



La asociación Sagartzea reúne a una treintena de productores del interior

Renace la sidra

Su producción diversifica la agricultura de montaña

EN un momento en que todo el mundo se pregunta sobre el futuro del mundo rural en la región vasco-francesa, hay quienes se deciden a ensayar nuevas vías de desarrollo profundizando en la tradición local y en los productos del país.

Es el caso de la asociación Sagartzea, que agrupa a una treintena de adherentes, todos ellos agricultores del País Vasco interior (Baigorri, Hasparren, etc.), que han decidido agruparse para relanzar el cultivo de la manzana para la elaboración de sidra, un arte que había quedado en desuso al otro lado del Bidasoa y que ahora resurge al hilo de la popularidad que la sidra ha recuperado al sur de la frontera, de lo que nuestros vecinos han tomado buena nota. Ejemplo de ello son las sidrerías que han brotado en ciudades como Biarritz o Bayona, don-

de las kupelas tienen un papel más bien simbólico pero que permite a los clientes seguir el rito del «txotx» como si se hallaran en una vieja sidrería de Astigarraga o Hernani.

Sagartzea se ha formado con la intención de recuperar el cultivo de la manzana en una zona idónea para ello (como lo muestran los vestigios de antiguos campos de manzanos, abandonados no hace tanto tiempo), y volver a elaborar la sidra como una posibilidad de diversificación para las pequeñas explotaciones de montaña. Desde el comienzo se optó por trabajar con las variedades locales de manzana — anisa, peatxa, mamula, eztika... —, para lo que se recuperaron viejos frutales abandonados a la maleza y el deterioro.

En los otoños del 91 y del 92 se realizaron dos campañas de elaboración de sidra con estas varie-

dades por separado para descubrir sus características. Los resultados permiten clasificar a los distintos tipos de manzana por categorías dulce, acidulada, agria... Este muestreo continuará en los años próximos para que las futuras elaboraciones de sidra partan de bases sólidas.

Cerca de dos toneladas y media de manzana fueron recolectadas el pasado otoño por los miembros de Sagartzea para ser lavadas y prensadas en la bodega de la cooperativa de vinos Irouleguy, cerca de Saint Jean-Pied de Port. Estas manzanas dieron el 70% de su peso en mosto, y el proceso permitió a estos futuros sidreros confrontar la técnica de sidrificación el aprendizaje y la utilización de los materiales indicados. La sidra resultante será comercializada esta temporada en las fiestas locales.



Entre los objetivos figuran el preservar las variedades locales de manzana

■ Las manzanas son lavadas y prensadas en las bodegas de vinos Irouleguy

Cara al futuro, los miembros de Sagartzea se plantean la plantación de nuevas hectáreas de manzano, la conservación de las variedades locales, y el dominio de las técnicas de producción. Quedan muchos cabos sueltos, como por ejemplo si la elaboración debe ser emprendida individualmente o por medios colectivos, y cuál es el tipo de sidra más indicado para los gustos del público. Definitivamente se descarta la posibilidad de crear grandes explotaciones de manzanos, prefiriendo plantaciones semi-intensivas de variedades locales, que produzcan una sidra bien tipificada, de forma que se asegure la calidad sobre la cantidad.

El mercado parece dar la bienvenida a un producto como la sidra, natural y de baja graduación alcohólica. Así lo muestran los sondeos emprendidos. Queda por organizar la comercialización, pieza clave hoy en día de toda iniciativa empresarial.