

# EL CORREO

## La sidra vasca apuesta por la lata

Zapiain, Isastegi, Oiharte y Saizar ya tienen en el mercado algunas de sus modalidades en este recipiente que, en su opinión, les garantiza la entrada a EE UU



Elena Sierra

Seguir

Miércoles, 1 de enero 2025, 17:28

Comenta

Guardar

Compartir

Con cuatro medallas oro para los cuatro productos presentados a concurso se volvía a casa la sidrería guipuzcoana Zapiain de la que se conoce como la mayor competición de sidra del mundo, la Great Lakes International Cider and Perry Competition (GLINTCAP) celebrada en Grand Rapids, en el Estado de Michigan, Estados Unidos. Se trata de un concurso pionero en bebidas fermentadas de manzana y pera que nació en el año 2012 y al que en esta edición se presentaron cerca de 1.200 productos para ser evaluados por un jurado profesional –muchos de sus miembros tienen formación de 'pommelier', que es el equivalente en el mundo de la manzana (y la pera) del más conocido 'sommelier'–.

La competición se divide en 17 categorías que sirven de muestrario de todo lo que se está haciendo en el sector a nivel internacional; a las sidras más tradicionales se unen las modernas, rosadas, envejecidas en madera, con otras frutas y botánicos, de hielo y destilados, por ejemplo. Y el trabajo de Zapiain, que se presentaba en dos de las categorías, se veía premiado con 3 medallas de oro en Sidra Natural y otro oro para su sidra de hielo, la Bizi-Goxo, que quedó segunda en su categoría. Además, fue reconocida como la sidrería internacional del año.

Pero un viaje a Michigan, y en realidad a cualquier congreso y concurso internacional del ramo, da para hablar de más temas en torno a la producción y hasta su 'package', como ya ocurría hace unos meses durante el IV Concurso de Sidra Internacional de Sagardo Forum. Allí llegaron sidreros de Michigan a reivindicar este producto... enlatado. Y Zapiain es uno de los productores vascos que sabe de qué va la cosa.

En lata puede encontrarse su Enbata, sidra en lata ilustrada (con dibujo) de 44 centilitros, natural sin filtrar, sin estabilizar y sin pasteurizar elaborada bajo la D.O. Euskal Sagardoa. Venden latas de Euskal Sagardoa, entre otras, Isastegi (de 33 cl), Oiharte (de nuevo, de 44) y Saizar (la Red Bay, en el mismo formato). Los de Saizar apuestan por el diseño con ese dibujo de una ballena que remite a la tradición, como remite a la tradición lo que se puede beber en un envase que, en apariencia y por costumbre, parece muy posmoderno y destinado para otro tipo de productos. Pero Red Bay es «una sidra elaborada con

manzanas del país, utilizando variedades creadas en la tierra, mejoradas y conservadas durante miles de años», explican, servida en un formato que es «una apuesta de futuro para el sector».

## **Hay mercados que no quieren vidrio**

No es exagerado. Ya lo decía en el Sagardoforum Paul Vander Heide, de Vander Mill (Michigan), que lleva vendiendo sidra en lata más de una década: este formato es todo ventajas y en una comunidad tan pequeña como la de la sidra, «cada oportunidad es importante». Este envase es, entre otras cosas, «portable, duradero, no pesa tanto, es fácil de almacenar y de abrir, reduce costes de transporte, es reciclabluna y otra vez, se puede hacer una mejor decoración, etiquetas más variadas». Enlatar abre nuevas opciones en todos los pasos de la cadena. Y encima «es 'cool', 'hipster', es hacer lo que tu padre hacía pero en premium», haciendo referencia a que en su entorno ya no se hace un barbacoa con las típicas latas de cerveza baratas del súper, sino que se puede hacer con una sidra natural. Lo premium ya no solo viene en botella.

De hecho hay mercados que no quieren vidrio. Ocupa más, se transporta peor, se puede romper más fácilmente. La lata puede servir a los productores de Eukal Sagardoa para exportar más. «En USA en los últimos años las ventas de botella caen, las de lata suben», dice Vander Heide. En el lineal de la tienda entran mayor número de latas que de botellas.

Puede suponer la diferencia entre llegar o no a Estados Unidos, «ahora mismo un país vibrante en lo que a producción y consumo de sidra se refiere, con un gran interés en el mercado por nuestra sagardoa», en palabras de Ion Zapiain, responsable de ventas y exportación de la sagardotegi de Astigarraga. Esta casa ya vende en aquel mercado y los premios recién recogidos suponen un nuevo impulso. «Creemos que es importantísimo para el posicionamiento de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, ya que aún es bastante desconocida y hay mucho trabajo por hacer en este sentido».

 Comenta

 Reporta un error











