

Charlando con Taldea

La sidra: una evolución en ciernes

Fechas atrás caminábamos por la feria barcelonesa de Alimentaria, cuando de pronto chocamos con el stand vasco. Al primer golpe de vista parecía un escaparate de sidras. No habíamos reaccionado ante la presencia de la nueva botella —logradísima— y del etiquetado cuando nos acercaron los entusiastas miembros de Taldea (sidras Zaplain, Guruzeta, Mina, Borda y Zelaia), que transmitiendo alegría y reflejando profundas convicciones nos explicaron el nuevo ropaje, nos escanciaron unos tragos de sidra y nos vocaron sus proyectos e ideas. Todo ello nos cautivó, era lo que anhelábamos ver y escuchar, un sueño hecho realidad. Así pues, concertamos fecha y a charlar. Acudieron los hermanos Zaplain, Inashio Ollokieg y José Antonio Zelaia con sus inquietas e innovadoras creaciones. Sólo queda recordar que «quién hace camino al andar siempre genera polémica».

¿Por qué momento atraviesa la producción de sidra?

Aproximadamente alcanza el 80% de la capacidad de las bodegas. En Guipúzcoa se habrán elaborado entre 7 y 8 millones de litros, de los que más de 5 millones se beben en la provincia y los restantes van para Vizcaya, Alava, Navarra y allá donde hay colonias vascas.

¿Cómo está respecto de otros años la probanza de sidras al txotx o barrikote?

En aquellas sidrerías que se han decantado por mantener el rito tradicional y la degustación con un público enamorado de la bebida, estupidamente. En aquellas donde se ha pretendido acercar al asador, no tan bien. Nosotros somos partidarios de mantener la idiosincrasia del rito: ni asientos, ni cafés, que la gente aparezca con su cazuela, etc.

La calidad de la cosecha.

Excelente, similar a hace dos años. La gente está bebiendo más, muchos más tragos que otros años, es por el tipo y la calidad de la sidra. Estamos ante una cosecha fácil que entra sola. De eso damos fe en las sidrerías.

Los años en que se trae manzana de Normandía sale peor la sidra. ¿Qué pasa: es inferior la manzana o no le habéis cogido el punto?

El sabor de la manzana de Normandía es distinto. Las variedades son diferentes y el público no está acostumbrado a ellas. No se puede comparar la sidra guipuzcoana con la normanda ni con la asturiana, cada una tiene su personalidad.

¿A qué mercado aspira la sidra: guipuzcoano, vasco o de todo el Estado? ¿Medios para conseguirlo?

Hasta ahora el mercado ha sido guipuzcoano, principalmente y vasco, en segundo lugar. La razón es muy sencilla, la gente conoce el producto de siempre y porque sabe de su naturalidad transige las irregularidades. Nosotros pretendemos extender la sidra vasca a otros mercados, pero para eso tenemos que significar el producto, aumentar su calidad. Está claro que hay que elaborar con técnicas más actuales y con medios tecnológicos más avanzados. Pero aunque poco a poco mejoramos nuestras bodegas, que asumimos la necesidad, hay un problema objetivo: las manzanas de sidra escasean. La replantación de manzanos es otra de las condiciones de que dependemos para esa expansión.

¿Cómo surgió el tema de la nueva botella y vicisitudes para su implantación?

Era inevitable. La legislación vigente prohibía el empleo de la botella de champán para la sidra natural. Pero es importante puntualizar que la botella no sólo se ha cambiado por un imperativo legal, sino por una convicción profunda. La sidra merece tener su botella, desarrollar su personalidad, ser identificada por sus signos externos e internos. Además, emplear los envases que los espumosos desprecian, desechaban, no es algo que nos beneficiara, más bien nos coloca en segunda división. Aunque algunos se resis-



Un limpio y efervescente chorro desde la kupela al vaso. (Foto Insausti).

tan a comprenderlo, ha sido un paso trascendental para el futuro de la sidra. Así lo reconocen casi todos nuestros clientes. La administración vasca nos ha ayudado mucho para que durante 1986 se produzca el cambio de botellas. En suma, una botella propia para un producto diferente. ¡Ah! el nuevo envase se ha inspirado en las viejas botellas de litro de sidra a la que se ha dado un toque de modernidad estilizándola un poco. Una puesta al día de la tradición.

