

La cosecha de este año ha sido algo menor de lo deseado aunque se anunciaba abundante

Debido a estos factores antes citados, de algo escasa en cantidad y la excelente calidad de las sidras de este año, los elaboradores están optimistas, debido a que en estas fechas tan tempranas la demanda del producto es grande, por lo que se prevé una campaña algo ajustada en cuanto a cantidad.

Por estas fechas, es bonito ver cómo cada día acude la gente a saborear y catar las sidras aprovechando que es la época del «txotx». Esta costumbre, mitad mito y mitad ceremonia, tan extendida y arraigada por estas tierras, en la que los elaboradores dan a probar a los amantes de la sidra sus ricos caldos. Diariamente, se ven al atardecer cantidad de coches aparcados junto a las sidrerías, coches que normalmente llegan siempre ocupados como mínimo por dos o tres personas cada uno. Siempre en grupo para poder charlar y discutir amigablemente sobre las cualidades individuales de cada una de las kupelas probadas.

Son personas cuyo denominador común es el amor a la sidra natural. En su comportamiento en la sidrería, se observa un casi recogimiento, pero sobre todo un gran respeto a todo lo relacionado con la misma. Al final, debido a esa contenida en la sidra, se abre paso la euforia, dando como resultado una reunión algo más animada y bulliciosa.

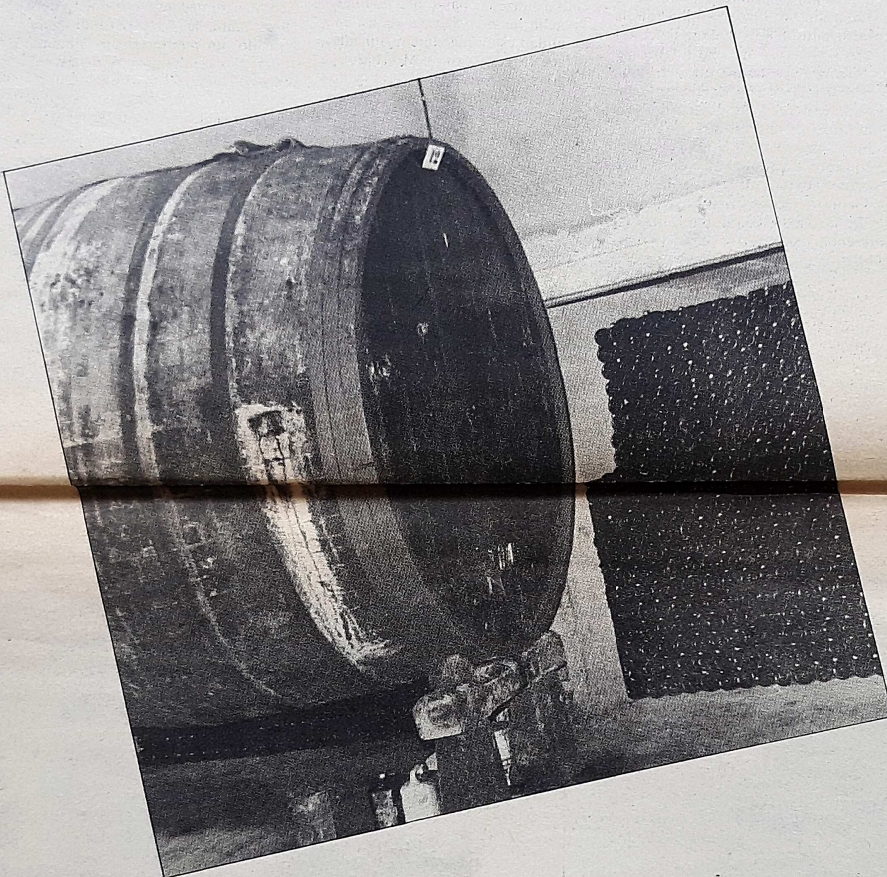
El «txotx» es una oportunidad que el cosechero da al consumidor de acercarse a la sidra natural, y vivirla y conocerla durante su crianza en las kupelas. El origen de este fenómeno único está en aquellos tiempos en los cuales el comprador se acercaba al cosechero para elegir la sidra que iba a comprar, cosa que hacía acompañado de sus amigos para, entre todos, acertar mejor en la elección. Aunque la primera preocupación era probar la sidra que iba a llevar a su establecimiento, sus amigos aprovechaban la oportunidad para beber hasta saciarse.

