

La ingeniera Ametza Larrañaga ha rastreado manzanales guipuzcoanos buscando manzanas muy ácido-amargas para impulsar su uso en la sidra del futuro



Ametza Larrañaga y Domingo Arina han recorrido manzanales guipuzcoanos en busca de manzanas ácido-amargas. (MIKEL FRAILE)

FELIX IBARGUTXI

Los 'ojeadores' de manzanas

«Ez dugu gezurrik esan behar»

F. I.

«Zapiain eta biok Asturiasen izan gara orain dela gutxi eta esan digute han sagar gutxi samar bildu dela, hango sagardogileek behar dutenaren %75. Galtzian, berriaz, barruko aldean sagar oso gutxi izan da, eta kostaldean dezente gehiago. Beraz, aurtan, Gipuzkoan hain sagar gutxi egon delarik, Galiziako eta Bretaniako sagarrarekin moldatu beharko dugu. Sagardozaleari ez zaio gezurrik esan behar, benetan zale denak badaki eta zenbat sagar erabiltzen dugun handik eta hemendiko», adierazi digu Jose Antonio Gincerain, Zelaia sagardotegiko nagusiak. Jakina denez, aurtan oso sagar gutxi batu da Gipuzkoan, eta batu dena kostaldean batu da. Batetik lehorteak, bestetik iraileko haitzetatik izan dute errua. Ia sagardogile guztiak biltzen dituen elkarteak erabaki du 223 euro ordaintzea bertako tona sagarra, eta orain ere ezadostasuna gertatu da sagastien jabe eta sagardogileen artean. Jabeek 230 euro ordaintzea eskatzen zuten, eta datorren urtean, berriaz, 240.

La ingeniero técnico agrícola Ametza Larrañaga ha recorrido varios caseríos guipuzcoanos para recoger manzanas sidreras que resulten interesantes de cara al futuro. Y ha conseguido detectar varias joyas. Se intenta localizar manzanas ácido-amargas, las que se han demostrado como idóneas para lograr la sidra fresca y liviana que hoy prima en el mercado.

Ametza Larrañaga ha realizado su tarea asesorada por el veterano enólogo Domingo Arina, que hace un par de décadas realizó un trabajo similar, fruto del cual se escogieron variedades de manzana cuyas plantas se pueden adquirir ahora en el vivero de la Diputación.

Larrañaga ha realizado el trabajo de campo a lo largo de dos meses. Y se ha topado con un serio contratiempo: «En el interior de Gipuzkoa apenas ha habido manzana, por lo que he trabajado en los caseríos de la costa. Además, ha habido árboles a los que, por la sequía y los vientos, se les ha caído el fruto antes de tiempo. En alguna ocasión he encontrado manzanas en el suelo que no se podía saber de qué árbol habían caído».

Así las cosas, se supone que el año que viene habrá una cosecha más normal y se podrá seguir con el estudio de una manera más fructífera. Pero pese a todo, el rastreo de Larrañaga ha dado algunos resultados: «En Irún, en un manzano de la sidrería Ola, propiedad de Iñaki Bengoetxea, encontré una variedad de manzana muy interesante, y otra que también llamaba la atención en el caserío Egiolleta de Usurbil. Ambas eran muy ácido-amargas».

Con beca del Colegio

Larrañaga ha trabajado gracias a una beca promovida por el Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas, tras una reunión en la que

participó el técnico de la Diputación Iñaki Larrañaga y algunos baserritarras interesados en las investigaciones sobre variedades vascas de manzana de sidra.

«Las manzanas ácido-amargas arreglan cualquier sidra, porque aportan ácidos y compuestos fenólicos. Siempre ha habido manzanas a las que se decía 'amargas', pero intentamos localizar las variedades que vayan más allá. Variedades muy conocidas, como la Patzulo y la Geza-miña eran consideradas amargas, pero al lado de otras catalogadas más tarde no lo son tanto», dice el enólogo Domingo Arina.

