



LA SIDRA TRASPASA FRONTERAS

Cada vez son más las sidrerías guipuzcoanas que se animan a exportar su producto a países extranjeros PÁGINA 45

**BOTILARATZEA
SAGARDOAREN
KONTROLA, HASIERATIK
BUKAERAINO**

44. ORRIALDEA

**INNOVACIÓN
BOTELLAS DE SIDRA
CON CORCHO
ESCANCIADOR**

PÁGINA 46

El punto fuerte de la sagardoa en los últimos años es la exportación. FOTO: GORKA ESTRADA



SAIZAR

Sagardoa • Sidra Natural.

Kale-zahar auzoa, 39

USURBIL

Sagardotegiko erreserbak: 943 37 39 95

Bodega: 943 36 45 97

e-mail: sidreria@sidrassaizar.com



LA SAGARDOA TRIUNFA EN EL EXTRANJERO

Cada vez son más las sidrerías guipuzcoanas que se animan a exportar su producto a países extranjeros, donde la demanda de sidra natural vasca es cada vez mayor.



La etiqueta de cada botella cambia en función del país al que va dirigida.

Ane Muñoz

La sagardoa está de moda y no solo en Euskal Herria. En los últimos años, la demanda extranjera de sidra natural vasca ha aumentado notablemente, lo que ha obligado a las sidrerías a adaptar su oferta a diferentes mercados.

Esta popularidad internacional va directamente unida a la que se está viviendo en nuestro territorio. No olvidemos que hace tan solo unas décadas la sidra natural era un producto casi residual en Euskal Herria. Sin embargo, tras un importante esfuerzo privado y público, se ha conseguido remontar no solo la producción, que actualmente ya llega a los once millones de litros al año, sino también la cultura sidrera. Y es que se está haciendo una labor de promoción y de fomento del consumo que llama la atención.

Un ejemplo de ello es la apuesta por el cultivo de manzanos. En 2013 los baserritarras plantaron unos 25.000 manzanos, una iniciativa apoyada por la administración pública con la concesión de subvenciones. Además, a nivel cultural, la sidra natural se está fomentando a través de instituciones como la sagardotxea, el museo de la sidra vasca, que organiza visitas cada vez con más afluencia (11.000 personas

pasaron por aquí a lo largo del año 2013) y promociona a todos los niveles la sagardoa. Por otro lado, el Consorcio Sagardun ha llevado a cabo numerosas iniciativas para atraer a las sidrerías a la gente. A lo largo de 2013 los usuarios han realizado más de 3.000 reservas a través de las webs de reserva de sidrerías txotx.info y de experiencias de Sagardoaren Lurralde.

Pero, sin duda, el punto fuerte de la sagardoa en los últimos años es la exportación. Ahí es un referente. Ejemplo de ese afán exportador en Euskal Herria es el de la sidrería

Petritegi de Astigarraga, que actualmente exporta el 3% de su producción. Sin embargo, Ainara Otaño, responsable de la sidrería, asegura que "los esfuerzos están enfocados en aumentar este porcentaje, ya que cada vez la demanda es mayor debido al tipo de producto que es".

Y es que la sagardoa gusta y mucho por varios motivos. Otaño afirma que en el extranjero es muy apreciado porque "se trata de un producto totalmente innovador, puesto que tiene un sabor diferente, que incluso resulta inesperado para todo aquel que ha probado la

sidra en otro lugar del mundo". Además, "al ser un producto totalmente natural todavía se valora más", añade.

Petritegi empezó a exportar su sidra en 2008, cuando comenzaron a notar un incremento en la demanda del mercado exterior. "Asistimos a diferentes ferias para presentar el producto y contactar con posibles compradores internacionales en origen", explica Ainara. Desde entonces exportan principalmente a Estados Unidos, Holanda y Japón, y en menor medida a Italia, Francia y China.

La experiencia exportadora nunca es fácil y en este caso menos. Ainara explica que "al ser un sector muy local, el producto es muy conocido aquí, pero cada vez que se suman kilómetros, el desconocimiento aumenta rápidamente". Es por eso que los esfuerzos a nivel individual son considerables. Sin embargo, al observar la creciente demanda extranjera, están apostando muy fuerte por la exportación y para ello han decidido trabajar en cooperación con otras empresas. "Es la forma más efectiva de llevar a cabo el proceso", apunta Otaño. ■



URTE GUZTIAN IREKITA

Sidrería - Sagardotegia

SARASOLA

www.sarasolasagardotegia.com

Oiarbide · 943 55 57 46 · 20115 Astigarraga



SAGARDOTEGIA

OTSUA-ENE A

Bº. Osinaga - Tel. 943 55 68 94 - HERNANI - Gipuzkoa

BOTELLAS DE SIDRA CON CORCHO ESCANCIADOR

Las sagardotegis guipuzcoanas Petritegi, Ola y Oiharte se suben al carro de la innovación presentando sus botellas con corcho escanciador.

