

REPORTAJE COMIENZA LA CAMPAÑA DE ELABORACION DE SIDRA

Las manzanas, a la prensa

Los sidreros guipuzcoanos han tenido que iniciar el proceso de la elaboración de la sidra unos doce días antes de tiempo debido a las altas temperaturas existentes desde el

inicio del otoño que han acelerado en exceso el proceso de maduración de las manzanas. Pese a ello, la apertura de las bodegas para la degustación de la primera sidra se realizará,

como ya viene siendo tradicional desde hace unos años, a finales de enero. La producción de esta nueva cosecha rondará los 8 millones de litros de sidra.

ALETXU PEÑA

EL proceso de la elaboración de la sidra se inicia con la llegada de la manzana a cada bodega. Este año se esperaban incrementar los porcentajes de utilización de manzana del País Vasco para elaborar la sidra pero las altas temperaturas han echado a perder gran parte de la producción con lo que nuevamente se ha tenido que utilizar manzana de Galicia y de Asturias, donde el calor no ha sido tan fuerte como en Gipuzkoa, destaca el presidente de la Asociación de Empresarios Fabricantes de Sidra Natural, José Angel Aguinaga, que comenta que gran parte de las manzanas de su caserío se han podrido por el calor y por ello ha tenido que echar mano una vez más de manzana gallega y asturiana.

El año pasado el 70% de la manzana fue de aquí y el resto se trajo principalmente de Galicia, porcentajes que se volverán a repetir este año debido a este problema del calor en el País Vasco.

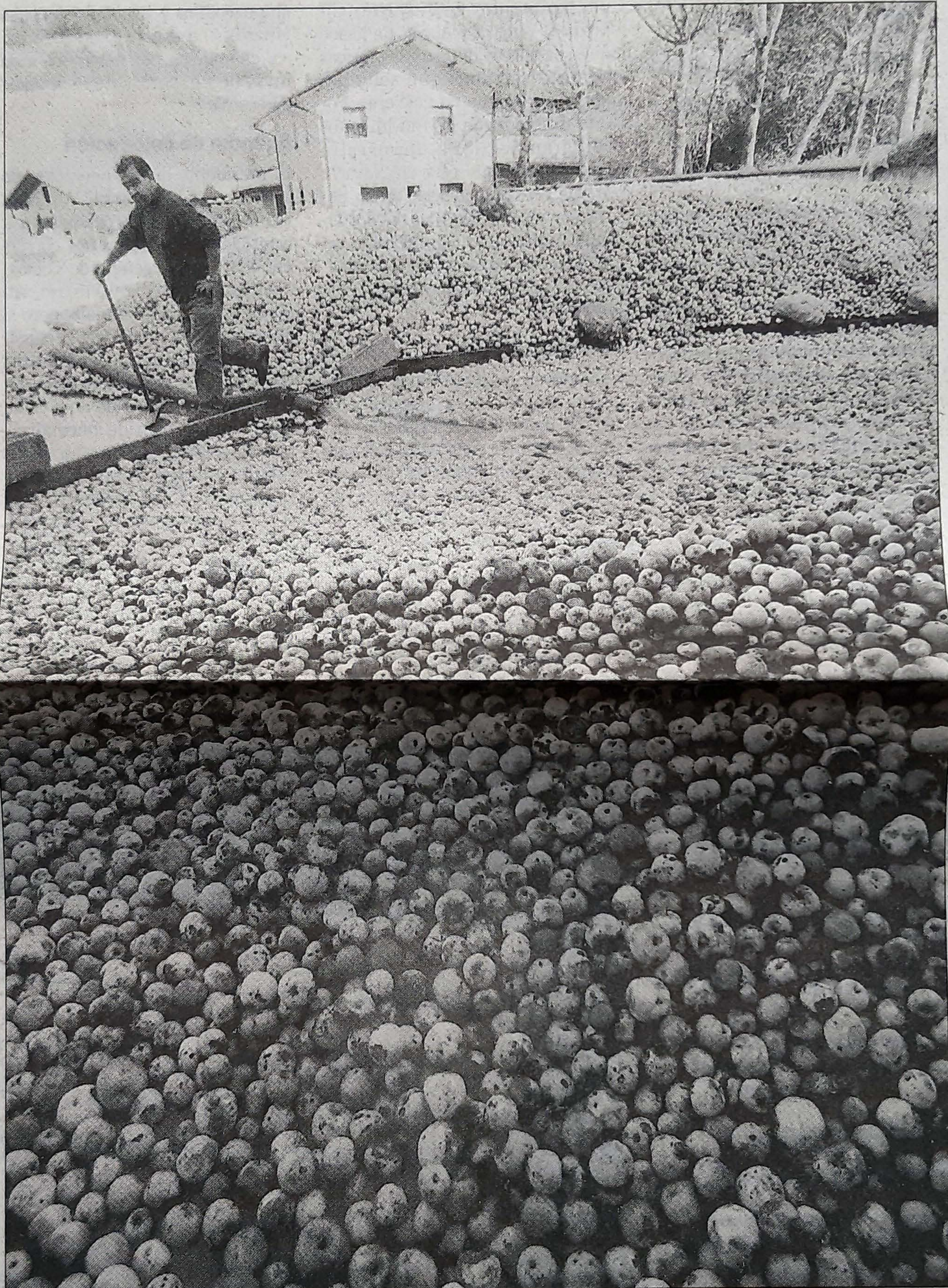
Pese a que cada vez hay más manzana autóctona, los enólogos señalan que siempre habrá que traer manzana de fuera porque a la de aquí le falta acidez. En cuanto a las variedades, no se puede hablar de una o de varias en concreto, ya que se emplean hasta quince clases diferentes de manzana para elaborar sidra.

