

Nuevos tiempos, nuevos envases

Lo tradicional no siempre es lo mejor ni mucho menos debe ser inamovible

Cuando hace un siglo decidieron utilizar las botellas de vidrio como envase para la sidra, probablemente habría muchos detractores que pensarían que se podía desvirtuar este producto natural. Sin embargo, hoy nadie duda de que en el vidrio la sidra se conserva muy bien y resulta muy práctico como envase, por su manejabilidad, sencillez de transporte y asepsia para la conservación del producto. ¿Ha llegado la hora de pensar seriamente en nuevos envases?



La sidra conservada en barril metálico puede abrir nuevas formas de consumo a esta bebida.

En Euskal Herria se comenzó a embotellar sidra ya en el siglo XIX. Hasta entonces, el consumo de sidra se realizaba directamente de las cubas o barricas de roble y además, normalmente, no se abría una nueva hasta haber agotado la anterior. Los sidreros se reunían en los ayuntamientos antes de empezar la temporada para realizar el sorteo de venta de las cubas y establecer el precio de venta por jarras y vasos. La venta se anunciaba mediante bandos municipales. Era una venta regulada en todos los municipios vascos y hasta en los Fueros existían leyes que recogían normas relacionadas con la venta de sidra natural, de la zizarra (de inferior calidad y obtenida de las primeras manzanas) y de la pitarra (sidra a la que se añadía agua).

Se comenzó a embotellar en recipientes de barro con un formato semejante a las botellas de

vino de Borgoña. Para cerrar el envase había taponos lacrados.

Posteriormente se comenzó a utilizar botellas de cristal de todo tipo, casi siempre reciclando las que habían servido anteriormente como envases para vino. La mayoría de las usadas eran de un litro. Más tarde se pasó a las denominadas de tres cuartillos, unas botellas de vino conocidas como «bordelesas». Esas botellas de 75 centilitros de capacidad todavía pueden encontrarse, aunque ya raramente, en algunos caseríos que elaboran y embotellan sidra para consumo propio.

Algo similar ocurrió con el modelo de botella conocido como de champagne, que fue otra forma de reciclar un envase utilizado para el cava o para el vino espumoso.

Esa botella estaba generalizada hasta hace pocos años, cuando los sidreros guipuzcoanos decidieron que ya era hora de que la

Se comenzó a embotellar en recipientes de barro semejantes a las botellas de vino de Borgoña

sidra del país tuviese un recipiente adecuado y propio, surgiendo de esta manera en 1986 el modelo actual de 75 centímetros cúbicos de capacidad y denominado sagardoa. La botella, por tanto, ha cumplido veinte años.

En este breve repaso a la historia de los diferentes envases para la sidra natural hay que mencionar, asimismo, las botellas especiales, grabadas en relieve con el nombre de determinadas sociedades gastronómicas donostiaras, grandes consumidoras de sidra, y otras más sencillas, aunque también grabadas. En algunas se podía leer «Botella especial para sidra. San Sebastián», con un litro de capacidad. Ahora son pequeñas piezas de museo.

Mientras en Asturias la demanda de botellas de vidrio para sidra propició en su momento el desarrollo de una fuerte industria en Gijón, en Euskal Herria no ha

ocurrido algo similar y la botella de sidra actualmente utilizada procede de una empresa catalana.

Cada cambio de envase ha supuesto una pequeña ruptura con lo habitual y ha dado origen a ciertas reticencias. Hace veinte años, muchos de los consumidores, acostumbrados a comprar la sidra por cajas de botellas directamente en la sidrería y guardarla en sus domicilios, se vieron obligados a renovar los envases, operación que contó con ayudas económicas. Hoy todos lo aceptan como algo positivo.

Nuevos cambios

Quizá ha llegado el momento de aceptar nuevos cambios que posibiliten otras formas de comercialización. Una de ellas puede ser, de hecho ya lo está siendo, la de la sidra en barril metálico, también denominado grifo, del tipo del que



Botellas de sidra antiguas con el nombre del cliente grabado en relieve en el vidrio.

se utiliza para la cerveza. Este envase, adoptado por la mayoría de los más importantes productores de sidra, está extendiéndose por diferentes establecimientos hosteleros logrando una buena aceptación por parte del público.

