



Una cosecha muy prometedora

LA TEMPORADA LLEGA CARGADA DE BUENAS NOTICIAS Y DE PROYECTOS. LOS DATOS DE LA COSECHA 2015 EN EUSKADI HAN SIDO MUY BUENOS, CON LA ELABORACIÓN DE ALREDEDOR DE 13 MILLONES DE LITROS DE SIDRA. PERO ADEMÁS, SIGUE CRECIENDO EL POTENCIAL DE LA CULTURA DE LA SIDRA COMO GENERADORA DE RIQUEZA Y COMO ATRACTIVO PARA LA CAPTACIÓN DE VISITANTES A NUESTRO TERRITORIO.



El creciente número de visitantes confirma el atractivo del mundo de la sidra. Foto Salzar.

Las catas de sidra que se han realizado esta temporada apuntan que presenta un color más oscuro que la del año pasado, y que es "muy limpia" en cuanto a aromas. Respecto al sabor, los productores coinciden en que han surgido dos tipos de sidra; las elaboradas con las primeras manzanas tienen olor a fruta fresca, mientras que en las sidras del final de la cosecha aparecen olores a madurez y a anís.

Respecto a la manzana, la cosecha ha sido excepcional, hasta el punto de que en algunos puntos se han roto ramas por el peso de la fruta. De media, este año se ha utilizado alrededor de un 60-70% de manzana autóctona y un 40-30% de manzana foránea. En Euskadi, las diferencias de maduración han sido importantes entre las variedades y las plantaciones. Por ejemplo, en el interior el verano ha sido muy seco y ello ha repercutido en el tamaño de las manzanas. Y algunas variedades como Patzoluá, Aritza, Mozolua y Gezamina se han adelantado dos semanas en comparación con el año anterior.

La apuesta por la calidad

La producción de una sidra de calidad, el fomento y protección de las variedades de manzana autóctonas y la obtención de una Denominación de Origen son las grandes apuestas del sector y las instituciones.

Como dato, en 2015 el número de muestras enviadas por el sector al laboratorio de Fraisoro para el análisis fisicoquímico ha aumentado un 11% con respecto a 2014, y en el panel de cata se han analizado un 57% más muestras que el año anterior. Al mismo tiempo, se están desarrollando trabajos para analizar qué levaduras son las idóneas, o qué influencia tienen los microorganismos que viven en la sidra en su calidad final. Todos estos datos confirman que se están redoblando los esfuerzos por lograr cada año una mejor sidra.

Actualmente coexisten los sellos de calidad 'Gorenak' y 'Eusko Label', que han apostado por la mejora de los manzanales y el fomento del cultivo de las manzanas de sidra autóctonas. Aunque a día de hoy todavía no se cuenta con una Denominación de Origen Protegida, el Gobierno vasco, de la mano del sector, está trabajando para que "a medio plazo" el País Vasco pueda contar con una sagardoa amparada bajo una Denominación de Origen o bajo una Indicación Geográfica Protegida (IGP). Al mismo tiempo, la Diputación de Gipuzkoa también está apostando por el fomento del cultivo de manzanas autóctonas.



Cada vez más sidrerías ofrecen visitas guiadas para que los turistas puedan conocer y experimentar la cultura de la sidra. Foto Saizar.

Reclamo turístico

Mientras crece año tras año la calidad y la cantidad de la producción de sidra, también se multiplican los esfuerzos por potenciar el atractivo turístico que tiene el mundo de la manzana. Desde las propias instituciones turísticas vascas y desde muchas plataformas se ofertan experiencias completas, incluyendo visitas guiadas a las sidrerías, entradas a la Sagardoetxea, degustaciones, comidas e incluso alojamiento, para que quienes deseen conocer en profundidad la cultura de la sidra puedan hacerlo con total comodidad.

Todos los agentes coinciden en que es clave mantener la autenticidad como mejor reclamo. Pero también es preciso adaptarse a las nuevas formas de buscar experiencias y de disfrutar del ocio. Sidrerías como Saizar llevan años ofreciendo visitas guiadas "experienciales" por sus instalaciones, en las que se puede conocer todo el proceso que se sigue desde los manzanos hasta las barricas, incluyendo el ritual del "txotx" y la degustación del tradicional menú. Sus responsables admiten que su objetivo para este año es mostrar a quienes se acercan a conocer Gipuzkoa que la sidra, las sidrerías y su cultura forman parte de la idiosincrasia de este territorio.

