

1. PRESENTE Y FUTURO DE LA SIDRA.

Si nos atuvieramos unicamente a la situación presente de nuestros establecimientos sidreros para analizar el estado general de la sidra, el balance tendría que ser necesariamente positivo. No en vano entre el 20 de Enero y 30 de Abril, corre sidra a caudales por los cientos de kupelas llenas, y el rito del txotx se ha convertido en un atractivo de masas en los inviernos de Gipuzkoa.

Pero no sólo del txotx vive la industria sidrera. El nivel de consumo anual en sidrerías, no alcanza el 15% del total de sidra producida por el mismo periodo. Sin embargo, el 85% restante a duras penas consigue abrirse camino en el mercado. Lo que equivale a afirmar que el auge de los sagardotegis no se debe a la afición por el caldo, al simple placer de beber sidra, sino a motivos de otra índole.

Basta recordar el fracaso del botellín de 3 vasos, frustrado intento de penetrar en el ámbito del txikiteo con un producto de calidad, natural y a precio muy económico. Tres virtudes que ni el vino ni la cerveza ofrecen habitualmente, pero que no fueron suficientes para consolidar a la sidra. Una botella de sidra natural, elaborada con mimo por manos artesanas, cuesta alrededor de 1,20€, disponiendo de un margen total de ganancia para productor, distribuidores y hosteleros que oscilan entre el 72 y 62%.

El sector se enfrenta al reto de la homologación de la sidra natural vasca a la legislación de la Comunidad Europea. El principal escollo radica en los posos de la sidra embotellada y en su acidez volátil, lo que choca con la reglamentación internacional.

Los detestables posos acumulados según avanza el año podrían eliminarse trasvasando cuidadosamente la parte limpia de la bebida, dejando las “madres” en las kupelas. Tampoco es posible el degüello, por que la sidra carece de atmósferas para que rompa y expulse los posos.

La solución por la que apuestan los sidreros apunta a la homogeneización del proceso productivo en cada cosecha, utilizando los mismos tipos de manzana, asegurando una temperatura adecuada de fermentación y conservando la sidra en kupelas asépticas y estables. La solución es mantener las formas de producción naturales para obtener el mismo sabor y aspecto, pero controlando al máximo los factores ajenos al proceso.

José María Irizar está convencido de que el futuro está en el acero.

La incorporación de nuevos sistemas de producción y control en la fermentación y conservación de la manzana autóctona, no desvirtúe la pureza del proceso secular, sino

que racionaliza. Las estrategias modernizadoras van imponiéndose a pesar de que todavía muchos sidreros se muestran reacios a cualquier innovación. Un 50% se confiesa dispuesto a renovarse técnicamente.

Parece que en los próximos años nuestras sidrerías sustituirán a sus viejas barricas por cubas de acero inoxidable, donde la fermentación será controlada a determinada temperatura y la sidra podrá conservarse durante muchos meses sin perjuicio de sus cualidades por el contrario, la esperanza de la sidra se basa en su radical naturalidad. Si a esto se une unas buenas campañas de publicidad y venta, se aumentará su consumo.

Una encuesta señala que un 40% de los sidreros espera una sustancial mejoría del sector en los años que vienen, un 33% prevé que las cosas seguirán más o menos igual, y el 17% teme un empeoramiento de las condiciones de trabajo.

El sidrero es un sector en plena evolución en todos los órdenes que, tarde o temprano recogerá las ganancias del esfuerzo realizado. Un ejemplo lo hallamos en la progresión seguida por la nueva botella de 0,75 litros. Hubo que esperar hasta que se consolidara y hoy es unánime la opinión de que el envase ha mejorado sensiblemente la aceptación del producto.

Aceptando que la sidra debe competir con 2 rivales de entidad, el vino y la cerveza, está obligada a aplicar sus mismas tácticas comerciales, a la manera de ingleses y galeses, países con larga tradición cervecera y licorera donde la sidra se ha hecho con un lugar de excepción.

