

# noticias de Gipuzkoa

Asteartea, 2019ko urtarrilaren 22a

Bilaketa egin

BILATU



INICIO | IRITZIA | GIZARTEA | EKONOMIA | POLITIKA | BERTAN | MUNDUA | REALA | KIROLAK | KULTURA | 

hemeroteca    

[Euskadi](#) | [España](#) | [Deusto](#)

[Inicio](#) » [Gizartea](#)

UNAI AGIRRE GERENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA EUSKAL SAGARDOA

## “Firmaría que el hostelero, al igual que carta de vinos, en un futuro tenga carta de sidras”

Dos años después de la creación de la Denominación de Origen, 50 sidrerías y 234 productores de manzana se han unido a Euskal Sagardoa. Su máximo responsable dice que “el compromiso del sector es muy grande” y que por fin “reman juntos en la misma dirección”

UNA ENTREVISTA DE MIKEL MUJICA. FOTOGRAFÍA IKER AZURMENDI - Domingo, 13 de Enero de 2019 - Actualizado a las 06:03h



logitech.de  
Jetzt entdecken. Unsere neuesten Gaming-Produkte!  
More information >



Hunde würden Barfer's kaufen  
Vollwertiges, ausgewogenes Futter, aus eigener Produktion.  
Bestell jetzt! >



Suez-containerdienst DE  
Koordinierte Abläufe, Entsorgungsnachweise &  
Jetzt bestellen! >

Información relacionada

icomenta!



tweet



Me gusta 277

Compartir



Unai Agirre, Gerente de la Denominación de Origen Protegida Euskal Sagardoa. (Iker Azurmendi)



“El vaso seguirá ahí, pero en copa, nuestro producto de calidad va muy bien”

#### ÚLTIMA HORA

- 09:20 *Errefuxiatuei buruzko erakusketa, Zumarragan*
- 09:20 *Zumarragako Guraso Eskolaren saioa, datorren astelehenean*
- 09:19 *100 urte bete ditu Gregoria Miguelek*
- 09:18 *Baratze ekologikoak esleitzeko eskaerak aurkeztu daitezke*
- 09:16 *Andatzan egindako indusketak, solasgai*

LO + LEÍDO LO + VOTADO LO + COMENTADO

### DONOSTIA- Estamos ante la tercera cosecha de la sidra con Denominación de Origen Protegida Euskal Sagardoa. ¿Explíqueme dónde estamos y a dónde queremos llegar?

-Este es un proyecto de futuro. Llevamos dos años apostando por la manzana propia, por la calidad, y tratando de adaptar también las sidrerías. Y de puertas afuera, trabajando el mercado. En primer lugar, el interno; y en los próximos años el objetivo es fijar y consolidar una estructura principal sólida.

### ¿Qué tal se presenta la nueva cosecha?

-En cantidad es menor que la de 2017. Se han destinado 1,5 millones de litros a sidra Euskal Sagardoa. Es un 43% de lo que se produjo en el año anterior, que fueron 3.478.000 litros.

### Una bajada significativa. ¿Será suficiente?

-Ya lo sabíamos. Normalmente, cuando la producción de manzana un año es muy alta, y el año pasado fue tremenda, al siguiente es más baja. Es cierto que esto técnicamente lo estamos superando, pero hay que profesionalizar bien el sector para controlarlo mejor y aún así siempre habrá oscilaciones, porque trabajamos con aspectos de la naturaleza. La bajada ha sido importante, pero finalmente se ha conseguido más de lo que creíamos y se han producido 1,5 millones de litros.

### ¿No les preocupa un descenso tan grande?

-Si esto hubiese pasado de aquí a unos años, con niveles de venta mayores, sería más duro. Pero ahora creemos que con esa cantidad tendremos suficiente Euskal Sagardoa como para satisfacer la demanda, aunque quizá lleguemos un poco justos y deseemos que se adelante algo la próxima cosecha. Vamos a necesitar más hectáreas en el futuro.

### ¿Les cuesta animarse a los productores?

-Actualmente tenemos 486 hectáreas, 36 más que el año anterior, y 234 productores, quince más. Se puede decir que el sector ha evolucionado más en Gipuzkoa, donde en los últimos cuatro años se han plantado 80 hectáreas nuevas encaminadas a la producción de sidra con Denominación de Origen. Cuando este terreno entre en producción tendremos más manzanas, pero aún necesitaríamos más, porque la sidra Euskal Sagardoa está hecha 100% con fruta autóctona. Hemos hecho una apuesta fuerte para que esto no vuelva a suceder cuando la marca esté más extendida.