¿Cuándo se implantará definitivamente la etiqueta? ¿No sois conscientes que un producto sin etiquetar —a diferencias de años atrás— no le inspira confianza al consumidor y además, resta el mercado de quien no lo conoce?

El grupo Taldea estamos empezando a salir con etiqueta. Más allá de Guipúzcoa siempre enviamos etiquetado. A determinados comercios y restaurantes de nuestra provincia también empezamos a mandar ya con etiqueta. Esto no sólo porque nos lo imponga la legislación, sino porque pensamos que cada sidrero se debe responsabilizar de su producto. Que cada botella que se bebe de él sea una crítica a su elaboración. Además, la etiqueta de categoría y eso es algo que nosotros buscamos para la sidra. Con la botella y etiqueta estamos convencidos que la sidra guipuzcoana, vasca, va a ganar en personalidad y elegancia. Ahora bien, el cambio de botella, la etiqueta y el IVA han sido muchos problemas juntos que es difícil resolver de un golpe. Para el año que viene los cinco miembros de nuestro grupo, tendremos todas las botellas con etiqueta.

¿No habéis evolucionado los sidreros ante éstos y otros temas un poco tardíamente?

Es cierto, pero la razón es muy sencilla, igual que se han producido verduras, leche o carne, se ha hecho sidra en los caseríos. Ahora el sidrero está ante el reto de ser un bodeguero, un profesional, con una estructura de empresa. Ese es el camino para llevar nuestro producto a otras tierras. La sidra va a requerir verdadera especialización. En los próximos años la elaboración y comercialización de la sidra conocerá una marcada evolución.

Se ha producido una revolución tecnológica en la elaboración del vino. ¿Se hará extensiva a la sidra?

Es un problema que va a haber que afrontar, ya que está muy claro que la sidra va a tener que entrar a competir con el rosado. Muchos no tienen conciencia de ello y creen que la batalla está en un duro más o menos caro. De verdad, el aumentar la existencia de manzanas y la introducción paulatina de técnicas de crianza más modernas son dos temas que nos preocupan. El bebedor quiere calidad.

¿No se impondrá, primero o después, la fermentación controlada a determinada temperatura y en acero inoxidable?

Es posible. Debería ser así, pero está por experimentar. Pronto vamos a efectuar pruebas.

¿Cómo se compatibilizará el acero inoxidable con la barrica?

Si se elabora en acero inoxidable es difícil compatibilizar luego con la barrica. Es un tema por investigar, pero los tiros por ahí desputan.

Los detestables posos tan frecuentes en las botellas de sidra según avanza el año. ¿Cómo váis a combatirlos?

Si en los complejos temas anteriores parece que el camino se adivina, aunque está por andar, en este asunto la incógnita es total. Si filtramos la sidra, quedaría desvirtuada en sabores y aromas. El degüello del champán no es posible porque la sidra no tiene las atmósferas del espumoso para que rompa y expulsar los posos. Tampoco precipitar los tándalos bajo cero se ve factible. Esta es una de las grandes incógnitas, ya que no vemos aplicables los sistemas del vino y del champán a la sidra. Hay que ir progresivamente afrontando esta superación en la elaboración. Ten presente que el vino ha empezado en los últimos años a resolver estas cuestiones y es un sector, mil veces mayor que el nuestro.

¿Están cambiando los gustos en la sidra?

Como consecuencia del mercado. Los jóvenes, las mujeres y las gentes de las ciudades se han incorporado con entusiasmo, se han convertido en fervorosos bebedores de sidra. Igual que está cambiando en el vino, está modificándose en la sidra. Por poner un ejemplo, la acidez va a menos, no tiene futuro.

Habéis formado una asociación de cinco, Taldea. ¿Qué os une y qué os diferencia de los que no pertenecen a ella?

Nos une todo lo afirmado, convergemos en un enfoque genérico del producto de cara al futuro, aunque cada uno mantenga su personalidad. Teníamos unas inquietudes y unos conceptos que no eran compartidos por muchos sidreros, ello nos ha llevado a unirnos en Taldea, que ya en marcha la botella y las etiquetas quiere que se reglamente la manzana y la elaboración de sidra, llegando a una denominación genérica de calidad.

Nunca un trago de sidra nos supo mejor, aunque a otros se les haya atragantado.

Rafael GARCÍA SANTOS