

Tres preguntas a...

Ignacio Javier Larrañaga

Técnico de pomología de la Diputación

1. ¿Cómo ha evolucionado la sidra guipuzcoana? Indudablemente, a mejor. Antes era demasiado ácida y tenía más posos, que las nuevas prensas han reducido. Además presentaba el problema del 'aceitado'.



2. ¿Qué características debe tener la manzana de sidra? Hay que hacer una combinación entre variedades ácidas y amargas para darle equilibrio. Antes se usaba un tipo de manzana más sosa y dulce.

3. ¿Qué influencia ha tenido Zubieta en la sidra guipuzcoana? La principal ha sido la selección de manzanas. Se escogieron las más interesantes, que luego se han plantado en los caseríos.

INICIO DE LA TEMPORADA DEL TXOTX



El pomólogo de la Diputación, Ignacio Javier Larrañaga, junto a algunos de los manzanos plantados en la finca Zubieta (Hondarribia).

LOS DETALLES

● **Manzana.** Se procura mezclar variedades ácidas con amargas. Además, se tiene en cuenta que sea productiva, con un buen rendimiento en zumo, a poder ser que dé frutos todos los años y en época de elaboración de sidra. También hay que tener en cuenta su resistencia a plagas y enfermedades.

● **Variedades autóctonas.** Errezila, Gezamiña, Geza miñ beltza, Goi-koeitea, Manttoni, Merabi, Mikatza, Moko, Mozolao, Txalaka, Urdin, Urtebi handia, Urtebi txikia.

● **Concurso.** Con el fin de promocionar la sidra de calidad, la Diputación organiza desde hace cuatro años un concurso. Los ganadores han sido Begiristain, de Ikaztegieta (2002); Garziategi, de Astigarraga (2003); Zabala, de Aduna (2004) y Gurutzeta, de Astigarraga (2005).

LA CIFRA

175.000

● **Manzanos.** Ejemplares subvencionados por la Diputación de Gipuzkoa que los baseritarras han plantado entre 1983 y 2005.

La Diputación posee en la finca Zubieta, de Hondarribia, cientos de manzanos autóctonos con los que experimenta para seleccionar las variedades más adecuadas, tanto productivas como cualitativas, con las que elaborar sidra. TEXTO Aitor Anuncibay FOTO Iker Azurmendi

Un laboratorio de sidra guipuzcoana

En una colina sobre la que se domina la comarca del Bidasoa, entre Jaizkibel, Peñas de Aya y la bahía de Txingudi, se sitúa la finca Zubieta, en el término municipal de Hondarribia. Este es el enclave que ha dado lugar, en gran medida, a la sidra guipuzcoana actual.

En sus laderas se extienden cientos de manzanos con los que la Diputación experimenta en busca de una mayor calidad de la sidra y un mejor rendimiento de los propios frutales.

Todo comenzó en 1982, cuando la asociación Hezi Taldea propuso al gobierno foral la recuperación y el estudio de los manzanos guipuzcoanos, por lo que se decidió instalar el centro de experimentación en la finca Zubieta, donde la Diputación mantenía cultivos y ganadería.

"Fui por todos lo caseríos para recuperar las variedades autóctonas. Seleccionamos cuarenta y, en 1984, se plantaron aquí. Esto es un banco de genes de manzano de sidra. El conocimiento de las variedades guipuzcoanas está aquí", recuerda Ignacio Javier Larrañaga, técnico de desarrollo pomológico del ente foral.

Tras ello, se contrató a un enólogo que analizó en el laboratorio de Zubieta las variedades de manzana para fusionar las ácidas con las

amargas y conseguir así una sidra equilibrada, aunque no son esos los únicos parámetros que se valoran al seleccionar los varietales.

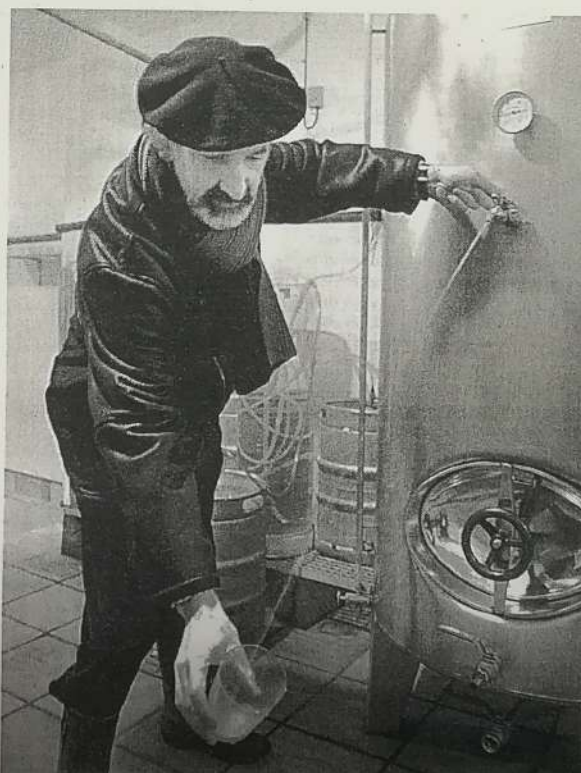
"Tienes que tener en cuenta que la variedad sea productiva, con un buen rendimiento en zumo, a poder ser que dé frutos todos los años y en época de elaboración de sidra. Además, hay que tener en cuenta su resistencia a plagas y enfermedades. Buscas las variedades de más carácter", detalla Larrañaga.

También estudian la época de floración porque, por ejemplo, en una zona fría como Oñati interesa que las variedades produzcan más tarde para salir del periodo de heladas. Si hiela en abril, en plena floración, el fruto no cuaja y no da manzana.

VENTA DE MANZANOS Una vez comprobados cuáles son los manzanos más interesantes, éstos se multiplican y se ponen a la venta a los baseritarras, quienes pueden recibir una ayuda de la Diputación cuando se planta el retoño y al tercer año de crecimiento.

Entre 1983 y 2005, el Gobierno foral ha subvencionado la plantación de 175.190 manzanos, con los que se elabora la mayor parte de la refrescante bebida del territorio.

"Lo que se está plantando en Gipuzkoa es lo que desde Diputación se recomienda", pormenoriza



En la finca se elabora sidra para experimentar con sus características.

Larrañaga, quien tiene claro que "los enólogos han revolucionado la elaboración de la sidra, empezando por la materia prima".

Además de la finca hondarribiarra, la Diputación dispone de plantaciones en Aia (Ibarrola) y Hernani (Zabalegi), en las que hay plantadas más de cincuenta variedades de manzanos.

Con el fin fomentar la calidad sidrera, la Diputación organiza desde hace cuatro años un exigente concurso, que en la última edición se adjudicó la sidrería Gurutzeta (Astigarraga).

"Queremos una competencia sana por hacer bien las cosas. Elegimos un buen producto y lo premiamos. En el jurado hay enólogos y técnicos en la materia que aseguran la fiabilidad de la competición", afirma Larrañaga.

Este experto afirma que los enólogos han revolucionado la elaboración de sidra

Las variedades de manzanos recuperados se obtuvieron hace décadas en caseríos