Recetas mágicas no existen. El cariño que los artesanos ponen en su trabajo, conjugado con altas dosis de audacia para seguir mejorando los caldos año tras año, una estrategia bien diseñada de mercadotecnia, el compromiso estrecho y solidario entre sidreros y cultivadores de manzana para que la materia prima gane en calidad y no caiga en precios, el apoyo de las instituciones y, sobremanera, la conciencia de los propios consumidores a la hora de apoyar los productos autóctonos. Sólo así conseguiremos entre todos que nuestra sagardoa recupere prestigio, gane calidad y pueda expandirse como merece. Sería un acto de justicia había una bebida insólita, milenaria y auténtica hasta las raíces.

2. LA PRODUCCIÓN.

En la producción del 2007 la materia prima utilizada fue de un 50% de manzana propia de Euskal Herria y un 50% de manzana exterior, de Santander y Normandía generalmente.

Si ahora la proporción es de mitad y mitad, en próximos años se quiere aumentar el porcentaje de materia prima de aquí, esto es, que cada año se planten más manzanos, para que dentro de poco la proporción de manzana sea de un 70-80%.

3. EL MUSEO DE LA SIDRA – SAGARDOETXEA.

En esta época en la que gran parte de nuestro patrimonio histórico-cultural está en vías de extinción creemos que es el momento más idóneo para la realización de un Museo de la sidra en nuestra provincia.

La rapidez con la que se están produciendo los cambios en los modos de vida, usos y costumbres en nuestra sociedad, esta propiciando la desaparición de nuestra cultura.

El objetivo del Museo de la Sidra, sería la recuperación del patrimonio cultural vasco, para mantenerlo vivo en la memoria colectiva.

A lo largo de estos últimos años se han realizado varios proyectos para la realización de un Museo de la Sidra en territorio gipuzkoano. Uno de los más relevantes ha sido el “Proyecto de creación de un museo de la sidra en Astigarraga” publicado en 1990. El objetivo de este proyecto era el de ubicar un museo sobre la sidra en esta localidad de honda tradición sidrera, donde se recogieran no sólo los aspectos materiales relacionados con este mundo, sino que también pretendiera reflejar las costumbres, la identidad, los usos y las costumbres, es decir los elementos intangibles de la cultura popular.

Se pretendía que este museo fuera patrocinado por fondos de instituciones públicas como el Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de Astigarraga serían, junto con las asociaciones de sidreros de esta localidad y que fuera el primer museo de una red de museos de cultura popular distribuidos por la provincia de Gipuzkoa.

El proyecto pretendía propiciar un acercamiento afectivo y científico hacia el patrimonio local de una forma didáctica. En el museo se buscaría la participación activa por medio de un espacio vivo.

En cuanto al público, el escolar sería el usuario asiduo, aunque también se permitirían otros colectivos sociales como grupos de tiempo libre, asociaciones culturales, jubilados, turismo cultural...

El museo se habría emplazado en la provincia de Gipuzkoa, ya que esta es la provincia más rica en producción sidrera y en manzanas y en concreto en la población de Astigarraga, una población con gran significado sidrero.

Se pretendía que el museo se emplazara en un edificio nuevo, construido según las necesidades del mismo, aunque esto no significa necesariamente rechazar todos los edificios antiguos, ya que estos podrían ser reformados.

Respecto a las secciones y contenido del museo, éste se hubiera dividido en las siguientes secciones:

- a) Vestíbulo, éste sería una de las secciones más importantes del museo. Aquí se localizaría el punto de encuentro, la información al visitante, el guardarropa...
- b) Merchandaising, en este espacio habría una tienda en la que se venderían objetos relacionados con la exposición como productos gastronómicos, juegos, objetos de escritorio...
- c) Bar/cafetería, que actuaría como área de descanso para el visitante.
- d) Sala de exposiciones permanente, en ella se haría un espacio ideal para que los objetos puedan ser observados en toda su integridad. En la sala de exposiciones expondrían aspectos relacionados con la sidra, como: cultura material y oral, historia, formas de vida, costumbres.... Para su presentación se recurriría a diversos soportes como vitrinas, paneles...
- e) Sala de exposiciones temporales, fomentaría la organización de actividades que dieran a conocer a la población, el patrimonio cultural autóctono. En esta procuraría presentar exposiciones de producción propia.
- f) Sala de conferencias, donde se ofrecería desde conferencias la presentación de un producto, un taller, una tertulia....
- g) Centro de estudios, sería un centro de documentación donde se recogería material diverso sobre la sidra, como videos, libros, artículos, grabaciones...
- h) Administración, donde se desarrollaría el trabajo diario para conseguir el correcto funcionamiento del centro.
- i) Asociación de sidrerías, tendrían en el museo su sede social, para mantener una estrecha relación con éste.

