



A la izquierda, un detalle del precinto de Eusko Label en uno de los puntos de salida de la cuba con mosto. A la derecha, José Miguel Bereziartua en su sidrería de Astigarraga.

Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRESS

Sidra autóctona, con Eusko Label

Para ultimar la reglamentación sólo falta definir el etiquetado de la denominación

Antes de que finalice este invierno, probablemente para finales del mes de febrero o principios de marzo, se espera que se puedan sacar al mercado las primeras botellas de sagardoa con certificado Eusko Label, aunque será en la próxima campaña cuando esta iniciativa se ponga definitivamente en marcha.

Se tratará de un producto elaborado únicamente con manzana autóctona, y estará supervisado por la Fundación Kalithea.

La nueva sagardoa con label de calidad es la culminación de un largo proceso llevado a cabo por un importante grupo de sidreros con el objetivo de lograr un producto de calidad, elaborado íntegramente con manza-

na autóctona, que potencie el manzanal vasco y tenga una buena imagen en el mercado.

En principio, una veintena de productores guipuzcoanos, todos los vizcainos, y probablemente alguno más de Araba, se han decidido a apoyar esta iniciativa, que mantiene las puertas abiertas a todo el sector.

Los promotores confían en que muchos de los sidreros que de momento no se han adherido al proyecto lo hagan paulatinamente, a medida que éste se afiance y obtenga unos resultados satisfactorios.

Como punto de partida, sólo podrán participar en esta iniciativa los productores de sidra de la Comunidad Autónoma Vasca.

¿Y NAFARROA E IPARRALDE?

Existen limitaciones de tipo político, porque tanto Nafarroa como los tres territorios de Iparralde forman parte en la actualidad de otras administraciones públicas, pero la iniciativa está abierta a nuevas incorporaciones en el futuro, aunque ello quizá implique la necesidad de introducir alguna modificación en la actual normativa.

Precisamente, el reglamento que va a regir las condiciones de esta nueva denominación ha sido objeto de un largo debate para unificar criterios entre los productores y los miembros de Fundación Kalithea, que junto a la Diputación son los entes implicados en el proyecto.

El último detalle a definir es el etiquetado, que será común para todos los productores, con el logotipo de Eusko Label y un lugar reservado para que figure el nombre del productor. No se contempla que tenga ningún nombre específico.

CUBAS SELLADAS. Es un producto avalado por técnicos de la Fundación Kalithea, conservado en cubas precintadas nada más ser llenadas de mosto, donde figuran los datos de las manzanas.

GAZTANAGA
SAGARDOTEGIA

BURUNTZA AUZOA
Tel.: 943 59 19 68
ANDOAIN



URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Eskerrik asko gurea konpainia dizarazke

ERGOIENA AUZOA • Tfnoa.: 943 18 01 19
ATAUN

Lo que está claro es que la normativa que regulará el label de calidad será rigurosa, para garantizar que se trata de un producto controlado y con la máxima garantía, desde el origen, la materia prima, hasta el embotellado, pasando por los procesos de fermentación.

Aunque las previsiones de elaborar este tipo de sidra apuntaban a la próxima campaña, actualmente se está llevando a cabo una experiencia piloto en casi una quincena de bodegas.

CUBAS PRECINTADAS

Jose Miguel Bereziartua, miembro de la Asociación de Sidra Natural y uno de los sidreros integrado en este proyecto, explica los detalles de este ensayo: «Hemos elaborado una cierta cantidad de litros siguiendo lo estipulado en la normativa. Es un producto avalado por controles realizados por técnicos de Fundación Kalithea, y conservado en cubas en las que fueron precintados todos los puntos de entrada y salida nada más ser llenadas con el mosto».

«En esas cubas –prosigue el sidrero de Astigarraga–, que conservan el precintado inicial que sólo puede ser manipulado por los técnicos de la Fundación, figuran los datos del origen de las manzanas, y el producto ha sido controlado por ellos a lo largo de todo el proceso».

La K de Kalithea es una vieja aspiración de muchos sidreros, que tropezaba sobre todo por la precaria situación del manzanal vasco. Sin embargo, esa condición parece que va mejorando poco a poco, con nuevas plantaciones y más y mejores cuidados a lo largo del año.

«Todavía queda mucho por hacer –señala Jose Miguel–, pero hay conciencia en el sector de que es una vía imprescindible para, con buena materia prima, obtener sidra de calidad que sea apreciada en el mercado, tanto interno como en el internacional. Todo ello ofrece además un valor añadido, el de la mejora del manzanal, y con ello la del caserío vasco, porque incidirá positivamente en la producción e incluso en el precio de esa manzana seleccionada», concluye Jose Miguel Bereziartua.

BODEGAS CON DOS SIDRAS

Los 300.000-400.000 litros elaborados en esas condiciones en la experiencia piloto serán comercializados en breve.

«Si todo sale como está previsto, creo que las primeras sidras en condiciones de ser embotelladas estarán a punto a finales de febrero o principios de marzo, e inmediatamente saldrán al mercado ya con el nuevo etiquetado –apunta–. Lo harán de forma escalonada, porque cada productor tiene esas sidras en distintas situaciones en cuanto a maduración».

«La sidra que yo he elaborado, 60.000 litros en una cuba de inoxidable, creo que estará en su mejor momento para su embotellado para el mes de mayo».



Una de las características de este proyecto controlado por una institución pública es el carácter mixto o compartido de las bodegas que se han adherido a la iniciativa, es decir, que una misma bodega elaborará sagardoa exclusivamente con manzana autóctona –y, por tanto, sujeta a la normativa que establece las condiciones para la obtención del sello Eusko Label–, y a la vez sagardoa con manzana de diversas procedencias.

Es evidente que toda la producción actual de esta bebida natural, que oscila entre los 11 y 12 millones de litros al año, no puede ser elaborada sólo con manzana del país, porque su recolección es insuficiente.

¿PASO PREVIO PARA LA DOP?

Esta última cosecha, por ejemplo, aún habiendo sido bastante abundante, no ha alcanzado para cubrir el 50% de las necesidades de manzana del sector, lo que ha obligado a traer importantes cantidades del exterior, sobre todo del Estado francés.

En los años en que haya escasez de manzana, por efecto de la vejería, la producción de sagardoa con Eusko Label lógicamente descenderá, pero se confía en que la mejora del manzanal vasco, con más y mejores cuidados, abonados y podas correctas, pueda paliar ese fenómeno que hace descender en años alternos la cosecha frutícola.

Aunque la manzana utilizada para elaborar esta nueva sagardoa con Eusko Label sea exclusivamente autóctona, no se puede considerar como una bebida con Denominación de Origen Protegida, pero los promotores del proyecto consideran que puede ser un paso previo.

En la actualidad sólo Asturias

elabora sidra con esa denominación en el Estado Español.

Con la nueva sagardoa se amplía la relación de productos vascos que cuentan con el sello

Eusko Label, como el pimiento de Gernika, la patata de Araba, las guindillas de Ibarra, leche, huevos, miel, tomate y alubias el país, bonito del norte y atún

rojo, cordero lechal, pollo de caserío y vacuno del País Vasco.

La sagardoa será el 14º producto del país en lograr este certificado de calidad.



Petritegi

sagardoa * sidra natural



Urte osoan Kupeletik!!

Sagardotegi menua

27,50 €

www.petritegi.com

20115 Astigarraga - Tel: 943 457188