

1. LAS ÚLTIMAS COSECHAS.

Por sexto año consecutivo los sidreros de la comarca de Astigarraga, coincidiendo con la semana anterior a la festividad de San Sebastián, han inaugurado la nueva temporada de la sidra.

Este año, fue Juan Mari Arzak quien pronunció la frase que han acuñado los sidreros de la comarca de Astigarraga para abrir la temporada: “Hau da sagardo berria”.

Miguel Zapiain, representante de los sidreros, destacó que la buena climatología ha facilitado el que la manzana del país haya tenido una buena maduración, obteniéndose una buena calidad en la sidra; sin embargo, apuntó que la cosecha ha sido escasa en cuanto a cantidad.

Ya se vislumbran cuales serán las características de la cosecha del 98, una sidra muy equilibrada por encima de los 6° C, con mucho cuerpo y una tonalidad de color más amarillenta que verdosa. Esto se debe a que se ha contado con menos manzana ácida de lo deseado.

A pesar del boom de la sidrería, los cerca de 8 millones de litros que se han producido este año, tan sólo se consumirán al “txiri ” algo menos del 10%. El resto se comercializará embotellada.

No existe una fórmula ni receta mágica, que, con su porcentaje de cantidades en los ingredientes, haga que el producto sea una sidra “perfecta”.

Los enólogos, establecen como mínimo, una combinación de 8 variedades de manzana entre las que el 70% deben ser ácidas y amargas, el resto dulces.

Este año la sidra se ha elaborado con alrededor de un 30% de manzanas gipuzkoanas, lo que supone un 15% más que el año pasado; y la cosecha ha sido mejor que la del 97, según los enólogos.

Aparte del 30% de frutos del país, las bodegas han completado el volumen de manzanas que necesitaban con importaciones de Francia (alrededor del 50% del total) y el resto comprando a productores de Galicia, Asturias y Cantabria.

El diputado de Agricultura y Medio Ambiente, destacó que su departamento sigue impulsando la política de plantación intensiva de nuestros manzanos con el objetivo de que los sidreros se nutran únicamente con manzanas propias. En este momento, existen 270.000 árboles, que producen el 60% de las manzanas que utilizan las sidrerías gipuzkoanas.

Existen unas variedades de manzana imprescindibles entre las que se cultivan en los prados gipuzkoanos y que deben utilizarse para que la sidra adquiriera el sabor que buscan los catadores vascos, su singular carácter. Entre ellas están las siguientes: udare aritza, manttoni, bostkantoi, goikoetxe, txalaka, mozolua, errezila, errege sagarra, urtebi haundia y urtebi txikia.

A esta selección se ha llegado en función de distintos criterios como la productividad, la resistencia a enfermar y una fructificación tardía, no antes de Octubre o Noviembre.

En las bodegas gipuzkoanas elaboradoras de sidra se está implantando la barrica de acero inoxidable aunque en casi todas se mantienen las de madera simultáneamente. La madera buena está carísima y comparativamente con las de acero, el precio es parecido.

Este último material tiene algunas ventajas como las de mejor limpieza, refrigeración, inalterabilidad o la falta de poros que haga que la txinparta se mantenga mejor. Las kupelas de madera, el recipiente tradicional, en este caso no es el mejor, pero muchas bodegas los mantienen por estética y como testimonio de épocas antiguas.

Lo único que queda por decir es que los sidreros han elaborado un proyecto básico que defina el futuro Museo de la Sidra, que será sometido en breve a la consideración de todo el sector. El Ayuntamiento de Astigarraga está dispuesto a ceder un terreno de 400.000 m² en Astigarraga para su ubicación. Mientras, el consistorio va a habilitar un anexo a la Casa de Cultura en la que se creará una amplia y completa exposición permanente en torno a la sidra.

2. LA PRODUCCIÓN DE LA COOPERATIVA DE EZTIGAR.

La sociedad Eztigar formada por una treintena de socios, en su mayor parte agricultores, se formó hace más de 4 años con la plantación de 15.000 manzanos de 7 clases diferentes. Este año, por primera vez, los primeros manzanos han dado fruto y han podido fabricar su propia sidra, aunque para completar la producción han tenido que comprar manzana a otros productores. Eso sí, adquiriendo únicamente las clases propias del País Vasco ya que la cooperativa fabrica la sidra de manera artesanal.

La producción de este año, unos 200.000 litros de sidra de dos tipos: dulce y seca, en función del tipo de manzana utilizada.

En los próximos años el aumento de cosecha de manzanas propias les permitirá también aumentar la producción de sidra, que en menos de cinco años, podría llegar a los 400.000 litros.

3. LA SIDRA EN EL MERCADO.

La sidra de enfrenta ahora al reto de la comercialización. En una interesante ponencia de los Cursos de Verano de San Sebastián de 1992, el sidrero Miguel Zapiain presentó un balance de la situación y las perspectivas que se abren a medio plazo. A su parecer “ la sidra tiene el inconveniente de que el volumen de lo producido es pequeño, pero el sector tendrá que espabilar. El producto es muy atractivo, totalmente natural, bajo en alcohol, con poco gas y proveniente de una fruta muy popular”.

Pero el problema, es su irregularidad y para tener éxito en el mercado es necesario combatirla. Se están estudiando procesos mediante los cuales evitar los elementos turbios de la sidra y su acidez.

