

Buruntzaldea | Hernani

Unai Agirre: «La Denominación de Origen asegura la calidad de la sidra obtenida»



Unai Agirre en la presentación de la denominación de origen que hizo en Biterri. / JUANFER

Coordinador de Euskal Sagardoa

Aboga por que el mayor número de bodegas posible entre dentro de esta iniciativa, importante para el sector

JUAN F. MANJARRÉS HERNANI.

Domingo, 21 enero 2018, 09:33

0 f t ...



La temporada del txotx que permitirá degustar la cosecha de 2017 acaba de comenzar y el entorno sidrero no deja de trabajar. En los últimos años se ha dado un paso muy importante con la mirada puesta en el futuro, pero también en el presente: la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Unai Agirre, coordinador de esta importante iniciativa para el sector, nos muestra los entresijos de la misma.

-¿Qué supone contar con una denominación de origen?



- El tener unas garantías y una marca, con dos pilares principales. Uno de ellos sería el origen, manzanas de aquí, y otro la calidad del producto que todas las denominaciones piden y con la que nosotros, en Euskal Sagardoa, somos bastante estrictos. Además, es una herramienta también para el sector para trabajar unidos en favor de una marca, para trabajar en favor del sector productor y elaborador. Para el consumidor es, igualmente, una garantía de que todo lo que se le dice es verdad. En una denominación de origen lo bueno es que no tienes que explicar gran cosa, tienes que remarcar lo que hay dentro de esa denominación pero la gente sabe que su origen y calidad son buenos y eso es importante para nosotros.

-Da prestigio al sector.

-Sí, pero también hay que decir que es muy exigente, tiene que trabajar por la manzana autóctona, apostar por la calidad. Eso no solo se dice, hay que hacerlo. No toda la manzana vale. Es fruta de aquí, manzana de calidad, variedades de aquí. Hay que trabajar de una forma para poder



garantizar esa calidad y ese origen que decimos.

-En líneas generales, ¿qué trabajo se ha realizado para conseguir esta denominación de origen?

-Uno de los trabajos que se ha realizado es el tema de los manzanales, hay muchos aquí pero hay que ir homologándolos y se están plantando nuevos manzanales. En Gipuzkoa, en los últimos dos años, se han plantado 47 hectáreas. Son muchas. Se necesitan más, pero se ha plantado mucho ya. De los manzanales que existen, gran parte se están homologando para DO. Quiere decir que hay que dar unos pasos para profesionalizarlos en pos de la calidad y la producción. Igualmente, se ha dado un paso muy importante, y ahí hemos tenido el apoyo de la administración, en unir el sector. Estamos en un sector en el que los últimos años ha estado muy disperso y era importante unir el sector para un proyecto como la Denominación de Origen. En ese sentido ha sido un trabajo muy costoso y todos han tenido que poner de su parte. Ahora vamos unidos. En la cosecha de 2017 tenemos 48 bodegas en Euskadi: 41 en Gipuzkoa, 5 en Bizkaia y 2 en Araba. Quiere decir que gran parte del sector está dentro de la denominación, que están comprometidos y eso es muy importante.

-Uno de los objetivos que se plantea es ampliar el número de bodegas.

-El número de bodegas se ha ampliado en trece este año. Por un lado porque creo que al final la denominación de origen está cogiendo un poco de imagen, está cogiendo nombre y el consumidor poco a poco la va conociendo. Por ello las bodegas se han animado y manzaneros también. Tenemos 250 hectáreas de manzana. Han entrado más bodegas, pero también porque ha sido una producción muy interesante la de este año. El trabajo fundamental, aparte de éste que es muy importante para nosotros, es explicárselo al consumidor. Al final tenemos que vender el producto, sino no estamos haciendo nada. Desde 2017 estamos trabajando con la gran distribución, ahora hemos empezado con la hostelería. En Hernani hemos hecho la primera muestra a hosteleros, algo que se hará también en otros municipios. La semana que viene le toca a Astigarraga. También estamos trabajando con la asociación hostelería de Gipuzkoa y de Bizkaia.

-¿Se ha seguido algún modelo previo para llegar a la DO?

-Se han mirado bastantes modelos, estudiado el txakoli de Getaria o el de Rioja Alavesa, y luego también teníamos que la sidra no es un producto nuevo, ya tiene un mercado muy maduro. Teníamos antes el Eusko Label o Gorenak. Es verdad que hemos cogido también de otras denominaciones. Pero bueno, al final las denominaciones de origen tienen un consejo regulador que regula todo. Hay un pliego de condiciones y un documento único que tiene que ir a Europa que hay que trabajarlo. Tiene que tener un sistema de control y otro de autocontrol. Por lo tanto, está bastante establecido, pero es verdad que hay que coger modelos y el que hemos cogido nosotros es una mezcla un poco de todo.

