

José Etxebarria, fruticultor y elaborador de sidra y txakolí, arraigado en lo autóctono

Cuenta con 107 variedades de manzana en producción y ha ganado 202 primeros premios

Jose Etxebarriak Gatikan duen nekazal esplotazioa oso aberasgarria da, batez ere bertan sagar barietate asko landu duelako. Guztira 107 sagar barietate ditu, gehienak autoktonoak izaki. Eraitza oparo hau urte askotan barietateak berreskuratze mailan egindako etengabeko lanaren ondorioa da. Egiten dituen txakoli eta sagardo produkzioak ere oinarri autoktono horretan daude finkatuta.

José Etxebarria, de 69 años, es conocido en las ferias de Bizkaia por la amplia variedad de manzanas que presenta. Este entusiasta del pueblo vizcaíno de Gatika tiene actualmente 107 variedades de manzana en producción y 14 en experimentación, la inmensa mayoría de ellas autóctonas, además de un extenso abanico de árboles frutales de lo más variopinto.

Todo este esfuerzo a favor de la diversidad ha sido reconocido en las ferias a las que se ha presentado. Ha ganado 202 primeros premios, principalmente en fruta, pero también en sidra y txakolí, producciones que, junto a la fruticultura, sustentan la economía de su explotación agraria. Es el mayor productor de sidra natural de Bizkaia, con 30.000 litros anuales, y uno de los pocos elaboradores de sidra vizcaínos cuya bodega cuenta con el registro administrativo preceptivo. Su producción de txakolí es inferior, 8.000 litros anuales, y asegura que todavía no le resulta rentable.

José Etxebarria tiene alrededor de 9 hectáreas en producción y en la explotación colaboran, junto a él, algunos miembros de la familia y conocidos de los alrededores, dado que, sobre todo, la recogida de fruta requiere mucha gente.

Al parecer, el éxito conseguido en la "calle" no ha tenido un eco similar a nivel de la Administración, sobre todo en lo referente a su actividad como fruticultor, cuyo trabajo de recuperación de variedades frutales autóctonas no ha sido, a su juicio, suficientemente valorado ni respaldado. También echa en falta la existencia de créditos con interés blando para hacer frente a inversiones relacionadas con la elaboración del txakolí.

El hecho de no provenir del caserío, lo compró hacia 1960, y haber tenido un oficio ajeno al sector -ha ejercido de ATS como actividad principal- le ha privado de algunas ayudas, según dice. "La Administración

no puede ayudar a todos, pero no sé si ayuda suficiente. En algunos casos se debería ayudar más", declara.

Fruticultor

José Etxebarria afirma que hace más de treinta años compró el caserío más pobre de la zona. "La tierra era muy pobre y año tras año hemos ido enriqueciendo la parcela", señala.

