

Sagardoa, buena cosecha de manzana

Como todos los años por estas fechas, los cosecheros de sagardoa (sidra natural), están dedicados de lleno a la elaboración de este preciado caldo, tan antiguo como nuestro. Aunque la época más concentrada en las sidrerías es en los meses de febrero, marzo y abril, cuando se realizan las probaquetas y los entendidos y profesionales de la sidrería acuden a probar las nuevas sagardoas, para realizar los comprus del año, hemos querido acercarnos a este mundillo sagardoale, para recoger las inquietudes de actualidad.

Agoztuketak

Con esta palabra, tan poco utilizada en el lenguaje que a diario practicamos, define el cosechero todas las labores referentes a la elaboración. Es decir, preparativos de prensas y bodega, recolección de la manzana, triturado de la misma, maceración de la pulpa, prensado y llenado de cupelas con el zumo resultante.

Como es de suponer, la importancia que tiene el realizar debidamente estas labores es fundamental, para luego obtener un producto final de calidad. La limpieza es condición imprescindible, la selección de partidas de manzana adecuadas, la mezcla de estas entre sí según zonas de origen y características de cada partida, punto de madurez, tiempo de maceración, etc. Algunas de estas funciones el cosechero no se las encomienda a nadie, sino que las realiza personalmente, en parte, porque se juega la calidad de la campaña y también por eso de que «cada maestrillo tiene su librillo», pues aunque existen unas normas generales en el sistema de elaboración, cada sagardoale, en base a la experiencia de años anteriores, realiza estos pequeños detalles que a veces tienen tanta importancia, según sus propios criterios. Además, hay que tener en cuenta que una vez que se ha completado la capacidad de la cupela con el zumo de la manzana, no va a haber ninguna manipulación en este líquido, como pudiera ocurrir en otras bebidas, que se filtran, o se mezclan entre sí, o se les somete a diversos tratamientos. En el caso de la sagardoa, una vez de llenar la cupela sólo cabe esperar a que se realice espontáneamente la fermentación alcohólica, probar del txiri cuando sea la época y embotellar cuando llegue el momento. Por lo anteriormente expuesto es fácil comprender la importancia que tiene una elaboración correcta, ya que un error cometido en la misma no tiene solución y llevaría al traste la calidad del producto final.

Esta es la dedicación que en estos momentos ocupa a los cose-

cheros, realizar una elaboración correcta para obtener una buena calidad en la sagardoa resultante. Aunque escuchando algunas explicaciones parece sencillo, no cabe duda que debido a que es un producto natural y delicado, pues su graduación alcohólica oscila entre 5,5 y 6,5 grados, se comprende su complejidad y que es producto que se debe de conocer y mirar, para poder llevar a buen término el factor calidad.

Actual cosecha

La actual cosecha de manzana sidrera, es de gran calidad, aunque no muy abundante. La sequía que estamos padeciendo ha hecho que la manzana no haya desarrollado mucho su tamaño, debido a la falta de agua, pero en compensación es muy rica en azúcares y generosa en aromas.

Esperaremos impacientes que llegue la época del txotx y algún amigo sidrero nos abra las kupelas para comprobar el resultado, que sin duda alguna tiene que ser muy bueno, allá por el mes de febrero próximo.

Hemos de señalar que para elaborar sagardoa, no se puede utilizar cualquier tipo de manzana, solamente valen ciertas variedades

que se cultivan en nuestro suelo desde tiempos ancestrales. Aunque la lista de variedades es muy extensa, citaremos algunas de ellas, tal vez las más conocidas o populares: Txalaka, Manñoni, Errege, Goikoetxe, etc. Las modernas variedades de manzana de mesa, como por ejemplo Golden y Star-kin, no son aptas para la elaboración de este preciado líquido. Curiosamente, ocurre que muchas variedades sidreras, son excelentes para comer.

Desgraciadamente, nuestra provincia no es autosuficiente en producción de manzana sidrera, por lo que, cuando se ha acabado la manzana de casa, los cosecheros de sagardoa, se ven obligados a buscar manzana sidrera fuera de nuestra provincia para poder completar su producción. Estas zonas manzaneras se encuentran repartidas por la cornisa cantábrica, aparte de la citada cornisa, el próximo lugar más cercano, está a mil kilómetros, al norte de Francia, Normandía.

Plantación de manzano

Conscientes de esta situación, ya que el consumo de sagardoa se encuentra en alza, por lo que la demanda de este tipo de manzana es

cada vez mayor, un grupo de amantes de esta tierra y algunos sidreros, preocupados por el problema; los primeros porque veían amenazadas de extinción algunas variedades autóctonas, y los segundos porque no tienen materia prima para elaborar, se encargaron de informar y concienciar a la Diputación de Guipúzcoa del tema y le animaron a que se realizara urgentemente un programa para salir de esta situación.

Como resultado de estos contactos, la Diputación ha puesto en marcha un plan de producción de planta de manzana, bajo la dirección del técnico, Iñaki Larrañaga, instalando en su finca Zubieita de Fuenterrabía, unos viveros en los que se obtiene planta de confianza, para que los baserritarras que lo deseen, puedan obtener aparte de la planta, el asesoramiento técnico necesario para realizar la plantación, además de la subvención correspondiente.

