

Problemática actual y futuro de la sidra natural

Desgraciadamente en este resurgir de nuestra querida "sagardoa", no todo es de color de rosa, sino que también existe una parte complicada e incierta, a la que habrá que encontrar salidas, si queremos que la sidra y las sidrerías sigan siendo una realidad en el rumbo que han tomado actualmente. Las sidrerías de hoy son los caseríos de ayer. Como consecuencia de esto, se han arrastrado una serie de detalles que si en un caserío que hacía cierta cantidad de litros eran válidos, no lo son en un planteamiento de producción y comercialización de 200.000 y 500.000 litros.

Originariamente, la sidra fue un producto de autoconsumo del caserío. Luego, se consumiría en todas las poblaciones del interior y de la costa y se exportaba a través de los puertos de mar. Para hacernos una pequeña idea de la importancia que antaño tuvo este tema en la economía de nuestro pueblo según escritos de D. Vicente Laffitte, (ingeniero agrónomo de la Diputación de Guipúzcoa), sobre el año 1930, Guipúzcoa producía de 40 a 45 millones de kilos de manzana en una cosecha regular. Este dato es muy significativo si tenemos en cuenta que más de la mitad de estos kilos se destinaban a la elaboración de sidra y que en aquel tiempo la provincia de Guipúzcoa no tenía ni la mitad de habitantes que tiene en la actualidad.

Pero para no perdernos en la historia vamos a centrarnos en hace sólo 25 años. En esta época, las sidrerías de hoy eran caseríos que entre otras labores propias de éstos, como la ganadería o la huerta, también producían sidra.

Especialización y caída del manzano

Más adelante, los caseríos empiezan a especializarse en alguna de sus funciones: o producen leche, o producen intensivamente hortalizas y en el caso de las actuales sidrerías, se

lización de la sidra natural. Surge una naciente demanda que va en aumento y el producto que había estado olvidado y hasta despreciado en algunos sectores, resurge de sus cenizas, lo que anima a los sidrereros a mejorar sus instalaciones y se lanzan a construir nuevas prensas y bodegas incorporando a las sidrerías grupos automáticos de embotellado, etc.

Curiosamente estaba ocurriendo que, a la vez que se ampliaban las capacidades de producción y comenzaba a aumentar el consumo de sidra, se estaban abandonando los manzanales en unos casos y en otros arrancándolos para plantar pino.

Y el lector se preguntará cómo pudieron desaparecer los manzanos si se empezaba a consumir sidra, ya que éste segundo detalle depende absolutamente del primero: ¿No se pagaba a un precio razonable la manzana? Entonces, la sidra era una bebida muy barata y como consecuencia de esto la manzana de sidra se pagaba en proporción. Con la industrialización, llegó el abandono del caserío, ya que la gran demanda de mano de obra de las fábricas daba frutos todos los fines de mes.

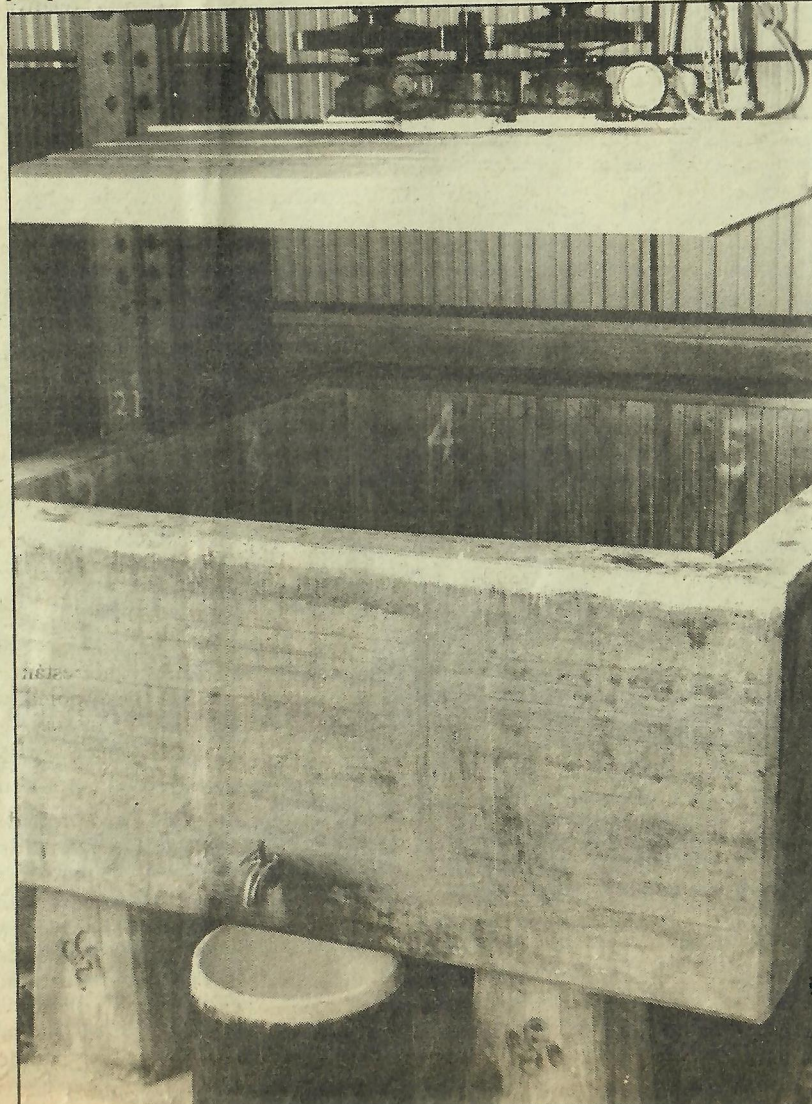
Así transcurría el tiempo y para cuando la sidra se ha empezado a vender a unos precios aceptables y el