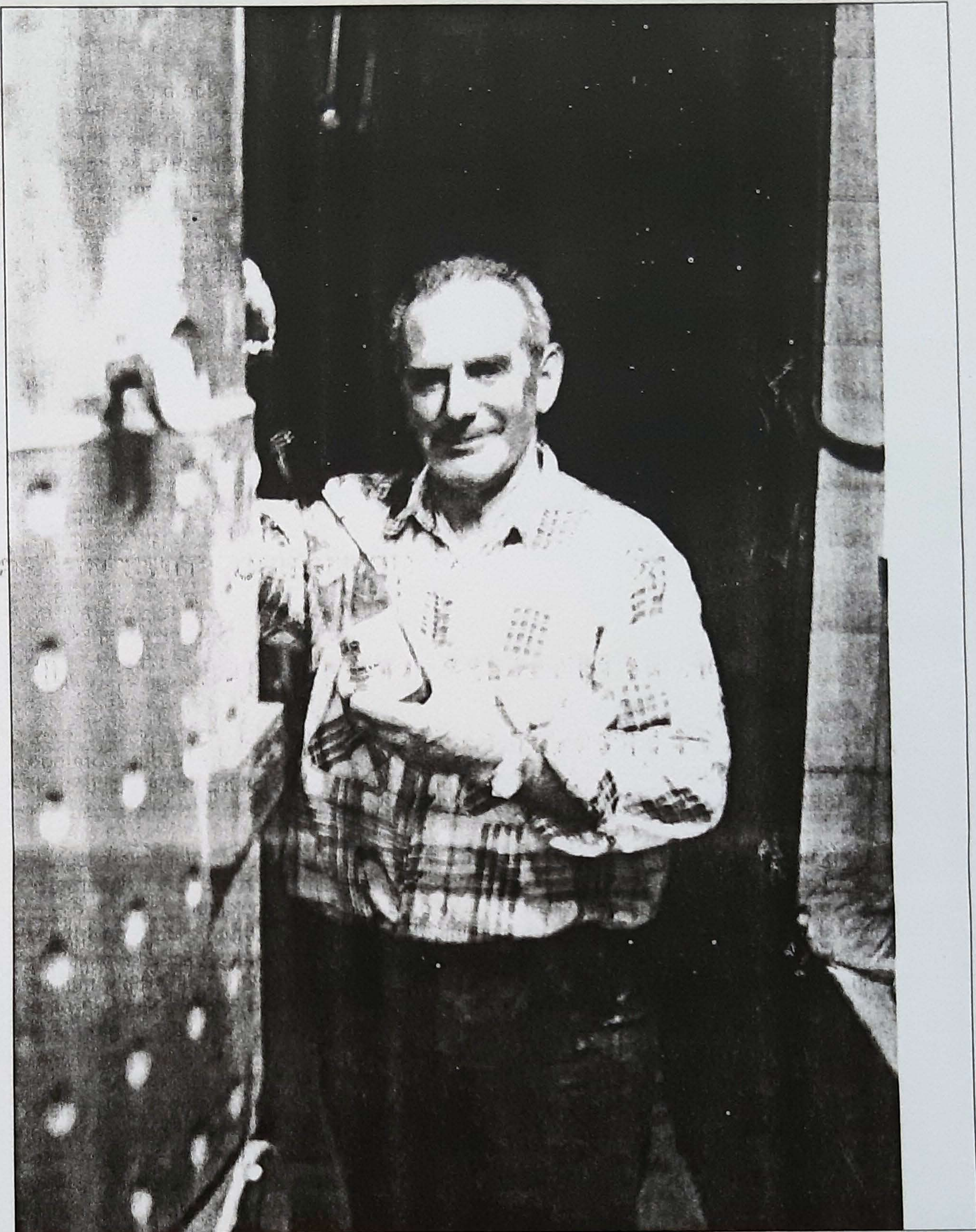
El trabajo en fruticultura fue uno de sus primeros objetivos desde el principio. Desde niño era muy aficionado a los injertos y ha dedicado mucho esfuerzo y dedicación a la recuperación de especies frutales. "Hemos ido recogiendo variedades autóctonas desde el Bidasoa hasta Cantabria, que son las que mejor se acoplan a nuestra pluviometría. También contamos con todas las variedades de manzana que dispone Asturias. Hace unos 18 años que empezamos a plantar frutales en serie y creemos que aún nuestro territorio puede producir mejor", señala.

No obstante, reconoce que todavía está aprendiendo y subraya que la clave de sus logros ha sido la gran ilusión y tesón que ha puesto en su trabajo. "Tenemos el espíritu de trabajo de nuestros antepasados con las nuevas tecnologías. No es suficiente que haya peritos agrónomos, hay que querer trabajar y ser muy constante".

Pese a ser un corredor de fondo, José Etxebarria manifiesta ciertos indicios de cansancio en este campo de la fruticultura autóctona. "Cuesta mucho recoger fruta. Son tres meses con un gasto enorme de gente, y luego te encuentras que los responsables institucionales no le dan la importancia que merece a este tema. Hay que tener en cuenta que un 96% de la fruta que consumimos viene de fuera".

Txakolí y sidra

En la elaboración de sidra y txakolí, José Etxebarria consi-



José Etxebarria junto a un depósito con txakolí.

José Etxebarria considera que su trabajo de recuperación de variedades frutales autóctonas no ha sido suficientemente valorado ni respaldado

dera que el mejor marketing es la calidad, basada en variedades autóctonas de producción propia y una rigurosa selección. "Todo lo que no convence se retira y no va a la prensa. En el caso del txakolí, todas las uvas con algún defecto se retiran y, en sidra, no encargamos de que toda la manzana sea sana y limpia".

Además, el hecho de contar con una amplia gama de variedades de manzana repercute favorablemente en la calidad de la sidra. En cuanto al txakolí, con el protagonismo de las variedades Hondarrubi-Zuri (cuenta

con varios tipos) y Folle Blanc, el quid de la cuestión está, según asegura, en acertar en el porcentaje idóneo de cada variedad.

Otro aspecto destacado por José Etxebarria es el uso de abono natural. "Yo utilizo principalmente estiércol y cal, la cual ayuda a neutralizar la acidez de la tierra, que es muy arcillosa".

La explotación de José Etxebarria está inscrita en la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina" y es miembro de la asociación de txakolineros de Bizkaia "Bialtxa". También participa en la recién creada asociación

de elaboradores de sidra de Bizkaia, cuyo objetivo es "uniformar la presentación y dar una imagen propia de sidra vizcaína", afirma David Torre, yerno de Etxebarria y presidente de la citada asociación.

Para José Etxebarria es una cuestión fundamental la colaboración y unidad entre productores a todos los niveles.

"Si estuviésemos todos unidos otro gallo cantaría. Antes para arreglar un camino vecinal todos los vecinos trabajaban conjuntamente, ahora, sin embargo, hay demasiado individualismo", dice.

"No es suficiente que haya peritos agrónomos, hay que querer trabajar y ser muy constante"