De igual forma, Sagardoetxea cuenta con una amplia oferta de experiencias turísticas y cada vez es mayor el número de personas que combina la entrada a sus instalaciones con una comida o cena en una sidrería, e incluso con la realización de otras actividades como visitas a queserías, a otros museos o que combina su estancia con paseos en barco.

"Esperamos que DSS2016 anime a los turistas a hacer una parada en Astigarraga"

JESÚS MARI SANTOS, ALCALDE DE ASTIGARRAGA.
EL PRIMER EDIL DE ASTIGARRAGA ANUNCIA QUE LA PRINCIPAL APUESTA DE LA LOCALIDAD VA A SER LA MEJORA DEL TRANSPORTE PÚBLICO.



-¿Cómo se prepara el pueblo para esta nueva temporada de sidrerías?

El objetivo de Astigarraga es ser el mejor anfitrión posible y dar acogida a todos aquellos que quieran conocer la cultura de la sidra. Como cada año, desde la apertura del txotx los astigarras tenemos el compromiso de hacer que todos aquellos que se acerquen se lleven la mejor impresión posible de nuestro pueblo.

-¿Qué expectativas tienen respecto a años anteriores respecto al número de visitantes que tendrá Astigarraga durante la temporada?

Esperamos que, del mismo modo que la producción de sidra ha subido, también el número de visitantes se vea influido por esto. Confiamos en que la capitalidad europea de Donostia 2016 anime a los turistas a hacer una parada en nuestro municipio. Además, las expectativas de consumo son mejores que el año anterior.

-Los miles de personas que se acercarán a Astigarraga obligarán a tomar medidas en varios ámbitos. ¿Qué plan de actuación tiene previsto el ayuntamiento?

Se va a ampliar el servicio de limpieza de las calles, así como el de orientación, con el objetivo de que la acogida y estancia de los visitantes sea lo más agradable posible. Además, la guardia municipal también va a aumentar su horario y el número de integrantes de la plantilla.

No obstante, la novedad por excelencia del 2016 va a ser la fuerte apuesta que el Ayuntamiento va a hacer por incrementar el transporte. Gracias a la colaboración de la Diputación Foral de Gipuzkoa, el Ayuntamiento de Astigarraga ha conseguido alargar el servicio de autobuses nocturnos entre semana hasta las 00:30 de la noche, a partir del día 25 de enero. Se pretende dar la opción a todos aquellos que residan en Donostia de volver a sus casas de la forma más segura posible.

Por otra parte, Behemendi ofrece el transporte en furgoneta desde un punto céntrico del pueblo para

facilitar el desplazamiento a las sagardotegis. Y Radio Taxi también reforzará la flota de taxis en la temporada de txotx.

-El turismo guipuzcoano ha alcanzado durante 2015 unas cifras formidables. ¿Se ha aprovechado Astigarraga de este fenómeno?

Conocemos el "tirón" turístico de Donostia, y es por eso que estamos trabajando para que sean cada vez más turistas los que se animen a acercarse a Astigarraga. El pilar fundamental de nuestro pueblo es, sin duda, la cultura de la sidra; no obstante, queremos hacer una apuesta integral por hacer más atractivos los diversos servicios y espacios que pueden los visitantes encontrar en Astigarraga.

-¿Se apuesta suficientemente por potenciar el turismo de la sidra?

El Ayuntamiento de Astigarraga colabora con diversas entidades, como Sagardoaren Lurraldea, otros ayuntamientos, Basquetour, etc. a fin de que el turismo de la sidra se fortalezca y se diversifique año a año. Sabemos de la importancia de buscar sinergias y sumar cada vez más actores al objetivo de enriquecer la cultura sidrera y hacérsela llegar a la gente a través de diversas vías y actividades.

-¿Qué les diría a los visitantes que van a disfrutar de las sagardotegis de la localidad en los próximos meses?

Les desearía, en primer lugar, que su estancia en nuestro pueblo sea lo más cómoda y agradable posible. Sobre todo, que disfruten, pero que lo hagan respetando las normas de convivencia, así como los horarios de sueño de los vecinos de nuestro pueblo. Esperamos también, por supuesto, que sea una temporada de txotx libre de agresiones sexistas. Generemos espacios de diversión y reunión, respetando los derechos de todos y todas.