Se calcula que hay en Euskal Herria menos de 100 productores de sidra, la mayoría formando empresas pequeñas, y todavía muchos de ellos con instalaciones obsoletas: más de 70 en Gipuzkoa, unos 10 en Bizkaia, 2 en Iparralde y ninguno en Araba ni Nafarroa.

La sidra forma parte de la tradición, pero esta más unida al folklore. Lograr que pase a ser un producto de exigencias de mercado, etiquetado y en permanente investigación, para que en su día reciba la “denominación de origen”, es el objetivo de los planes estratégicos establecidos entre la Diputación Foral de Gipuzkoa y las asociaciones de productores, articulados fundamentalmente en estos puntos:

- a) Política de ayuda a la plantación de manzanos.
- b) El diseño de planes de fomento y estudio en la finca de Zubieta de Hondarribia.
- c) Elaboración de investigación: sobre la mezcla de variedades y sobre los aspectos químicos en coordinación con la Facultad de Químicas de la Universidad del País Vasco.
- d) Ayudas institucionales a la renovación técnica.
- e) Apoyo a la comercialización.
- f) Comunicación con las organizaciones representativas de los productores.
- g) Impulsar la formación mediante planes de estudio.

- h) Creación de una sede central de servicios- Sagardo Etxea-, para la que Astigarraga ha ofrecido un edificio en su casco urbano.

Uno de los problemas para la sidra vasca radica en el escaso arraigo de la botella. A nuestro juicio, para el aumento de la venta de la sidra en botella es necesario incidir en dos aspectos básicos:

- a) Conseguir un producto más homogéneo y de mejor calidad, para lo que es imprescindible acabar con los posos.
- b) Difundir el producto con campañas unitarias, mediante empresas o colectivos especializados en la promoción profesional.

Ciertas disposiciones legales y la conveniencia de promover la botella de sidra, impulsaron el diseño de un recipiente especial para el fomento de la manzana vasca.

Desde el siglo pasado comenzó a embotellarse la sidra en Euskal Herria, primero en envases de barro a imitación de las botellas de Borgoña y tapones lacrados. Luego se introdujo el vidrio, y las llamadas “de tres cuartillos” fueron el hogar tradicional del caldo hasta la generalización de las botellas de litro de diversos colores, con los escudos y nombres de sociedades que las compraban o el del propio sidrero grabados en relieve.

En los años 60 y 70 se empezaron a emplear botellas de champán reciclados, hasta que hace unos años el Ministerio de Agricultura prohibió ese envase salvo para sidra gasificada. Así, en 1986, surgió la nueva botella que hoy conocemos. De color verde, $\frac{3}{4}$ de litro de capacidad, 40 mm. de boca, y 540 gr de peso, su diseño está inspirado en las viejas botellas pero con un toque de modernidad y estilización. Gracias al apoyo del Gobierno Vasco y la Diputación gipuzkoana el nuevo envase se patentó y registró con el nombre de “Sagardoa”. En su lanzamiento fue recibida con frialdad –ya que el sagardozale es muy conservador y poco amante de las novedades-, pero en poco tiempo mereció todo el apoyo de los hosteleros y los clientes, conscientes de que higiene, comodidad y estética favorecen al producto.

Se creó una botella con la que competir en el txikiteo con el vino y la cerveza. Se trata de una réplica reducida de la botella grande, con un contenido equivalente a 3 vasos. La operación fue un fracaso. No es fácil convencer a los poteros para que modifiquen sus costumbres, y menos aún ganarlos para la sidra que no disfruta de tanta aceptación fuera de sidrerías y merenderos.

Nos encontramos ante el dilema de que la producción gipuzkoana podría ascender los próximos años, pero de poco serviría si antes no se amplía el mercado.

Fracasó el intento de crear la primera planta industrial vasca de sidra, proyectada en Gernika.

La promoción de la sidra ha de plantearse en 3 fases:

- a) Primera, la obtención de la “denominación de origen”, lo que sólo será posible cuando se consiga elaborar el 100% con manzanas del país y con plenas garantías de calidad
- b) Segundo, compaginando la producción artesanal con las nuevas tecnologías.
- c) Tercero, promocionar la sidra en los territorios hermanos de Bizkaia, Alava y Navarra.

En la propia Gipuzkoa queda mucho por hacer. Meritorio y muy positivo es el esfuerzo organizativo de jornadas como la “Sagardoaren Eguna”, que en Donostia se celebra desde 1985 el primer sábado de cada septiembre. Con tal celebración se pretende fomentar la sidra en todos sus aspectos, divulgar sus técnicas y hermanar a las gentes del oficio. Unas diez mil botellas aportadas por medio centenar de sidreros se abren para la pública degustación, acompañadas de tortilla de bacalao, queso y chorizo cocido. Bertsolaris, trikitixas y txalapartas amenizan la jornada, aprovechándose además para homenajear a los sidreros más veteranos.

Otra modalidad de promoción de la sidra, esta reza para paladares exquisitos, son los concursos que se celebran en diversas localidades como Beasain, Hernani, Astigarraga o Tolosa, entre otros, y que animan a los cosecheros para que afinen la calidad de sus mostos y los sometan al juicio de los especialistas.