### ¿Qué me puede adelantar de la nueva Euskal Sagardoa en cuanto a características?



**er**matxain  
ileapaindegia

VÍDEOS FOTOS GALERÍAS



-Hay que dejar claro que la Denominación de Origen abarca Gipuzkoa, Araba y Bizkaia y los tipos de manzana que tenemos son 115, aunque 24 son las principales y suponen el 90% de la producción. Pero esas 24 nos dan la opción de hacer sidras diferentes. Dicho esto, aunque hay diferencias, se puede decir que son sidras con más personalidad, más color, más cuerpo y algo más de graduación de alcohol.

#### **Lo normal son 6% ¿A cuánto subirá ahora?**

- Cambia de sidrería a sidrería. La media es el 6% y este año podríamos andar sobre el 6,5%, porque la manzana tiene más azúcar y, a más azúcar, mayor graduación de alcohol.

#### **¿Es objetivo de la Denominación la homogeneización, en cierta medida, del producto?**

-Nosotros creemos que los matices de cada zona y de cada sidrería hay que respetarlos, por eso hemos aceptado muchos tipos de manzanas en la Denominación. No pedimos que sean todas iguales, porque cada una tienen su magia, su peculiaridad. Esa es nuestra riqueza. Pero lo que sí buscamos es una garantía de calidad y la cumplimos a rajatabla. De hecho, de esos 1,5 millones de litros no todos serán Euskal Sagardoa. Están destinados a la Denominación de Origen, sí, pero al embotellarlas el productor tiene que hacer la petición al Consejo Regulador. Se toman muestras, se hacen análisis físico-químicos en el laboratorio de Fraisoro, luego tienen que pasar una cata profesional y obtener una puntuación mínima. Si no, no pueden ser Euskal Sagardoa. Las que superen esa nota serán las que tengan el derecho a tener la cápsula roja que distingue a la Denominación.

#### **Esto, en sí, ya supone aumentar la calidad.**

-Las sidrerías ya habían hecho previamente un gran trabajo en la mejora de la calidad. Siempre lo han hecho.

#### **Sin embargo, en la sidrerías, siempre encontramos una kupela que nos gusta menos.**

-Una cosa es el vocabulario de sidrería y otra son los fundamentos técnicos. Muchas veces a la sidra recién elaborada se le dice que es mala, y puede que luego sea muy buena, perfecta para la botella. En el txotx habrá sidras que están muy verdes, pero luego mejoran. El sidrero ya sabe lo que tiene.

#### **¿Cada sidra tiene su momento?**

-Eso es. Pero, en definitiva, si ha habido un gran cambio, ha sido que además del gran trabajo por la calidad de los sidreros. Ahora también esa labor se mide objetivamente desde fuera y eso ya supone, en sí, un cambio de esquema.

#### **Explíquenos cómo ha sido esa labor que han realizado en estos dos años para visibilizar la Euskal Sagardoa en los mercados.**

-Hemos intentado posicionar Euskal Sagardoa en las grandes superficies. La gran distribución: Eroski, Carrefour, Uvesco...

#### **¿Para buscar volumen?**

-Sobre todo visibilidad y posicionamiento. Hay que tener en cuenta que hoy en día el 77% de las compras de alimentación se hacen en las grandes superficies. Es un escaparate perfecto y hemos hecho un esfuerzo para que ahí estuviese presente la Euskal Sagardoa. Y podemos decir que cada vez se ve más cápsula roja, e incluso cápsula dorada en algunos casos, si la puntuación obtenida en la cata es muy alta.

#### **¿Y el siguiente paso cuál es?**

-En 2018 hemos empezado a trabajar con la hostelería en Hernani,

Astigarraga y Durango y también en algún otro mercado pequeño y este 2019 queremos hacer un gran esfuerzo en la hostelería. Lo que pasa es que es un trabajo de hormigas. Es un reto grande, pero bonito. Firmaría que muchos hosteleros, así como tienen carta de vinos o cervezas, en un futuro tengan también una carta de sidras.

**¿Es una fantasía aspirar a conquistar otros mercados? Se habla mucho de EEUU. ¿Es posible o nos están contando una película?**

-Lo cierto es que EEUU para la sidra se está convirtiendo en un mercado muy interesante. Eso no quiere decir que todos los sidreros tengan la oportunidad de poder exportar a EEUU, pero la sidra tiene grandes posibilidades allí, porque se está dando una revolución, un *boom*. Están muy abiertos a productos nuevos y en exportación los sidreros están haciendo un gran esfuerzo. Nosotros como Denominación de Origen vamos más despacio. Además de las grandes superficies y la hostelería, también queremos incidir en el futuro en la venta directa, y el siguiente reto sería la exportación.

