

A través del verde cristal

LA TEMPORADA DEL TXOTX SUPONE PARA MUCHOS LOS ÚNICOS MESES EN LOS QUE SE TOMA SIDRA. SIN EMBARGO, ESTO SOLO SUPONE EL 20% DEL CONSUMO, YA QUE MÁS DE LOS OCHO MILLONES DE LITROS (80% DE LA PRODUCCIÓN) QUE SE BEBEN PROCEDEN DE LA BOTELLA.

Del total de sidra que se produce, el 80% (más de ocho millones de litros) se consume embotellada. Es decir, el txotx supone alrededor del 20% de la producción. Y es que la presencia de las botellas ha aumentado no sólo en los supermercados sino también en los restaurantes, a pesar de que en muchas cartas no se anuncie.

En palabras de Miguel Zapiain, de Zapiain, «la sidra embotellada no se va a ver afectada por el descenso generalizado del consumo porque no es un producto caro. Siempre se seguirá consumiendo y tendrá su público». Y añade, «además, está en la onda de los nuevos tiempos porque es baja en alcohol y de trago largo». Con todo esto Zapiain se muestra optimista con respecto al futuro de la sidra embotellada en 2008. «En cuanto a posibles campañas de comercialización, primero creo que en casa hay mucho por ha-

cer. El mercado natural de nuestro producto es Euskal Herria y los locales temáticos vascos estén donde estén. Es muy complicado ir a un mercado nuevo donde no hay cultura de sidra y más con los medios que tenemos».

Por su parte, Napoleón Lertxundi, de Saizar, opina que «la sidra embotellada va hacia arriba pero poco a poco y le queda mucho camino por recorrer». Aunque le ve su lado positivo: «debido a sus características es muy adecuada para los tiempos que corren porque es un producto natural, refrescante y con baja graduación alcohólica. Sin embargo una comercialización fuera del País Vasco requeriría mucho apoyo».

El futuro está en la botella

De esta manera, que el futuro está en la sidra embotellada parece ser un punto en común en-

tre los principales sidreros de Gipuzkoa. Esto es lo que opina también José Ángel Goñi, de Gurrutza: «el futuro está en la botella, eso está claro. Hay gente que lo ve por el tema hostelero pero nosotros pensamos que este producto es el futuro. En cuanto a campañas de promoción, estamos dentro de un plan estratégico que dará sus frutos con calma y a su tiempo pero será un referente para abordar los nuevos retos de nuestro sector».

Comparte opinión también Yokin Otaño, de la sidrería Petritegi, que asegura que la sidra se fabrica «principalmente para embotellarla y no para hostelería y que es ese precisamente el objetivo primordial de casi todos los productores de sidra: embotellarla». Según Otaño, «el txotx que actualmente conocemos antiguamente se realizaba para que los clientes catasen la sidra antes de comprarla y desde entonces se mantiene dicha costumbre que, hoy en día, no se ha convertido más que en otro negocio».



“Los productores de sidra ven en la botella uno de los retos más importantes de los próximos años”



Sagardotegia

Tu sidrería en Hendaya.
La tradición en la mejor cocina.

Place Sokoburu - 64700 HENDAYE-PLAGE ☀️ Tél. 33 (0) 5 59 48 12 12

LA PINTA

Serge Blanco

CONFECIONES ALONSO

Vestuario Laboral y Complementos de Caza, Pesca, Montaña

¡OPORTUNIDAD!

Chaqueta cocinero manga larga
Pantalón cocinero
Delantal corto
Gorro alto
Pañuelo
TODO POR 45 euros IVA incluido

“Cuidamos la imagen de su Empresa”

C./ San Marcial, 12 - 943 620 194 • C./ Fuenterriaba, 7 - 943 116 808
IRUN