La sidra lo tiene todo: calidad, sabor y precio para ganarse el favor de los consumidores que pueden desarrollar el típico poto o chiquiteo con sidra. Algunas localidades (Hernani, Orereta, Arrasate, Bilbo, Donostia...) conocen desde hace años el chiquiteo con sidra de botella, una práctica que cuenta con una buena acogida. En otros lugares, sin embargo, no ha acabado de cuajar, bien porque no se ha intentado con seriedad, logrando crear una mínima red de

Quizá es el momento de aceptar nuevos cambios que posibiliten otras formas de comercialización

establecimientos que garanticen esa forma de alternar, bien porque el cliente no conoce suficientemente la sidra.

Algunos sidreros ya trabajan seriamente con la sidra en ese barril metálico. Inicialmente, este tipo de envasado se destinó a la comercialización fuera de Euskal Herria, pero actualmente se está extendiendo también por el país. Se han preocupado de introducir la sidra de esta manera en determinadas zonas, posibilitando que los consumidores hagan sus habituales rondas y tengan la opción de beber buena sidra. La experiencia se está llevando a cabo en varias localidades y el balance es positivo en Tolosa, Donostia y en varios municipios de la costa vizcaína.

Calidad y condiciones

La clave para la implantación de esta forma de consumo de sidra, de la misma forma que ocurre con la embotellada, está en ofrecer un producto de calidad en las mejores condiciones (presión, temperatura...) para que afloren todas las buenas cualidades organolépticas de esta bebida natural, es decir, su sabor afrutado y su carácter refrescante con el gas carbónico endógeno o natural, conocido como *txinparta*.

Es importante insistir en que la temperatura de la sidra debe ser fresca pero nunca fría. La sidra excesivamente fría, una práctica demasiado extendida desafortunadamente, enmascara las mejores cualidades del producto y no permite su correcto disfrute. Se recomienda que la temperatura se sitúe entre los 9 y 13 grados centígrados, por mucho que en días de calor invite a degustarla más fría.

