



Sidrerías, representantes de los productores de manzana y miembros de las Administraciones vascas, en la foto de familia de ayer, junto al Kursaal. :: usoz

Nace la denominación Euskal Sagardoa

35 sidrerías se han acogido a la nueva D.O., que admitirá solo a las sidras con 100% de manzana autóctona

Euskal Sagardoa toma el relevo del sello de calidad Eusko Label, y la marca Gorenak se convierte en pública y será gestionada por la fundación Hazi

• FELIX IBARGUTXI

SAN SEBASTIÁN. Fue una foto histórica. Los diferentes sectores de la sidra —enemistados desde hace tiempo— y las administraciones se han puesto de acuerdo para crear la denominación de origen Euskal Sagardoa, destinada a potenciar la sidra elaborada solamente con manzana de la Comunidad Autónoma Vasca y con una calidad contrastada. Ayer se presentó el anagrama de la nueva denominación de origen y las primeras botellas saldrán al mercado en la primavera.

En total, en esta última campaña se han elaborado 1.320.000 litros de

sidra orientadas a obtener la denominación de origen, que supone un 12% de la producción de Euskadi.

Este nuevo sello toma el relevo del anterior de Eusko Label. Por el momento han comenzado a elaborar Euskal Sagardoa una sidrería de Álava, cinco de Bizkaia y las guipuzcoanas Aburuza (Aduna), Aialde Berri (Usurbil), Alorrenea (Astigarraga), Altzueta (Hernani), Añota (Azpeitia), Astarbe (Astigarraga), Barkaiztegi (Donostia), Begiristain (Ikaztegieta), Bereziartua (Astigarraga), Eula (Urnietia), Gartziategi (Astigarraga), Gurutzeta (Astigarraga), Iparragirre (Hernani), Iruretxiki (Zestoa), Isategi (Tolosa), Itxasburu (Hernani), Izeta (Aia), Lizeaga (Astigarraga), Oiharte (Zerain), Ola (Irun), Olagi (Altzaga), Otatza (Zerain), Petritegi (Astigarraga), Saizar (Usurbil), Satxota (Aia), Tximista (Ordizia), Txindurrituri (Deba), Zapiain (Astigarraga) y Zelaia (Hernani).

Según comentaron en la presentación

de ayer, es previsible que el número de sidrerías acogido al distintivo aumente en la siguiente campaña, debido a que la cosecha de manzana de 2016 fue especialmente pobre en varias zonas del territorio vasco.

Además, el sello de calidad Gorenak, que fue puesto en marcha hace seis años por las sidrerías del colectivo Sagardo Mahaia y es público desde hace un año, servirá para distinguir a los lotes de sidra que, si bien no están elaborados al 100% con manzana autóctona, tienen una calidad contrastada.

La fundación Hazi se encargará de controlar el proceso de elaboración de la sidra certificada. Será el panel de cata del laboratorio foral de Fraisoro, en Zizurkil, quien certifique que los lotes de sidra tanto para Euskal Sagardoa como para Gorenak cumplen con los mínimos de calidad.

El anagrama muestra una manzana roja, con unas hendiduras en la base que recuerdan los palos de la txalaparta. Según muchos expertos, este instrumento musical tiene su origen en la 'kirikoke-ta', en los ritmos de los pisones a la hora de machacar la manzana.

En la presentación, que se celebró en San Sebastián, intervinieron Bittor Oroz —viceconsejero de Agricultura del Gobierno Vasco— y los diputados de Agricultura de las diputaciones forales: Ainhoa Aizpuru (Gipuzkoa), Lucía Isla (Bizkaia) y Eduardo Aguinaco (Álava). También estuvieron presentes representantes de tres asociaciones de productores de manzana: Sagar Uzta, Fruitel y Bialka.

Bittor Oroz remarcó que «lo más importante es la unidad y la cooperación que se han producido en el sector» y añadió que lo deseable sería que en un plazo de quince años ya no fuera necesario importar manzana desde otras zonas, al haber entrado en producción los manzanales plantados en los últimos tiempos en territorio vasco.

Meses de gestiones

El proceso de creación de Euskal Sagardoa arrancó liderado por el Gobierno Vasco. El pasado verano se produjo una reunión a la que asistieron representantes de las dos principales asociaciones de sidrerías, ambas guipuzcoanas: Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte y Sagardo Mahaia. El Gobierno Vasco les transmitió que no era tiempo de discu-

LA CIFRA

12%

es el porcentaje que suponen los 1.320.000 litros de sidra orientados este año al sello Euskal Sagardoa, con respecto a la producción total de Euskadi.

Otros datos

► **Productores.** 35 sidrerías se han acogido a la D.O. en esta primera campaña. Son una de Álava, cinco de Bizkaia y 29 guipuzcoanas. La Administración espera nuevas incorporaciones el año que viene.

► **El otro sello de calidad.** El distintivo Gorenak, que acredita la calidad de sidras elaboradas en parte con manzana foránea, ha pasado a ser público.

Inauguración del txotx en varias localidades

En realidad, lo que ayer se presentaba era el anagrama de la nueva denominación de origen Euskal Sagardoa, pues la sidra en sí no estará disponible en botella antes de la primavera. Ahora hay una serie de cubas que están destinadas a llevar la nueva etiqueta, pero solo lo conseguirán

si pasan el filtro de los catadores oficiales del laboratorio foral de Fraisoro, en Zizurkil. Como se sabe, este panel de cata cuenta con la certificación oficial de la entidad acreditada ENAC.

La presentación de ayer se llevó a cabo por la premura ante la inminente llegada de la temporada de txotx. Hay varias sidrerías que ya han comenzado a recibir clientes y la presentación de la nueva temporada de txotx en Astigarraga será mañana, con actos primero en la casa de cul-

tura de la localidad, y luego en la sidrería Zapiain, en la que el cocinero vizcaino Eneko Atxa será el encargado de proclamar la frase ritual. Atxa toma el relevo del surfista Aritz Aranburu, el escogido el pasado año.

El jueves 12, el seleccionador de fútbol Julen Lopetegui inaugurará la temporada de la sidrería Saizar, en Usurbil, y el sábado 14, también al mediodía, se abrirá la temporada en Hernani, como siempre en Gudarién Enparantza.

siones, sino de compromisos, y les instó a hacer suyo un decálogo de mínimos. Hay que tener en cuenta que para entonces el sello Gorenak, impulsado por el colectivo de sidrerías Sagardo Mahaia, ya había pasado a ser público, con lo que se había dado un paso en pos de la unificación del sector.

Por su parte, Ainhoa Aizpuru recordó que el servicio de Pomología del ente foral ha cumplido 100 años recientemente. Lucía Isla se congratuló «porque con esta denominación se pagará más a los productores de manzanas». Y Eduardo Aguinaco dijo que la sidra tiene «una enorme potencialidad» en el territorio alavés.