Ion Vivanco

¿Cuántas veces hemos derramado gran parte de la de botella de sidra intentando escanciar este preciado zumo? A pesar de que haya muchos consumidores de sidra con práctica, estoy seguro de que a una gran cantidad de personas les ocurrirá que siempre que intentan escanciar encharcan la mesa. Como es bien sabido, este es el método idóneo para servirla y beberla en sus condiciones óptimas. A pesar de ello, hacerlo sin manchar es complicado y solo está al alcance de unos pocos expertos. Por eso, las sidrerías Petritegi de Astigarraga, Ola de Irun y Oiharte de Zeraín han presentado el nuevo corcho escanciador con el que escanciar ya no será un problema.

Los expertos afirman que un buen escanciado es clave, ya que potencia el sabor y las características de la sidra natural. Por eso, las tres sidrerías han unido sus fuerzas con la intención de ponérselo más fácil al consumidor abriendo un puente entre la tradición sidrera y las nuevas tecnologías a través de un elemento tan popular, sencillo y normalizado como un tapón. Es una manera de innovar ya que como afirma Ainara Otaño, sidrera y actual coordinadora de Petritegi, "en el producto de la sidra no ha habido mucha innovación puesto que se mantiene la imagen tradicional, la botella, el etiquetado, etc. Por eso, incorporar un escanciador en el tapón es una forma muy sencilla de innovar y mejorar el producto". Esto le facilitará al consumidor la forma de servir el líquido correctamente sin malgastarlo. Como dice Maite Retolaza de la sidrería Oiharte, "el objetivo del invento es ponerle toda la facilidad al cliente

en la mano. Con este tapón, descorchas la botella allí donde estés, escancias, tiras a la basura y ya está. Además no se malgasta nada. Con el corcho normal en cambio, no puedes hacer eso, tienes que llevar el escanciador, luego limpiarlo y demás".

La propuesta va más allá de un simple escanciador ya que se trata del corcho original, el que se emplea en el proceso de embotellado de la sidra, pero a diferencia de cualquier otro corcho, permite además un escanciado perfecto de la sidra en mesa sin derramar grandes cantidades. De esta manera se consigue potenciar el sabor y las características de la sidra natural.

El objetivo del nuevo tapón escanciador es homogeneizar el ritual de servir el producto, permitiendo así asegurar el proceso óptimo de escanciado en culturas o consumidores que desconocen las normas básicas de consumo de la sidra y por qué no, facilitar el escanciado a los consumidores habituales.

Además de ser más cómodo, también es más higiénico porque como recalca Maite Retolaza "no es necesario ponerle el tapón verde que se pone por ahí, que se utiliza indistintamente con txakoli y en infinidad de botellas de sidra que no se limpian. Este se descorcha y después de emplearse se tira a reciclar, ya que es 100% de plástico sintético". Del mismo modo, la conservación es mejor y facilita al camarero aperturas posteriores de la botella. Y lo más importante, se consigue universalizar la sidra, para que cualquier usuario sin experiencia pueda disfrutar de su sabor en las mejores condiciones, que como recuerda Ainara Otaño son, "agitar la sidra antes de servir, escan-



Imagen de la presentación del proyecto con los representantes de cada sidrería. FOTO: NG

ciarla a entre 30 y 40 centímetros del vaso y consumirla a una temperatura de unos 10°C, para sacarle las mayores características a la sidra".

Este proyecto llevado a cabo por las sidrerías Petritegi, Ola y Oiharte, fue

pensado y patentado por Joaquín Escudero de la empresa Prior Cork. Todo surgió del hecho que todos los bebedores de sidra hemos hecho, hacerle un canal en la parte posterior al corcho para que entre el aire y otro

por el otro lado para... Así en 2010 se puso a incorporar un sistema propio proceso de... tras varios años de... luz este año. ■

Sagardo naturala

Zelaia

Sidra natural

MARTINDEGI 29 | 20120 HERNANI | GIPUZKOA | 943 555 851
zelaia@zelaia.es | www.zelaia.es

GOZATU GURE SAGARDOA! ¡DISFRUTA NUESTRA SIDRA!

MENDIZABAL

JATETXEA & SAGARDEGIA

Astigarraga (Gipuzkoa)

www.mendizabalsagardotegia.es