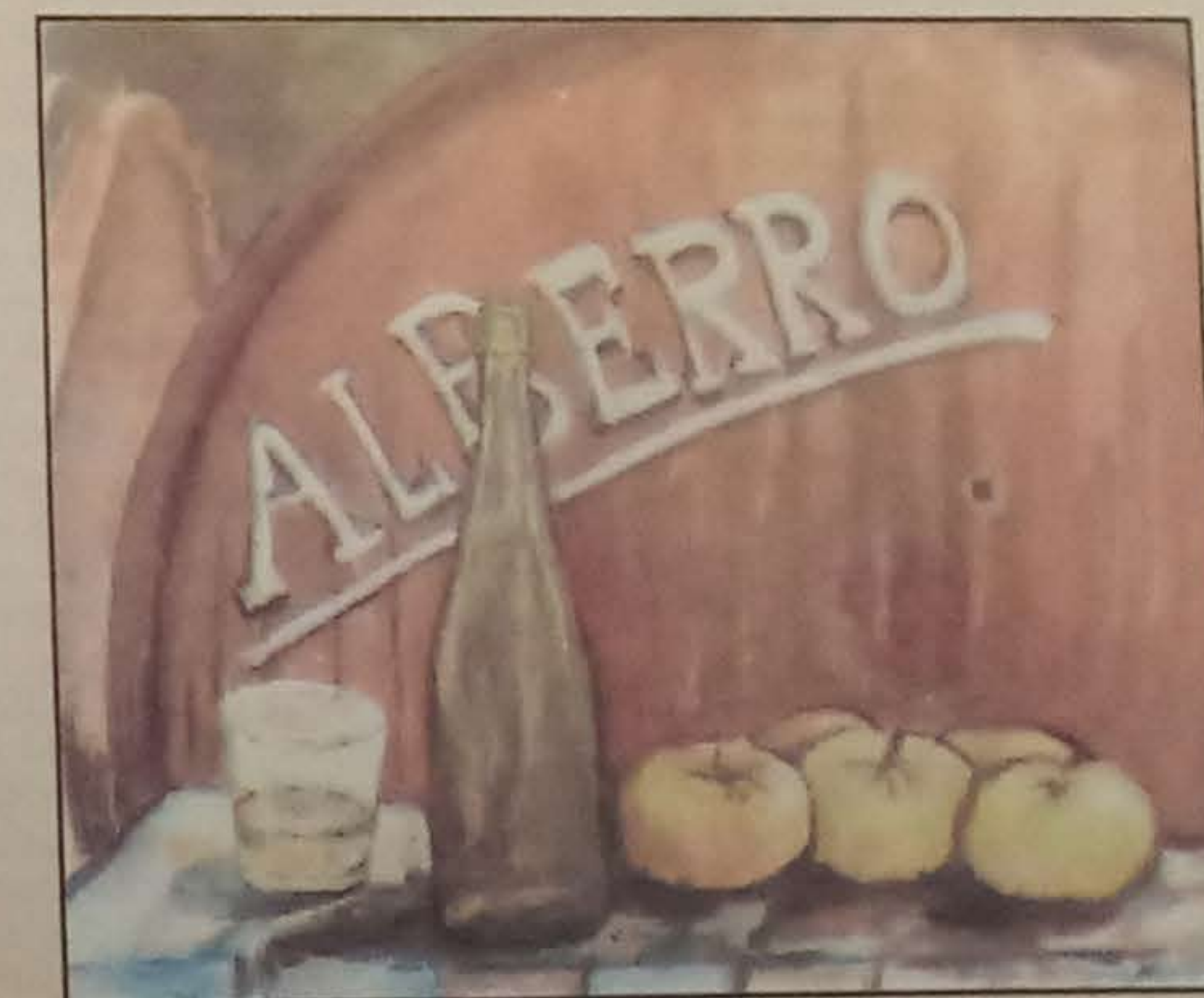
El cuidado de la adecuada temperatura y un buen escanciado son dos de las principales exigencias que un buen aficionado a la sidra debe solicitar, tanto en los establecimientos hosteleros como cuando la deguste en privado.

ALBERRO SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61
Tf. 943 55 00 19
Hernani



Bizkaian bertakoa, Bizkaian Bizkaikoa



BIZKAIKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Bizkaiko Sagardogileak

1 Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobista Arriola
Laka-Erdi Baserría, Melio auzoa
48710 Berritua
Tel. 94 613 91 78

2 Urrutia Sagardoa
Unai Urrutia
Beko-Etxea Baserría
48100 Mungia
Tel. 94 674 14 46

3 Lurraska Sagardoa
Karmele Arizosa
48320 Ajangiz
Tel. 94 625 72 45

5 Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojangueren Zorroza
Goititza, 38
48196 Lezama
Tel. 94 457 32 85

6 Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao Ibarizola
Axpe Baserría
48270 Markina-Xemein
Tel. 94 616 82 85

7 Sebastianeko Sagardoa
Antón Aresti Eiguren
Sebastianeko Baserría
48289 Mendexa
Tel. 94 684 26 42

8 Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
48110 Gatika
Tel. 94 94 676 24 19

9 Isasi Sagardoa
Isasi Arrieta Rufino
Juan Kalzada, 65
48300 Gernika
Tel. 94 625 10 69

10 Elzebarria Sagardoa
Iñaki Elzebarria
Txona-Barri Baserría, Igarua Auzoa
48110 Gatika
Tel. 94 674 20 10

11 Kandi Sagardoa
Sal Kandi
Ametzebarri Baserría
Ugarte Auzoa, 40
48392 Muxika
Tel. 94 625 80 40

12 Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
48340 Zornotza
Tel. 94 630 88 15

13 Lapurriketa Sagardoa
Lapurriketa Auzoa
48141 Dima
Tel. 94 633 80 39