de pagar una buen precio por el kilo de manzana de sidra producida en casa, ha ocurrido que ya es tarde porque los manzanales que se aban-

donaron hace 25 años, ya no existen.

Situación actual

Las actuales sidrerías son peque-



La prensa, una pieza importante en la elaboración de la sidra

ños negocios familiares, con una capacidad de producción entre los 100.000 a 500.000 litros aproximadamente que tienen en la venta de la sidra al "txotx" un ingreso adicional de mayor o menor interés económico, según el enfoque particular de cada caso. El equipamiento de las sidrerías con maquinaria y demás útiles necesarios para el normal desenvolvimiento del negocio ha sido posible debido al bajo presupuesto anual y a que tal como se funciona en el caserío se trabaja sin horario y no están presentes una serie de gastos como pueden ser los de otra empresa normal de la calle.

Uno de los graves problemas de la sidra natural en la actualidad es la falta de materia prima. El dato que antes señalábamos sobre la producción de manzana de sidra en Guipúzcoa, ha venido poco a poco a menos hasta llegar a la grave situación actual: nuestras sidrerías consumen una cantidad aproximada anual de unos diez millones de kilos y nuestros manzanales apenas si llegan a producir un millón. Es decir que el 90% de la manzana que se consume viene de fuera, de Galicia, Asturias y últimamente se ha empezado a importar de Normandía. Esto es muy grave. Por un lado, hay que pensar que toda esta cantidad de dinero que sale de la provincia todos los años, es muy necesaria en la economía de los caseríos de Guipúzcoa y por otro lado que aunque las actuales sidrerías están muy bien preparadas en cuanto a maquinaria e instalaciones se refiere, difícilmente los elaboradores de sidra natural podrán controlar los detalles tan importantes como puntos de madurez, cantidad de variedades ácidas, amargas, etc.,

en el fruto, para obtener una sidra correcta en calidad y presentación.

En este comentario hay que tener presente, que para poder elaborar sidra natural, solamente son válidas variedades propias de sidra, es decir, que no valen las variedades de mesa, y en este momento ocurre que en las zonas productoras de manzana, lejos de Guipúzcoa, escasean las producciones de manzana de sidra, mientras que abundan las de mesa.

Podemos sacar la conclusión de que la situación es crítica.

En cuanto a lo que ocurre en las zonas de donde habitualmente se trae la manzana, también está bastante feo el tema, ya que en Galicia hace años que no se ha plantado un solo manzano de sidra y en Asturias aparte de que las cosechas medias han bajado en producción, el consumo de sidra en aquella tierra está en aumento.

El envase de la sidra

La botella típica de vinos espumosos —champán— se ha introducido en el mundo de la sidra y ha llegado su utilización hasta nuestros días. Este es uno de los pasos que en las sidrerías aún no se ha dado, no tenemos un envase propio que sea adecuado a nuestras necesidades y le dé personalidad a la sidra natural. Este es otro punto de gran importancia, puesto que la botella de champán, está estudiada y fabricada para el champán, con una gran cantidad de vidrio pra poder aguantar la presión de su interior, con una capacidad que se ha considerado conveniente y con una forma que por unas necesidades determinadas es de esa forma concreta. Si nosotros tomamos esta botella y la utilizamos para envasar la sidra, lo que ocurre es que como el champán y la sidra se parecen en muy poco, estamos utilizando un envase que no corresponde a las necesidades, ni de la sidra natural, ni del que manipula las botellas ni del consumidor de la sidra, y ésto reper-