Este programa se puso en marcha hace cuatro años y según la información que nos ha llegado, el número de manzanos que se están plantando cada año es muy satisfactorio. Esto hace pensar que pronto se verán los primeros frutos

y deseamos que, dentro de algunos años, nuestro agro produzca la suficiente cantidad de manzana sidrera como para suministrar a los sidreros, de modo que nuestra provincia vuelva a ser aquel crujiente manzanal que fue en otros tiempos y que debido a la industrialización o al motivo que sea, dejó de serlo. El día que esto sea una realidad todos saldremos beneficiados: los baserritarras porque tendrán en la manzana una fuente de ingresos adicional a la economía del caserío, los cosecheros porque podrán trabajar en mejores condiciones de materia prima y los consumidores porque será más fácil que nos sirvan buena calidad.

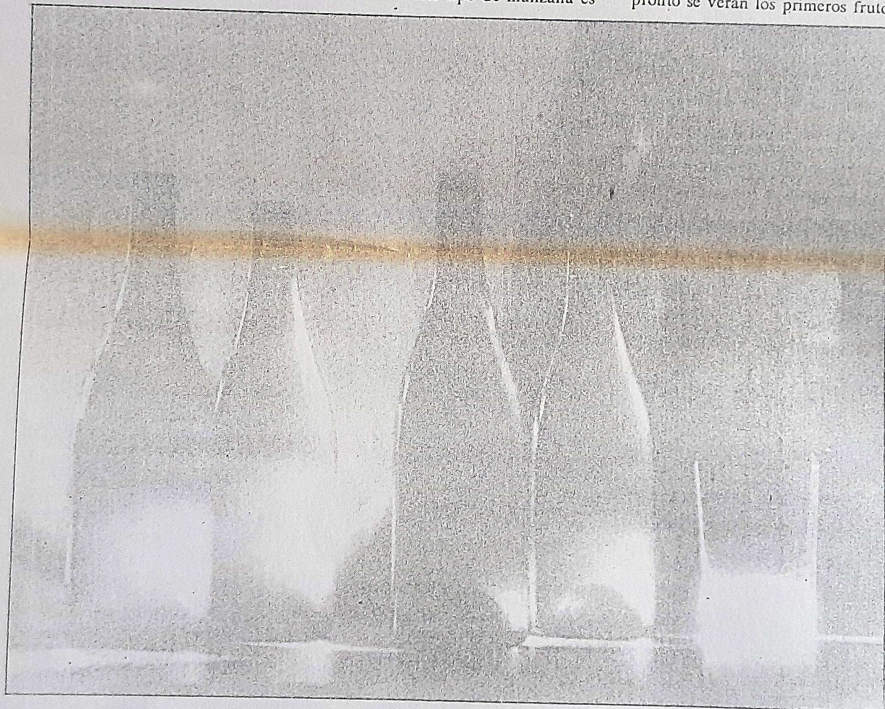
Nueva botella «Sagardoa»

Como es sabido por todos, se viene utilizando normalmente como envase del líquido que nos ocupa, la botella de champagne. Antaño, la sidra natural de Guipúzcoa tuvo su propia botella, la más común era una botella de litro, similar a las que actualmente se utiliza para el agua mineral. Eran de diversos colores, según el gusto del cosechero o sociedad gastronómica que las adquiriera, azul, verde o blanca casi siempre y estaban grabadas en relieve con la inscripción del cosechero o el escudo de la sociedad; en otras se podía leer «botella especial para sidra», para que los pudiera utilizar todo el mundo. De esto ya hace tiempo, y es historia.

Posterior a esta época de oro, la sagardoa cayó en un grave declive y más adelante ha tenido su resurgir. Es en este momento cuando el cosechero, echó mano de la botella de champagne, ya que, aunque no es muy adecuada para sus necesidades, por lo menos le sacaba del apuro. Naturalmente, tampoco se pensaba entonces que la renaciente industria de la sidra natural, fuera a llegar a tener el interés y dimensiones que está tomando.

En los tiempos que corren, en puertas del MC, todos los productos de consumo tienen su propia reglamentación y a nuestra sagardoa también le ha llegado la suya. Esta reglamentación prohíbe que nuestra bebida sea envasada en botella de champagne.

Por este motivo nace la nueva botella, modelo «sagardoa», con una capacidad de 75 cl. y de color verde. De modo que, es muy probable que para el año próximo tengamos este nuevo envase en circulación. Pensamos que ya va siendo hora de que un producto de las cualidades tan reconocidas por todos como es esta sidra tenga su propio envase, para que pueda estar presente en nuestras mesas y mostradores con la personalidad y categoría que le corresponde.



Calle Errekotxo nº 26, bajo Telf. 55 70 70 ASTIGARRAGA

SAGARDOEGILEAK



SAGARDOAK

Surutzeta

Jose Goñi

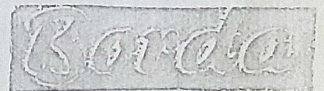
ASTIGARRAGA



SAGARDOA
ASTIGARRAGA



SAGARDOAK
ASTIGARRAGA



SAGARDOAK

ASTIGARRAGA

Saluda a los señores consumidores, comunicándoles que la actual cosecha de manzana es de excelente calidad, por lo que se espera que en las kupelas que estamos llenando en estas fechas, obtengamos una excelente «sagardoa», que gustosamente les ofreceremos cuando llegue la época del «txotx».