

Las sidrerías alavesas piden incentivos a la manzana local

Aramaio, Trebiñu y Kuartango han elaborado este año 95.000 litros de sidra, una cantidad para la que la producción de manzana alavesa se queda corta

J.S. | GASTEIZ

Las tres sidrerías que están en activo actualmente en Araba han elaborado 95.000 litros de sidra, toda ella con manzana de Euskal Herria, aunque no alavesa, por lo que piden a las instituciones incentivos para que el cultivo de manzano resulte una actividad atractiva y rentable.

La apertura de la temporada se llevó a cabo ayer al mediodía en la sidrería de Zuhatzu-Kuartango con la presencia de las jugadoras del equipo femenino «las gloriosas» del Alavés. El responsable de la bodega, Benito Peciña, se muestra esperanzado con la próxima temporada del txotx, ya que las sidrerías alavesas son cada vez más conocidas y no solo atraen a la clientela de Gasteiz y su comarca, sino también a la de poblaciones limítrofes de Gipuzkoa, Bizkaia, Burgos. «Cada vez viene gente de más lejos», señala.

Los clientes que acudan este año a las bodegas alavesas po-



Tal y como lo hiciera hace tres años, Benito Peciña ha sido de nuevo este año el encargado de abrir la temporada alavesa.

Juanan RUIZ

drán comprobar también el trabajo que están llevando a cabo en la elaboración de nuevos productos, como las denominadas «sidras de nueva expresión». En palabras de Peciña. «nosotros

SIETE VARIEDADES ALAVESAS

«En la Denominación de Origen se incluyen siete variedades alavesas, pero su producción es testimonial y creemos que es hora de empezar a producir de una forma más profesional», asegura Benito Peciña, de Kuartango.

llevamos ya 20 años dedicados a la sidra natural, y ahora ya nos estamos dando a conocer por otros productos, como las sidras de fuego o las sidras con crianza en barrica de roble».

En este sentido, también están organizando visitas a bodega para dar a conocer su actividad, y en el caso de Kuartango, tienen previsto inaugurar este verano el centro de interpretación ubicado junto al comedor. «En los últimos meses le hemos dado un arreón y ya tenemos definido lo que queremos hacer, un centro para impulsar la cultura de la sidra alavesa. Ahora lo que nos falta es materializarlo, y esperamos que para el próximo verano esté abierto», explica.

Sidra de Denominación

En cuanto a la cosecha de este año, Peciña señala que «hemos recogido manzana muy sana, y además a su debido tiempo, por lo que la mayoría de las sidras están ya fermentadas, salvo las de las variedades más tardías».

En total han elaborado 95.000 litros de sidra -frente a los 50.000 del pasado año- y 15.000 litros de mosto, todo ello con manzana de Euskal Herria, con lo que su producción está amparada por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. No obstante, gran parte de esta manzana procede de Bizkaia y Gipuzkoa, ya que la procedente de Araba no cubre «ni la sexta parte de nuestra producción».

Peciña explica que en los últimos años tanto los productores de sidra como de manzana de Araba han llevado a cabo una importante labor de recuperación de variedades autóctonas, pero que ahora falta que los agricultores se animen a plantar estos manzanos en cantidades como para poder abastecer la demanda de las bodegas.

Es por ello que reclaman a las instituciones más ayudas para que la producción de manzano resulte una actividad atractiva y rentable. «En la Denominación de Origen, por ejemplo, se incluyen siete variedades alavesas, pero su producción a día de hoy es testimonial y creemos que es hora de empezar a producir de una forma más profesional», asegura.

En este sentido, subraya que la plantación de manzanos puede ayudar a diversificar la actividad de los agricultores alaveses. «Muchos no se animan porque se dedican a otro tipo de cultivos y no están acostumbrados a la producción de frutales, pero tierras hay suficientes y maquinaria también. Lo único que falta es un impulso por parte de las instituciones», concluye Benito Peciña.

ITURRIETA SAGAROTEGIA

Bº Arraga, 2 / Aramaio
 ☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
 info@iturrieta.eus
 www.iturrieta.eus

EUSKAL SAGARDOA
 Sidra natural del País Vasco

ENEK
 MANTENIMIENTO ENERGÉTICO
 CERTIFICADA EN EFICIENCIA ENERGÉTICA

TREBIÑU
 sagardotegia

Askartza (Trebinu)
 www.trebinu.com
 945 24 48 52 - 657 73 65 99

Kuartango
 SAGAROTEGIA

Zuhatzu-Kuartango 21
 1.699 747 730 · 945 362 683

TXOTX EGIN!!

Arabako
 sagardotegiak

Servicio de autobús