: "No se ha conocido en la historia una cosecha así". Siguiendo por este camino, sostiene Uribarren, la sidra conseguirá una etiqueta propia en breve plazo. Para ello, insiste, es necesario que "los sidreros estén concienciados de que deben utilizar manzana autóctona".

"Ha sido una cosecha histórica", declara Goñi. El año pasado, sólo se alcanzó un 20%; el resto de la materia prima se adquirió a Asturias, Galicia, Normandía y Bretaña. Los sidreros han convenido con los agricultores comprar la manzana local (a 0,24 euros el kilo), pese a que la foránea se

vende más barata (0,18 euros).

La sidra ha entrado de lleno en la era de la tecnificación. La institución foral ha abierto otra línea de experimentación en su laboratorio de Fraisoro, en Zizurkil, donde han comenzado a realizarse pruebas enológicas de la sidra y el txakoli, explica Uribarren.

Hasta ahora los análisis de los mostos se enviaban a un laboratorio de Villaviciosa (Asturias) o al de la Casa del Vino de Laguardia. En Fraisoro se ha creado un módulo específico para estas dos bebidas autóctonas que permitirá entregar los resultados de los análisis en un plazo de tres días.