cute directamente en los costos de nuestro producto, pues la botella de sidra no tiene porqué pesar tanto, habrá que estudiar cuál es la capacidad correcta, y a la hora de lavar una botella de champán hay que calentar el agua de la lavadora más de lo normal, añadiendo más detergente y bajando el rendimiento y es porque naturalmente aquel señor que en Cataluña ha colocado esa etiqueta con una cola tan fuerte, no ha pensado en que los sidreros de Guipúzcoa se la van a quitar para luego embotellar sidra. A la sidra natural hay que darle talla, y personalidad ya que siendo un gran producto, le corresponde. Hace cincuenta años había unas botellas que tenían grabado en relieve "Botella Especial para Sidra", bien visiblemente, y con el mismo formato y características hacia otras cuya inscripción varía según el nombre del cosechero y en algunos casos el de la sociedad gastronómica. Eran de un litro de capacidad y aunque posiblemente ésta no sea la capacidad adecuada para hoy en día hay que señalar el que si antaño la sidra tuvo un envase propio hoy también debería tenerlo.

Futuro

Por lo anteriormente expuesto podemos observar que el futuro de la sidra natural es bastante dudoso e incierto de no ser que de inmediato se busquen soluciones adecuadas y viables a los serios problemas que amenazan a la que en su día fue la bebida nacional en gran parte de Euskalerrria. Estas soluciones existen, sólo falta que el tema caiga en manos de gente entusiasta y convencida de la importancia de este tema. La Diputación de Guipúzcoa ha puesto la primera piedra en este renacimiento del manzanal euskaldun. En su finca de Zubieta (término municipal de Fuenterrabía) ha comenzado a producir planta de manzano. Estos manzanos injertados con va-

riedades autóctonas propias de la zona, están subvencionados y en caso de que el comprador se acomode a las condiciones que pone la Diputación, la planta de manzano y el asesoramiento técnico le pueden salir gratis. La necesidad de plantación es pues muy urgente, pensando en que un manzano necesita unos 8 años para que se desarolle relativamente y produzca una cantidad de manzana considerable.

Los asturianos tienen un centro pomológico donde se estudian y se procura adelantarse a los problemas de la sidra, producen planta, realizan estudios sobre cualquier tema de producción o ampliación que traiga un sidrero, también hacen estudios de mercado, estadística, etc. y después de todo, es un lugar donde están representados los tres sectores que toman parte en la sidra: el que produce la manzana, el que realiza la sidra y el de la comercialización, que es importante a la hora de buscar soluciones a cualquier posible conflicto. Antaño, la Diputación de Guipúzcoa fue un modelo en este aspecto, con unos señores capacitados y dedicados al tema del manzano y de la sidra, gracias a los cuales, hoy, tenemos algún manzanal agonizante de donde poder recuperar las variedades que están a punto de desaparecer y disponemos de unos cuantos datos de interés que se encuentran en los libros que ellos escribieron.

Si la plantación y control del manzano los debe de llevar la Diputación, por una serie de motivos y antecedentes, para poder encarrilar otros temas que tiene el sector de la sidra hacia su solución, también deberá de intervenir la Administración, ya que estos caseríos que se transforman en sidrerías difícilmente podrán solucionar por sí solos temas tan delicados y costosos económicamente, como el de la normalización del en-



Cada noche la bodega acoge a un numeroso grupo de aficionados a la sidra

vase. Este punto tiene también gran importancia ya que a un producto hay que buscarle un envase adecuado por motivos económicos y para poderle dar una personalidad propia.

Si dentro de algún tiempo una mayoría de los sidreros se pusieran de acuerdo en la botella que ellos pudieran considerar como ideal para utilizar en la sidra, teniendo en cuenta conceptos tan importantes como, color del vidrio, capacidad, peso, etc., sería el momento adecuado para poner en marcha un plan de ayudas por parte de algún organismo oficial y lograr que al cabo de unos años fuera esa la botella que ocupara el lugar de las actuales botellas de champán.

No quisiéramos ni por un momento pensar que...

contrado hoy estas salidas de urgencia, al cabo de algunas décadas la sidra se viera otra vez amenazada con la desaparición. Si la sidra desapareciera, no solamente hubiera ocurrido que unas cuantas familias habrían perdido su medio de vida, sino que se hubiera perdido algo más, o mejor dicho, mucho más. La sidra natural es tradición en Euskalerrria, es cultura, algo que viene desde muy lejos, y que es parte de nosotros mismos. Si por el contrario conseguimos que recupere el lugar que nunca debió perder, y Guipúzcoa vuelve a ser el gran manzanal de sidra, habremos hecho mucho, recuperando todo lo que culturalmente está amenazado en este género, nuestros caseros tendrán unos mayores ingresos, nuestros montes serán mucho más bonitos y seguiremos be-