

Noticias de

Gipuzkoa

IÑIGO EGIMENDIA, DISTRIBUIDOR DE MAQUINARIA, TAPONES Y BOTELLAS PARA SIDRA

"Antes se tardaba cuatro días en elaborar la sidra, con la nueva tecnología cuatro horas"

Egimendia es el principal distribuidor de Gipuzkoa de botellas, tapones y maquinaria para la sidra a través de la empresa Simak, ubicada en Astigarraga. Durante estos días de temporada de txotx, ya trabaja para que la próxima cosecha de manzana disponga de tecnología punta



Egimendia posa en la kupela de una sidrería. FOTO: RUBEN PLAZA

AITOR ANUNCIBAY

DONOSTIA. ¿Qué le impulsó a surtir al sector sidrero de maquinaria y otros elementos?

Mi difunto suegro tenía un almacén de corchos y una fábrica en Jerez. Yo continué con la venta de tapones, pero vi una inquietud entre la clientela por traer maquinaria. Recorrí fábricas de todo el mundo, sobre todo de Italia, que son los mejores. También comercializo kupelas de madera, metálicas y de poliéster, así como maquinaria de embotellado, de prensado, de machacado... El cliente exige una bodega puesta llave en mano.

¿Cómo ha evolucionado la sidra?

Ha habido una clara mejora. Fui el primero en traer una prensa neumática para trabajar la manzana. Antes, se tarda cuatro días en elaborar la sidra y, con la nueva tecnología de ahora, cuatro horas. Se logra mejor calidad, en menos tiempo y con unas mejoras impresionantes.

¿Le habrá resultado difícil introducir esos nuevos métodos en un sector tan tradicional?

Era un mundo que estaba bastante atascado. Siempre ha sido muy tradicional, pero los sidreros tenían inquietud por mejorar, no se podía hacer lo mismo que hace cien años. Ahora, aplicamos la misma tecnología en la sidra que en el vino, lo que mejora los rendimientos y la calidad. Partimos de que lo más importante es la materia prima, pero no es lo mismo una manzana estrujada en cuatro días que en cuatro horas.

En el caso de las kupelas los tiempos también han cambiado...

La kupela de madera tiende a desaparecer. Tiene una porosidad que en el vino es necesaria por la oxigenación. Pero la sidra tiene un carbónico natural que, al conservarse en madera, desaparece y se queda motela, lo que le quita una cualidad importante. Por eso, tienden a desaparecer las barricas de madera y, sobre todo, las pequeñas. Una kupela de madera en un estado de limpieza adecuado es buena, pero no para mucho tiempo.

En plena temporada de sidra, ¿cuál es el trabajo de un distribuidor de maquinaria y elementos para el embotellado de la sidra?

Ahora vendemos la maquinaria para la vendimia de finales de este año, porque los aparatos son de gran volumen y necesitan su tiempo para la fabricación. También distribuimos los corchos porque es ahora cuando se embotella la sidra. Repartimos unos 10 millones de tapones.

Será el momento con más ajeteo de todo el año.

No es como antes, que se embotellaba todo para marzo o abril. Ahora, es gradual, cada semana, quince días o una vez al mes. Antes se compraban todas las botellas de golpe y ahora poco a poco, de forma que nos ahorramos el almacenamiento.

¿Qué novedades llegarán al sector sidrero?

Estamos estudiando unas máquinas que eliminan los posos de la sidra y que dan buenos resultados. Entre los sidreros existe una inquietud por este detalle, porque así como en nuestra zona se entiende que es un proceso natural, en otras regiones se ve como una característica negativa.

Haznos tu página de inicio | Visite también www.noticiasdealava.com | www.noticiasdenavarra.com

© NOTICIAS DE GIPUZKOA

Avda. Tolosa 23 · 20018 Donostia · GIPUZKOA · Tel 943 319 200 · Fax Administración 943 223 900 · Fax Redacción 943 223 902

Enlaces patrocinados: Trabajo | Hosting |