

José Angel Gurutzeta está satisfecho con su cosecha.

Que la cosecha de este año ha sido buena está en boca de todos los sidrerros y productores de sidra de Gipuzkoa. José Angel Gurutzeta, de Astigarraga es de la misma opinión. Gran conocedor de la bebida y las costumbres que le rodean, este sidrero gipuzkoarra defiende las sidrerías en las que hay posibilidad de estar de pie, porque "es la mejor forma de integrarse en el

ambiente y no encerrarse en un rincón sentado en una mesa». Además, según este experto, esta es la mejor forma y la más eficaz de probar las sidras de las diferentes kupelas. Al igual que la mayoría de sus colegas, Gurutzeta afirma que las condiciones meteorológicas han ayudado a que la cosecha de este año haya sido satisfactoria, y él se muestra conforme. «El invierno fue bueno, hizo frío, y el frío, al dar descanso al árbol hizo que éste llegara en muy

12 millones de litros

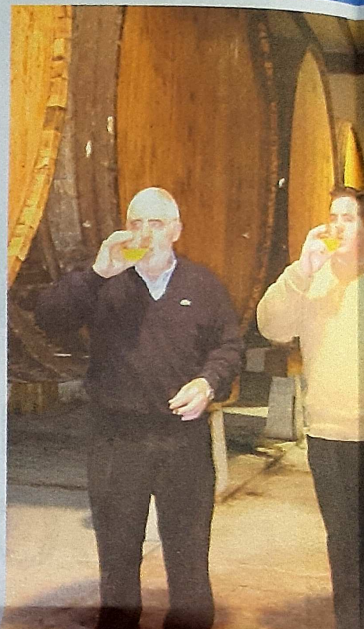
José Angel Gurutzeta • GURUTZETA

«Me gustaría utilizar sólo manzanas de aquí»

buenas condiciones a la época primavera-vernal. Aún y todo, la cosecha de un año nada tiene que ver con la del anterior y sí es verdad que esta temporada la sidra nos ha llegado antes que otras veces, lo que no quiere decir que la calidad de este año sea peor».

Las características del terreno del País Vasco y los recursos de los agricultores hacen imposible que la sidra producida en Euskadi esté compuesta, en su totalidad, por manzanas autóctonas. A este respecto, Gurutzeta se muestra cauto; «la buena sidra se puede hacer con frutas autóctonas o de fuera, lo que ocurre es que no controlamos tan bien las manzanas provenientes del extranjero como las nuestras. Nunca sabemos a ciencia cierta las características que reúne la fruta de fuera y tenemos que analizarla con detenimiento. La Diputación Foral ha plantado este año un total de 9.000 manzanos y se han catalo-

gado doce especies de manzanas diferentes. Yo soy de los que opinan que el ideal sería poder producir sidra de calidad con manzanas plantadas en nuestro territorio. No sé si lo conseguiremos algún día». Y es que, tal y como explica este astigarratarra, «la sidra que bebemos estos días de las kupelas es fruto de largos meses de trabajo en el que participan infinidad de agentes. Se tendría que empezar por tener en cuenta al agricultor y pagarle bien por su trabajo, teniendo en cuenta, eso sí, las adversas condiciones que reúnen nuestros territorios para plantar muchas hectáreas de árboles».



Los sidrerros dan buena nota a la sidra de



Miguel Zapiain • ZAPIAIN

«El objetivo es hacer buena sidra»

Este año tampoco han faltado a su cita. El txotx se inauguró el pasado 15 de enero y las sidrerías de Gipuzkoa tendrán sus puertas abiertas y sus

