

Ametza Larrañaga · Ingeniera Técnica Agrícola

«En Gipuzkoa
hay todavía
muchas
variedades de
manzanas ácidas
y amargas por
redescubrir»

La sidra y las sidrerías son un valor en alza a lo largo y ancho de Euskal Herria. Este es un país rico en variedades de manzana, aunque no siempre se aprecie. Ametza Larrañaga considera que sólo en Gipuzkoa hay todavía muchas variedades por recuperar.



JOSE MARI MARTINEZ

Ametza Larrañaga ha finalizado recientemente un estudio sobre la manzana autóctona.

Hace pocas semanas ha terminado el trabajo de campo de una prospección de manzanas ácidas, amargas y ácido-amargas realizada a lo largo y ancho de Gipuzkoa. El estudio tiene como objetivo fundamental encontrar variedades poco conocidas o que lo son sólo en un ámbito muy local, por tanto restringido, con esas características citadas. Ametza Larrañaga, ingeniera técnica agrícola, especializada en hortofruticultura y jardinería, ha

sido la encargada de llevar a cabo esta tarea. El estudio permitirá establecer y difundir las variedades más interesantes para una mejor calidad de la sidra.

¿Cómo surgió el proyecto?

Es fruto de un acuerdo de colaboración en el año 2003 entre el Colegio Vasco de Ingenieros Agrónomos y la Diputación de Gipuzkoa. Crearon una beca para posibilitar la realización de un estudio de prospección de variedades de manzana sidrera con determina-

das características de mucho interés para la elaboración de la sidra. En concreto, se trataba de rastrear numerosos caseríos buscando manzanas con propiedades ácidas, amargas y ácido-amargas de las que al parecer hay una cierta carencia. Yo, que había terminado mis estudios en Iruñea, fui elegida para llevar a cabo el proyecto.

¿Cómo ha sido su desarrollo?

En principio se pensó en realizar la fase de rastreo por los case-

rios guipuzcoanos en el otoño del 2003. Así se hizo, pero surgió un gran contratiempo: coincidió que ese año hubo una acusada sequía en verano lo que hizo que la cosecha fuese bastante pobre en cantidad y las manzanas tuviesen sus parámetros alterados. Se recolectaron manzanas en muchos casos inmaduras, en otros con altos contenidos en azúcares, en suma, con sus características habituales afectadas por esa climatología. Ese año hubo mucha manzana que cayó prematuramente del árbol,

bien por el viento o como consecuencia de la sequía, lo que además de incidir negativamente en su maduración no permitía, en muchos casos, identificar bien la variedad y de qué árbol había caído. A eso hay que unir que hubo amplias zonas de Gipuzkoa donde la cosecha fue especialmente escasa, sobre todo en el interior del territorio. Por ese cúmulo de circunstancias la prospección quedó algo coja, incompleta en definitiva, de ahí que entendieran los promotores del estudio que para ob-



Astigarragako Udala



JOSE MARI MARTINEZ

La zona de Gipuzkoa cercana a la costa es donde se registra una mayor variedad de manzanas.

tener resultados más fiables era conveniente repetir la experiencia en esta última campaña y así se ha hecho. Este último otoño las condiciones han sido mejores.

¿En qué ha consistido tu labor?

El trabajo de campo ha consistido en recorrer numerosos caseríos y manzanales del territorio en un corto periodo de tiempo, el que coincidía con el momento óptimo de maduración de la fruta y apreciar así mejor sus cualidades. He probado numerosas manzanas *in situ* y, además de valorar gustativamente las manzanas, he llevado a cabo varios análisis en laboratorio para determinar el contenido de azúcar, el PH, la acidez total y los fenoles.

¿El rastreo no ha partido de cero?

En el proceso de búsqueda de este tipo de variedades de manzanas ya hay importantes trabajos anteriores llevados a cabo desde la Diputación y por el enólogo Domingo Arina. En la actualidad, son la base sobre la que se trabaja para ofertar las variedades de manzana más convenientes para la elaboración de sidra. Iñaki Larrañaga, técnico del ente foral, y

el citado enólogo han sido mis valiosos asesores y colaboradores en todo momento.

¿La prospección ha concluido?

En realidad, no; aunque tras las fases de trabajo de campo y análisis, ahora queda la redacción con los datos recogidos y, de alguna manera, la exposición de conclusiones. El estudio debería continuar porque queda mucho por hacer. En Gipuzkoa hay muchas variedades por descubrir o, mejor, redescubrir, porque en su pequeño entorno ya están descubiertas y son conocidas. Incluso, de algunas de las manzanas que hemos encontrado tenemos datos que es conveniente contrastar, porque nos han dado resultados diferentes en los dos años en que las hemos analizado. Hay que tener en cuenta que hay diferentes variables que influyen en el desarrollo de la fruta, el clima, el suelo o la época de recolección, entre otras. En mi opinión, no solo debería continuarse el estudio, sino que animaría a los sidreros a que se involucrasen y apoyasen la iniciativa, ya que las conclusiones pueden ser muy interesantes para su propio futuro.

«En principio, se pensó en realizar la fase de rastreo por los caseríos guipuzcoanos en 2003. Así se hizo, pero surgió un gran contratiempo: ese año hubo una acusada sequía en verano»

Dos variantes recuperadas

La prospección sobre los tipos de manzana en Gipuzkoa ha tenido sus luces y sus sombras. «En algunos aspectos ha sido una tarea sencilla, pero en otros hemos encontrado complicaciones. Se da el caso de que una misma variedad se conoce con dos nombres diferentes o, al revés, que una misma denominación sirva para dos variedades distintas».

La franja más próxima a la costa (Irún, Astigarraga, Hernani Usurbil, Itziar...) es donde se encuentra la mayor variedad de manzanas, mientras que en el Goierri (Ataun, Lazkao...) hay un claro predominio de la variedad *Errexil*.

No faltan manzanas sin denominación. Dos de ellas estaban en esa situación hasta 2003 pero ahora han sido bautizadas. «La *Luberri* es una manzana muy fenólica y ácida, que está en terrenos del caserío Egioleta de Usurbil, y que en este caso se utiliza para sidra casera. La *Arantzate*, de similares características a la anterior, que se encuentra en los manzanales del propietario de la sidrería Ola de Irún», señala la realizadora del estudio.

No son las únicas variedades que se han clasificado gracias a este estudio. «Se han recogido alrededor de ochenta muestras y de ellas la mitad podrían considerarse semidesconocidas, no me atrevo a decir que sean del todo desconocidas. Entre las clasificadas hay algunas también muy fenólicas que de momento carecen de nombre», afirma Larrañaga. Un ejemplo son las encontradas en las sidrerías Elorri y Altzueta de Hernani o en los caseríos Larrazabal de Itziar y Gorostidi de Usurbil. En este último hay una variedad de manzana que denominan *Makalaxgorri* que ha dado datos bien diferentes en contenido de fenoles de un año a otro. En el 2003 la cifra doblaba a la del 2004.

«Ese dato no hace sino confirmar la necesidad de profundizar en el estudio para lograr datos fiables. Además, de las variedades interesantes desde el punto de vista de acidez y componentes fenólicos convendría conocer si son resistentes a posibles enfermedades y su productividad antes de decidir pasar a realizar injertos para su posterior difusión», afirma esta técnica usurbildarra.