Exprimir la pulpa

Una vez lavada la manzana —explica cómo realiza el proceso en su casa, Miguel Zapiain, presidente de Talde Sagardotegileak—, se transporta por una cinta en la que un operario separa las podridas. Las manzanas aptas se trituran y pasan a un depósito de maceración. Transcurrido un tiempo el mosto sale por un lado y la pulpa pasa a la prensa para extraerle la totalidad del jugo que aún conserva.

Todo el mosto se traslada seguidamente a las cuvas para su fermentación. La primera fermentación, la alcohólica, tarda unos doce-catorce días y la segunda fermentación, la manoláctica, es más lenta y tarda otros ocho días más una vez terminada la fermentación alcohólica. El líquido estará en las cuvas un mínimo de tres meses, y pese al posterior embotellado la fermentación no termina en este posterior paso, ya que el poso que se forma en la botella es de hecho una refermentación.

Pese a los calores de la primera quincena, que ha afectado únicamente a la fruta, los sidreros, con los actuales métodos, enfrían el mosto para que la fermentación sea más sana. Sin embargo, no toda la producción se tritura a la vez y las manzanas que están a la espera de entrar en la prensa han tenido la suerte de la llegada del



Víctor Zapiain conduce a miles de manzanas camino de la prensa. USOZ

El mosto que ahora se exprime permanecerá fermentando en las cuvas durante un mínimo de tres meses

viento norte y la bajada de las temperaturas con lo que el nivel de comportamiento de la manzana es completamente diferente, explica Miguel Zapiain, ya que la fruta llega fría a la trituración y da menos problemas al proceso.

La elaboración desde que se recibe la manzana en la bodega hasta que la sidra está apta para el consumo dura más o menos un

mes y medio. En cuanto a las previsiones de cómo será la sidra de esta cosecha, Miguel Zapiain estima que todas las sidras van a pasar de los 6 grados debido a que ha habido mucho sol y recalca que las bodegas que estén bien preparadas van a conseguir una sidra de gran calidad.

José Angel Aguinaga por su parte estima que todavía es pronto

Miguel Zapiain estima que todas las sidras van a pasar de los 6 grados debido a que ha habido mucho sol

para saber cómo va a venir la sidra esta temporada, «aunque no hay referencia para que sea mala», asegura este productor.

En cuanto a la producción, Zapiain manifiesta que habrá que esperar algo más para conocer el volumen total de esta campaña en las sidrerías guipuzcoanas ya que cada bodega funciona de forma autónoma y no hay un siste-

Gero eta 'gipuzkoarra'

Iaz zortzi milioi sagardo egin ziren. Asko. Joan deneko berrogeita hamar urtetan produktio handiena. Aurten badirudi kantitate berdintsua egingo dela, edo beharbada gutxiago, azkenaldiko eguraldi beroek ondoren bikoitza izan baitute Euskal Herriko sagastietan: sagarra ondo heldu da, baina zenbait zuhaitzetan goizegi, eta batu baino lehen bertan usteldu.

Jakina den bezala, sagardogileek gero eta gehiago erabiltzen dute bertako sagarra. Iaz, esaterako, badirudi %65 izan zela bertako sagarra, eta gairontzekoa Asturias eta Normandia aldetik ekarria. Aurtengoari dagokionez ez dago oraindik zifra zehatzik, baina edozein modutan ere garbi dago gero eta gipuzkoarra izango dela hemengo sagardoa, sagasti berri asko aldatu baitira erabateko produktioari hasiko dira. Foru Diputazioaren karpinari esker, lur jabe ugari animatu dira beren zelai eta soroak sagarrendoz jazertera. Orain 700 hektareatako sagarrendo-sailak daude Gipuzkoan, erdiak 1983. urtea ezkerroztik aldatuak.

ma para saber cuánto se va a producir en conjunto. Una vez que esté más adelantado el proceso, los propios sidreros van desvelando sus producciones y es cuando se puede dar una cifra aproximativa global de todo el gremio.

Similar producción

Por su parte, José Angel Aguinaga cree que la producción será parecida o un poco menor que la de la temporada pasada, que llegó a los 8 millones de litros, para lo que se necesitaron más de 13 millones de kilos de manzanas. «No creo —asegura— que se consiga tanta producción como el año pasado, que entre otras cosas se debió a la gran producción que hubo de manzana, por lo que al final se hizo más sidra de la cuenta».

La temporada oficial se iniciará como es ya tradición desde hace unos años el viernes anterior al día de San Sebastián, con lo que en 1998 corresponderá al 16 de enero. Los sidreros de Astigarraga, que son los que marcan la pauta, mantienen el pacto de no empezar el txotx antes de esta fecha. Con la finalización de las catas comienza el embotellado que dura gran parte del año y es a partir de febrero cuando los que no han visitado las bodegas podrán empezar a degustar las primeras botellas de esta apreciada bebida.