Arina quisiera que los sidreros y baserritarras muestren más interés por estas investigaciones que el que mostraron cuando él comenzó a hacer los análisis de mostos extraídos de las variedades que ahora están en boga. «Aprovecho la ocasión para pedir a los propietarios de manzanales que si tienen variedades de manzana de esas que son inoportunas por su amargor o su acidez, se pongan en contacto con el Departamento de Agricultura de la Diputación Foral, concretamente con Iñaki Larrañaga, para que se lo hagan saber y en la próxima

temporada se pueda hacer los análisis a esas manzanas».

Este enólogo remarca la dificultad que entraña clasificar las manzanas solamente por las sensaciones que transmiten cuando se les da un mordisco: «La boca engaña. Una variedad como la Moko, que es ácido-amarga y muy interesante, tiene mucho más azúcar que otras manzanas que a simple vista parecen más dulces».

Curso de iniciación

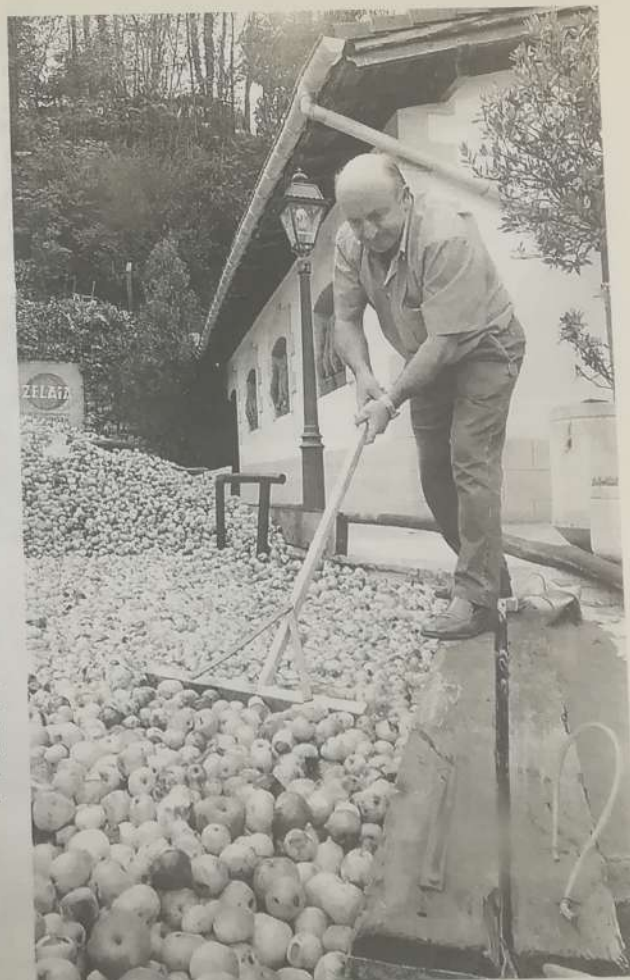
Ametza Larrañaga es, por otra parte, una de las alumnas del curso de iniciación a la elaboración de sidra que se está desarrollando estos días, organizado por Mendikoi-Fraisoro.

Es la duodécima edición de este curso, un curso muy práctico que se imparte durante cuatro tardes, con un total de 16 horas. Este año han participado una quincena de alumnos, algunos completamente novatos, junto a otros que ya conocen lo que es hacer sidra en su caserío.

Anteayer visitaron la sidrería Gurutzeta, que ya había comenzado a elaborar sidra, pudiendo ver el funcionamiento de una prensa moderna junto a otra bastante más antigua, de eje vertical.

En Irún y Usurbil se han detectado un par de variedades muy interesantes

«Las manzanas ácido-amargas arreglan cualquier sidra»



José Antonio Gincerain, anteayer en su sidrería Zelaia. (MIKEL FRAILE)