

Los sidreros navarros dan los primeros pasos para crear una marca de calidad

Evena y el ITG-A investigarán el cultivo de la manzana y la elaboración de sidra

M. CARMEN GARDE, PAMPLONA

Los sidreros de Navarra quieren sacarle el máximo jugo a la manzana. Desean que la sidra que sirven con chuletones y tortillas de bacalao esté avalada por in-

vestigaciones rigurosas que mejoren sus técnicas artesanales de cultivo y de elaboración. Las conclusiones que se deriven de estos trabajos formarán parte de un decálogo para los sidreros, que piensan crear una

marca de calidad. Con este fin, la Asociación de Sidreros de Navarra acaba de llegar a un acuerdo con el Instituto Técnico y de Gestión Agrícola (ITG-A) y la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (Evena).

La Asociación de Sidreros de Navarra, constituida el pasado octubre, agrupa a todos los sidreros que elaboran su propia sidra. En total, son cinco y todos cultivan la manzana conforme a los preceptos de la agricultura ecológica.

El presidente, Jesús Ángel García Jiménez, y el vicepresidente, Ángel Álvarez, cuentan que suman 21 hectáreas de variedades autóctonas como urtesagar, udasagar, anixe y burdintxe y que cada año elaboran unos 150.000 litros de sidra.

También reconocen que sus prácticas en el cultivo y la elaboración obedecen a la tradición, sin más rigor que el proporcionado por la propia experiencia. Por eso, han acudido al ITG-Agrícola para llevar a cabo investigaciones que mejoren sus cosechas de manzana.

El gerente de la empresa pública, Javier Sanz, explica que ya disponen de ensayos de manzanas de sidra. De hecho, el ITG-A cuenta con más de 250 variedades diferentes en la finca experimental de Santesteban. Ahora, se trata de dar con las siete o diez variedades más adecuadas para la elaboración de mosto.

Selección de manzanas

Esta selección de las mejores manzanas se realizará en la finca experimental del ITG-Agrícola en Santesteban. De momento, allí ya están plantadas desde hace tres años 75 variedades, fruto de una preselección. Son las 75 que mostraron mejor aptitud para la sidra y las que, según un proyecto de investigación con la UPNA, también han demostrado ser más las resistentes al fuego bacteriano y al moteado (un enfermedad causada por un hongo).

«Cogimos plantas de Sartaguda y, en las condiciones controladas de un laboratorio, infectamos con fuego bacteriano las plantas y hojas de cada una de las variedades para ver su resistencia», explica Sanz.

Así, ahora queda elegir las diez mejores. Con ese fin, los técnicos analizarán aspectos como la productividad (kilos por hectárea) y las épocas de floración y de maduración. «Necesitamos que la manzana madure a partir del 15 de septiembre, porque da menos problemas en la fermentación y que la época de floración sea lo más tarde posible para evitar las heladas que reducen el cuajado del fruto», señalan Jesús Ángel García y Ángel Álvarez.

También se busca una manzana consistente. «Queremos una manzana que esté tiesa, que crujía al morder. Si es muy blanda, harinosa, la prensa hará una papilla y no sirve. Que no esté verde, pero tampoco madura y que sea rústica, que aguante las enfermedades, porque hay que tener en cuenta que cultivamos en eco-



Equísoain, Trzeciak y Álvarez, en la inauguración de la temporada de sidra de 1999.



Por la izda.: Joaquín Pejenuate, Ángel Álvarez, Jesús Ángel García y Javier Sanz.

Entre 75 variedades de manzana se elegirán las diez más idóneas para obtener mosto y las más resistentes contra plagas

lógico», agregan.

El ITG-A, además, va a colocar dos puntos de observación para el seguimiento de las plagas más importantes que afectan al cultivo en la época de floración, uno en Beruete y otro en Santesteban, tica de las plagas en la época de floración. «Muchos años, bien por heladas o bien por plagas no cuaja la flor y es un problema porque hay menos kilos en la cosecha», indica Javier Sanz.

Sidrería experimental

Pero los sidreros también quieren mejorar la elaboración y Evena va a aplicar sus conocimientos con los vinos a la sidra. De hecho, en otoño va a trasladar equipos (depósitos, prensa, ma-

chadora, etc.) a la finca de Santesteban para montar una pequeña sidrería experimental. Así, ensayará distintas condiciones de elaboración para dar con las más adecuadas. También en otoño se llevarán a la sede de Evena, en olite, manzanas de las 75 variedades para conocer aspectos como el ácido cítrico, málico, densidad, azúcares, pH, acidez total, rendimiento (litros salen de cada kilo), oxidación y polifenoles totales.

Pero antes analizará la sidra de esta campaña, según explica el director de Evena, Joaquín Pejenuate. De aquí a mayo estudiará en tres ocasiones el mosto de las cinco sidrerías para ver su evolución. Para el próximo año, Evena continuará haciendo análisis a los mostos de las sidrerías.

«Al final de todo el proceso, como somos pocas sidrerías y bien avenidas, queremos hacer una denominación de origen, una marca de calidad», anuncian los sidreros.

EN LA MESA

• **ITG-A.** Dispone de 75 variedades de manzana de sidra que cultiva en la finca experimental de Santesteban. Tras los estudios, va a aconsejar las siete o diez que considera mejores en cuanto a su rendimiento de mosto y su resistencia a enfermedades como el moteado y plagas.

• **Evena.** Va a estudiar el proceso de elaboración para concluir cuáles son las mejores condiciones de fermentación y elaboración. También hará análisis sensoriales y enológicos de los mostos de todas las sidrerías en sus diferentes fases.

• Asociación de sidreros.

Inaxio Beguiristain, de la sidrería Martintxonea (en Aldaz); Ignacio Soraluze, de la sidrería Behetxenea (en Beruete); Andrés Urbizu, de la sidrería Toki Ona (en Lecumbern); Jesús Ángel García Jiménez y Gregorio Elizetxe, de la sidrería Larraidea (en Lecároz) y Ángel Luis Álvarez, de la sidrería Txasenekoborda (en Beruete).

• El viernes, inauguración.

La sidrería Txasenekoborda (en Beruete) acogerá a primera hora de la tarde del próximo viernes la inauguración de la temporada de sidra.

• **Nuevo logotipo.** Por primera vez, las cinco sidrerías lucirán en sus paredes un cartel con un logotipo que incluye el dibujo de una prensa y la palabra «dolarea». Se trata de que los clientes sepan que elaboran su propia sidra.

ARCHIVO

J. ANTONIO GOÑI