Piezas y objetos que podrían componer los fondos del museo son: objetos y utensilios (sacos, botellas, kupelas...), productos de la cosecha, etc.; también se verían aspectos relacionados con el fruto y el terreno en el que se cultiva como las características de la manzana, análisis del manzano, características del terreno....

En el apartado de cultura popular por medio de murales diversos, grabaciones de testimonios orales y visuales, se mostraría la importancia de la sidra en nuestra cultura.

El museo hubiera propuesto dos clases de actividades, unas cotidianas, las que se ofrecerían al visitante habitual del museo y, otras puntuales, organizadas en torno a bloques temáticos a lo largo del año.

Por razones diversas, el proyecto, del año 1985, de creación de un museo de la sidra en Astigarraga no pudo ser llevado a cabo, aunque es importante ya que este proyecto es el predecesor del museo sobre la sidra llevaron a cabo el Gobierno Vasco, las Asociaciones Sidreras y diversos ayuntamientos en 1999.

El primer paso para la realización de la “Sagardoetxea” en Astigarraga fue la puesta en marcha de la muestra “Sagardoaren Erakusketa”, exposición inaugurada a finales de diciembre de 1999 y que ha cumplido los 2 retos para los que fue creado: la recuperación de aperos e instrumentos antiguos utilizados en los distintos procesos de elaboración y, además, acercar al público lo que la sidra ha supuesto en la Historia de Euskal Herria, y el quehacer cotidiano de nuestros antepasados, para los que la sidra era un elemento esencial.

Se propone la ubicación de la “Sagardoetxea” en parcela de Zarraburu, del municipio de Astigarraga, que cuenta con una superficie de 12 hectáreas. La parcela se sitúa en la ladera de Txoritokieta, a la izquierda de la carretera de Astigarraga a oiartzun.

Los objetivos finales de la “Sagardoetxea” son:

- a) Ser la sede de la profesión sidrera de Gipuzkoa.
- b) Servir de instrumento al servicio de los intereses de la sidra y derivados.
- c) Exponer el proceso histórico y cultural de la manzana y sidra en nuestro pueblo y asegurar su transición a las futuras generaciones.

Las secciones del centro tecnológico de la sidra son:

- a) Museo, cuyas funciones serán las de catalogación, restauración y exhibición de colecciones relacionadas con las dirá. La investigación en el ámbito de su especialidad. La organización periódica de exposiciones científicas sobre el tema y el desarrollo de una actividad didáctica respecto a su contenido.
- b) Sección de enología, su tarea será la realización de análisis y asesoramiento técnico a los socios de las asociaciones y la formalización de cosechas de enología,
- c) Sección de pomología, su función será la de dar a conocer mediante plantaciones piloto, los diferentes sistemas de formalización en el cultivo del manzano de

sidra, así como las variedades de manzana más representativas para la elaboración de la sidra, y la formación de agricultores en pomología.

- d) Sección de promoción, su función será la organización de ferias y exposiciones en torno a la sidra.
- e) Centro de investigación y desarrollo, que contaría de laboratorios, enólogos y estudios sobre las enfermedades de la sidra, control y mejora de la calidad de la sidra y estado de las manzanas, además de contar en su seno con las asociaciones de sidreros, las oficinas y las salas de reuniones.
- f) Centro de estudios, serviría para la preparación y formación de nuevos sidreros y para el reciclaje profesional. Tendría relación con la escuela de cocina y formación de agricultores proveedores de manzanas.
- g) Viveros e invernaderos, estudiaría las plantas incluyendo pruebas de campo, serviría de asesoramiento a agricultores, y seleccionaría nuevas variedades de manzana.

4. LAS MANZANAS TAMBIÉN ALMACENARÁN ENERGÍA.

La pulpa de la manzana, ese residuo que queda cuando se fábrica sidra a o zumos, tiene un nuevo uso. Un equipo del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha descubierto que puede ser muy útil para almacenar una energía eléctrica. Se trata de usar dicha pulpa para preparar carbón activado, un material capaz de conducir la corriente. Además de ser económico, es poco contaminante, porque no utiliza productos químicos agresivos.