**¿Además de EEUU, qué otros mercados están en el foco?**

-Eso ya depende del productor. Los hay que exportan a Europa, a Canadá, que ha empezado a demandar sidra; Sudamérica, Centroamérica, y algunos también a China, pero son mercados que exigen un trabajo enorme.

**¿Hay cabida para los sidreros y los productores de manzana navarros en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa?**

-De momento están Gipuzkoa, Bizkaia y Araba. Se le hizo una oferta a Navarra dos años antes de lanzar la Denominación, pero los sidreros de allí en ese momento no lo vieron interesante. Se veían muy pequeños, pero una vez que estamos en marcha, ya se han puesto en contacto. Algunos productores de manzana en el norte de Navarra han hecho ya la petición formal, lo que sucede es que todo el papeleo y los trámites lleva tiempo. El Consejo Regulador de la Denominación lo considera interesante y el Gobierno Vasco también lo ve bien, pero esto lleva tiempo. Aún así, creo que dentro de pocos años tendremos a Navarra dentro de la Denominación de Origen.

**¿Es, como se dice, Euskal Sagardoa la gran oportunidad para los productores de manzana vascos?**

-El sector sidrero ha hecho un gran cambio en la apuesta por la manzana propia y algunos llevan mucho tiempo trabajando en esto. Es algo que no hay que olvidar; pero si nosotros ahora logramos un posicionamiento bueno, el productor de manzana tiene ahí una oportunidad inmejorable. También con la diversificación de productos, como sidras espumosas, de hielo, zumos... Hay que poner la manzana en su sitio y hacer rentable su producción, y es muy importante promover una manzana de calidad.

**¿Llevarán todas las botellas de sidra la cápsula roja de Euskal Sagardoa en el futuro?**

-Todo o casi todo..., no soy quién para decirlo, pero muchas más, sí. Lo importante es que exista la oportunidad de tener Euskal Sagardoa. Creo que el consumidor sí apostará por la Euskal Sagardoa en el momento en que tenga la oportunidad para hacerlo. Y hoy es difícil.

**Ha defendido antes los matices de cada productor como riqueza. ¿También debe haber variedad en el precio o ahí sí aboga por una homogeneización?**

-En un mercado libre, el precio tiene que ser libre. Ahí es importante que, en el posicionamiento, la Euskal Sagardoa tenga un precio suficiente para mantener toda la cadena, pero sin duda los precios tienen que ser libres, y cada productor tiene que poner en valor su producto. Es muy importante que los precios sean diferentes y cuanto la gama sea mayor,

la diferencia de precios será mayor también. Quizá eso es lo que le ha faltado al sector, diferentes gamas y diferentes precios.

**Una botella de sidra natural cuesta unos dos euros hoy en día y una de Euskal Sagardoa, 2,66 de media. ¿Se encarecerá mucho?**

-La sidra no se va a encarecer mucho. Lo hará en la medida que lo tenga que hacer, pero lo importante es tener gamas diferentes. Veremos sidras de diferentes tipos. No es lo mismo tener una sidra natural, una de crianza o una espumosa. Cada cosa en su precio, pero la sidra es una bebida muy accesible y lo seguirá siendo. Pero tenemos que tener claro que necesitamos un precio suficiente para hacer un producto de calidad, empezando por la manzana, y hasta la sidra, y ahí no tenemos más remedio que posicionarlo bien en el mercado.

## las claves

“Creo que dentro de pocos años tendremos a Navarra dentro de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa”

“La sidra seguirá siendo una bebida accesible, pero tiene que tener un precio suficiente para garantizar la calidad”

“En el momento en el que tenga la ocasión de hacerlo, el consumidor apostará por la Euskal Sagardoa”

¡comenta!



tweet



Me gusta 277

Compartir

etiquetas: [sidra](#), [denominacion de origen](#), [unai agirre](#)

### COMENTARIOS:[Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

## Tu privacidad es importante para nosotros

Tanto nuestros partners como nosotros utilizamos cookies para personalizar contenido y publicidad, o analizar nuestro tráfico. Podemos recoger información no personal sobre el uso que haces de este web. Puedes permitir el uso de esta tecnología, o controlar completamente qué información es recogida y procesada. Para más información, visita nuestra [Política de Privacidad](#).

Configuración de privacidad

ACEPTAR