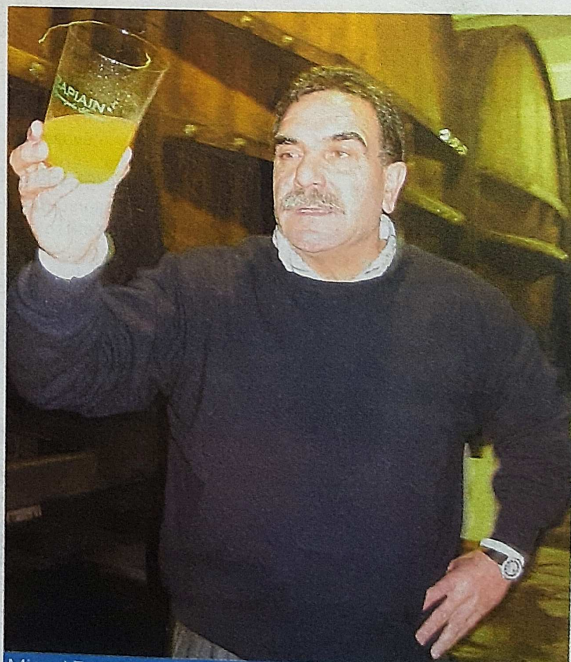
mesas abarrotadas hasta el próximo 30 de abril. Y no han faltado a la cita ni los incondicionales de la tradicional bebida, ni los productores de sidra ni foráneos y curiosos que en los próximos meses harán colas y celebrarán reuniones en sidrerías de toda la provincia.

Según la opinión de productores y sidrerros, la cosecha del 2002 se caracteriza por ser "muy buena", sobre todo en la comarca del Goierri. Además, los datos apuntan a que la mitad del total de la sidra que se produce en Astigarraga, la capital mundial de la sidra. Y desde esta pequeña localidad de Gipuzkoa, Miguel Zapiain, uno de los sidrerros más conocidos dentro y fuera de nuestras fronteras, se muestra optimista ante los resultados obtenidos. «La cosecha de este año ha sido muy buena, sobre todo si tenemos en cuenta las condiciones meteorológicas que hemos vivido en Euskal Herria las pasa-

das estaciones». Y es que la climatología es un factor fundamental en el resultado del producto final y resulta inevitable en la calidad de la manzana. A este respecto Zapiain comenta que «el invierno pasado fue bastante bueno para nosotros, el verano demasiado frío y la primavera muy buena. Los meses de septiembre y octubre, sin embargo, fueron inmejorables y las condiciones climatológicas de esos días han ayudado mucho a la buena calidad que, al final, ha tenido nuestra cosecha».

Buena sidra para todo el año

A pesar de que para la mayoría la época de sidras se limite a estos cuatro meses, para sidrerros y productores de sidra, la temporada se prolonga 365 días al año. Y es que el conseguir que esta bebida de carácter único reúna las cualidades adecuadas, supone largos meses de cuidados y trabajo. Tal y como comenta Zapiain, «en temporada de txotx no vendemos ni el 10% de la sidra que produci-



Miguel Zapiain brinda con su sidra por la nueva cosecha.

mos. Nosotros, los sidrerros, trabajamos todo el año y la mayor parte de nuestra producción la comercializamos en botellas durante el verano». Y es que, más de una vez han comentado los expertos que la sidra es una de las bebidas más apropiadas y tónicas para meses en los

que el sol aprieta. Esto no quita la oportunidad de disfrutar del inmejorable ambiente que viven las sidrerías estos meses. Respecto a fórmulas y secretos para elaborar el zumo de mejores cualidades, Zapiain no se moja: «El principal y único objetivo del sidrero es hacer buena sidra».



Napoleón Lertxundi • SAIZAR

«En casa estamos satisfechos»

Los datos hablan por sí solos: este año se han utilizado 13,5 millones de kilos de manzanas. De ellos, 6,5 millones cosechados en Gipuzkoa y 3,5 millones en Astigarraga. La producción lograda en esta cosecha ronda los 10 millones de litros. En total, se embotellará cerca del 90% de la sidra producida, porcentaje que se traduce en 12 millones de botellas. La de este año es una sidra seca, equilibrada, de buen color, en su punto para ser catada al txotx y en los días de verano en la botella. Las condiciones meteorológicas del pasado año han intervenido, inevitablemente, en la cosecha y producción del néctar de manzana; así, las contraproducentes lluvias veraniegas se vieron compensadas con el calor de septiembre y con el buen tiempo reinante durante el mes de octubre. Desde la sidrería usurbildarra de Saizar, el joven Napoleón Lertxundi se reafirma en los buenos resultados obtenidos, por todas las produc-

ciones en general, y la suya en particular. «La cosecha de este año ha sido bastante buena y nosotros estamos satisfechos». La sidrería Saizar ha cumplido este año su 26 cumpleaños, fue fundada por Esteban Lertxundi. Hoy, padre e hijo regentan una de las sidrerías más conocidas dentro y fuera de Gipuzkoa y ambos coinciden en que los verdaderos beneficios del sidrero se consiguen fuera de la temporada del «txotx», «a través de la venta de sidra en botellada, sobre todo en verano, época en la que la gente acostumbra a tomar sidra con mayor asiduidad». Y es que, al igual que el resto de los productores, los de Saizar sólo comercializan, en esta época, alrededor del 5% del total de su producción. Napoleón y Esteban coinciden, así mismo, en que a pesar de todo «la época de sidrerías tiene un encanto especial, por la posibilidad de probar sidra de las diferentes kupelas y por el maravilloso ambiente que se vive en sidrerías de toda Gipuzkoa».