-¿Qué ventajas tiene para el baserritarra y el sidrero esta DO?

-Uno de los objetivos principales es poner en valor la sidra, en cuanto a calidad y a precio. Producir manzana hoy en día no es tan fácil aquí y hay que pagarle al productor. Poco a poco se quiere ir subiendo el valor de esa manzana. Lo mismo la sidra. En botella hay que prestigiarla, hay que hacer un trabajo. Si repercute esto en el valor de la sidra pues repercutirá en el sector productor, que es lo que se está haciendo en el manzanero-baserritarra, y en el sector elaborador. Además, da unas herramientas para poder trabajar el producto de una forma. Eso se lo da al sector. Al consumidor le da garantías de calidad y de origen. La sidra si tiene algo es miles de años de historia y eso no lo hemos puesto en valor. No lo hemos puesto en valor en la botella. No hay botellas donde ponga qué variedades de manzana se han utilizado para la elaboración. Como se ha hecho siempre, nos parece tan normal.

En la DO tenemos 115 variedades, una barbaridad. Se dice que podemos llegar a tener 1.500 variedades de manzana en Euskadi. Hemos puesto en el pliego de condiciones que tenemos 24 variedades principales, ya que están en un 80% de los manzanales de aquí.

-Supongo que se buscará el ir aumentando la hectáreas de manzanos.

-Hoy en día tenemos en la Denominación de Origen 250 hectáreas, 47 son nuevas, que todavía no dan fruta porque se han plantado en los dos últimos años y un manzanal para que empiece a producir necesita 6, 7 u 8 años, pero es verdad que necesitamos incorporar más hectáreas, pero para eso se tienen que homologar y cumplir unos requisitos de calidad y control. Para ello la Diputación tiene un proyecto muy interesante de subvenciones. Ha apostado fuerte. Las administraciones se han volcado en este proyecto y eso es muy importante.

-En el foro celebrado en Orona Ideo hace dos meses se habló de la sidra como la gran olvidada...

-Cuando nosotros hablamos en Hernani, en la comarca, creemos que todo



el mundo conoce la sidra y todos la consumen. Estamos en el corazón de la sidra, pero salimos cuatro pasos y no la conocen tanto. Saben lo que es, pero relacionado con la sidrería, no con un producto de calidad en botella. Sí es la gran olvidada y, además, éste es un paso muy importante para darle prestigio, para darle los cimientos que necesita el sector, pero solo es un primer paso. Hay que dar más pasos hacia la diversificación de productos, diversificación de modelos, de todo. Creo que viene una pequeña revolución, que ya se está dando, ya que seguramente el consumidor habrá empezado a ver nuevos productos, pero todavía poco. Por ejemplo, tenemos sidras espumosas, sidras de hielo, tenemos zumos, pasteurizados... otro tipo de productos que hasta hace 5 años no los teníamos. Esto va poco a poco, pero la revolución ha empezado. Una denominación pone los cimientos para poder trabajar sidras de crianza. Se están haciendo cosas y cuanto más prestigio le demos al producto la gente se va a animar más y el consumidor también nos demandará más cosas.

-¿La DO solo se limita a la botella o en la kupela también va a estar?

-La Denominación de Origen va en botella, pero todas estas sidras que van destinadas a la Denominación de Origen estarán, con su cartel correspondiente, en la sidrería. Eso no quiere decir que vayan a ser Denominación de Origen, ya que luego hay que cumplir con todos los requisitos de calidad, con análisis fisicoquímicos y organolépticos.

-Todavía habrá trabajo por hacer para que se sumen más sidrerías.

-Ésta ha sido la segunda añada y se han sumado 13, éramos 35 y ahora ya 48, pero todavía quedan muchas sagardotegis. Es verdad que las sidrerías grandes han entrado casi todas, y medianas y pequeñas también un montón, pero tenemos otras bodegas que todavía no lo han hecho. Creo que la mayoría se irán incorporando. Conseguiremos que la gran mayoría de la bodegas estén.

Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

Lo + leído

El Diario Vasco

Hernani

Top 50

- 1 Gran mural de Víctor Goikoetxea sobre la artesanía del barro en Xábia
- 2 Osiñagako Auzo Elkarteak Baionara irteera antolatatu du
- 3 Txapelas para el hernaniarra Paul Ojuel y Mikel Aranguren en Donostia
- 4 Una pistola de aire comprimido para acabar con la avispa asiática
- 5 Padres de Elizatxo Ikastola plantean medidas alternativas al plan