Considerando el inicio de la campaña la época de floración del manzano y a juzgar por la flor que sacaron los árboles, se preveía una cosecha abundante. Más adelante, la fecundación de la flor fue bastante desigual, en algunas zonas, y sobre todo en variedades tempranas, el cuajado del fruto fue muy pobre, debido en gran parte a la cantidad excesiva de lluvia que cayó por aquellas fechas.

A pesar de todo, en general, se contemplaba buena cosecha. Más adelante, cuando el fruto estaba en la princi-

pal época de su desarrollo, la sequía excesiva del pasado verano, fue causa de que el fruto se desarrollara poco en tamaño, por lo que la cosecha recogida quedó algo corta. Al final la cantidad de manzana triturada fue algo menor de la deseada.

No obstante aunque la cantidad recogida quedó algo por debajo de lo deseado, la calidad de la manzana utilizada para la sidra natural este año, puede considerarse como de excelente.



En la actualidad hay sidrerías que procuran mantener este mismo enfoque, mientras que algunas funcionan como asado-

res, en busca de unos ingresos adicionales.

Como novedades de esta campaña, la elección por fin, de

la botella «Sagardoa 75 cl», como envase exclusivo para la sidra natural comercializada. Ya era hora de que la sidra na-

tural tuviera su propia botella, sin depender para su envasado de botellas recuperadas, no siempre en las mejores condiciones, de otros productos que en nada favorecían su prestigio. La otra novedad, también importante es que a la sidra también le ha llegado el tan cacareado IVA, impuesto que sin entrar en discusión, está favoreciendo muy poco la estabilidad de los precios.

Por estas fechas ya ha comenzado el llenado de las sidras, por primera vez en la nueva botella. Es necesario que el producto se recupere de los avatares sufridos a su paso por el camino que va desde la kupela hasta la botella, volviendo a armonizarse sus sabores y aromas, que como en todas las bebidas sufren una pequeña alteración, debida a la agitación que se produce a su paso por mangueras, grifos de llenado, y caída más o menos cuidada en el interior del envase. Esta pequeña agitación favorece, por otra parte, la activación de ligeras refermentaciones, que dan a la sidra natural esa especie de aguja peculiar, que resulta tan agradable.

Todo esto motiva el que la sidra natural necesite un cierto espacio de tiempo, no muy largo, que transcurre entre el momento de su llenado y el de su consumo, para que al saborearla se encuentre en su momento óptimo. Este espacio de tiempo varía principalmente en función de la temperatura, no obstante, para la segunda mitad de la primavera y sobre todo para el verano, se considera que las sidras estarán en el mejor momento para su consumo.

De todas formas, y aunque por los motivos antes citados, las sidras nuevas no están en su mejor momento para ser consumidas, seguramente debido a su buena calidad, la demanda de las mismas es alta para fecha tan temprana, habiéndose comenzado ya la entrega del producto a los consumidores.

Sólo queda invitarles a todos a probar y saborear este producto tan sabroso de nuestra tierra como es la sidra natural.

MENDIZABAL Sagardotegia



Oyarbide — Txiki Baserría — Urrutiskña 55.57.47 — ASTIGARRAGA.

EULA'KO SAGARDOTEGIA

Caserío Eula

Telf.: 55 27 44
URNIETA

ELORRABI SAGARDOAK

B° Osinaga
Telf.: 55 03 88

Elorrabi Baserría, 15
HERNANI