Manzanas vascas

Los sidreros se muestran satisfechos con el producto de este año pero parte de sus esfuerzos se centran ahora en conseguir la K de calidad (Kalitatea). Con la subvención del Departamento de I+D del Gobierno Vasco, la Universidad del País Vasco desarrolla un programa de investigación que trata de clasificar la sidra basándose en la materia prima. Tal y como explica Iñaki Larrañaga, Técnico Pomológico de la Diputación de Gipuzkoa «estamos experimentando con manzanas ácidas, amargas y con polifenoles, que son productos antioxidantes».

Iñaki Larrañaga asegura que «conseguir la K de calidad no es un proceso difícil aunque es costoso. No todos los sidreros están capacitados para este esfuerzo y para su ejecución serían necesarios 13.000 kilos de manzanas autóctonas. En el País Vasco no se produce esta cantidad de manzanas y no sería posible una K de calidad para todas las sidras y sidrerías». Algunos de los productores podrían producir un zumo que cumpliera los requisitos necesarios pero sería una minoría. Los Técnicos del Gobierno Vasco defienden que por lo menos el 65% de la sidra

debería conseguir este certificado de calidad ya que no tiene sentido que tan sólo 11 ó 12 sidreros lo hagan. No habría problemas para que unos pocos pudieran obtener la K de calidad pero serían cantidades mínimas, y hay quien dice que no sería representativo».

El proceso para la K de calidad es largo y costoso puesto que deben realizarse varias pruebas e investigaciones con diferentes tipos de manzanas. Iñaki Larrañaga asegura que «primero hay que realizar importantes investigaciones con la manzana para decidir cual debiera utilizarse para en el producto final. Es un proceso caro para muy poco zumo».

No obstante, en el País Vasco no hay manzana suficiente para que toda la sidra que se produce y la manzana que hay es muy variada. Los enólogos afirman que la manzana ácida y

amarga es la adecuada para la producción de sidra autóctona ya que protege la sidra de posibles bacterias. Iñaki Larrañaga defiende este punto de vista y asegura que «los sidreros debieran implicarse en este proceso y recoger cada tipo de manzana separada, por un lado la amarga, por otro la ácida... De este modo, se puede controlar la producción del zumo».





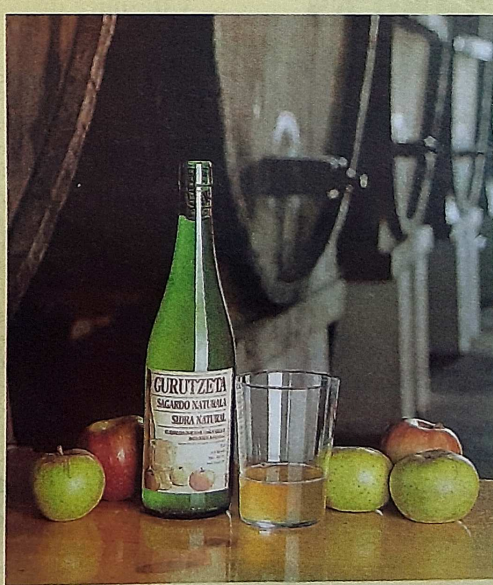

Zelaiá
HERNANIKO SAGARDOA
Sidra Natural

*Ohitura eta modernotasuna
milurte berriaren uztari lotzen zaizkio
zure gustokoa izan dadin*

*La tradición y la modernidad
se unen a la cosecha del nuevo milenio
para que sea de su agrado.*

Tel. 943 555 851 - Fax. 943 550 281
Bº Martindegi 29 - HERNANI (Gipuzkoa)

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



*Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu
zaparezkoa, edozein jakirentzat egokia.*

GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.
TEL.: 55 22 42 - Fax.: 31 10 01