

Vigilar la manzana desde la raíz

La finca Zubieta, que será reemplazada por un parque empresarial, centro de investigación pomológica

Beatriz G. Aguado
 Cuando bebemos una botella de sidra, solemos olvidar todo el trabajo, experimentación y «arte» necesarios para elaborar esta bebida alcohólica. Encontramos a los cuatro trabajadores de la Finca de Experimentación Agrícola Zubieta ocupados en la poda de los manzanos de sidra. La finca situada en el barrio Jaizubia de Hondarribia se destina principalmente a la recuperación y estudio de las variedades autóctonas y foráneas de manzanos. En 1982 se dió un giro a la actividad de esta finca, dependiente de la Diputación de Gipuzkoa desde su nacimiento en 1952, y se creó el primer vivero de manzanos de sidra con 18.000 plantones de caseríos de Astigarraga, Oiartzun, Urnieta, Usurbil y Hernani.

«En un principio lo importante era plantar para recuperar variedades. Ahora buscamos lo que el sector sidrero reclama, que son variedades más tardías y de sabor amargo y ácido», explica Iñaki Larrañaga, técnico de Desarrollo Pomológico de la Diputación de Gipuzkoa. Antes la elaboración de la sidra comenzaba en septiembre, pero ahora el sector sidrero espera hasta mediados de octubre para ponerse manos a la obra.

En los últimos años en la Finca Zubieta se han plantado especies francesas y asturianas. Larrañaga asegura que «hay buenas manzanas en Euskadi pero nuestras especies necesitan un complemento de acidez, por lo que se compra manzana gallega, o de amargor que aporta la manzana de Normandía».

La enfermedad conocida como fuego bacteriano, causada por la bacteria «Erwinia amylovora», amenaza las plantaciones guipuzcoanas de manzanos de sidra. El primer foco se detectó hace cuatro años en Lezo, y en mayor o menor medida la mayoría de las plantaciones sufren la bacteria. «No hay que alarmarse», asegura Pedro Begiristain, encargado de la finca. «El fuego bacteriano no contamina el suelo ni a la manzana, pero conviene estar alerta sobre todo en primavera, puesto que el árbol está más débil y seca las ramas».

Desde que se declaró el brote de fuego bacteriano, el vivero de manzanos se trasladó a Asteasu, donde los manzanos germinan con una salud de hierro.

No todas las especies de manzano resisten de igual forma al fuego bacteriano. Bajo la supervisión de Pedro Begiristain, 39 especies diferentes forman el ensayo de resistencia a esta enfermedad. El director de la finca indica que «es importante conocer qué tipos de manzanos son más resistentes. En Asturias, que aún no sufren esta enfermedad que llegó de Europa, siguen muy de cerca la evolución de las 15 especies asturianas que examinamos».

Larrañaga confía en las plantaciones medias de manzanos compuestas por 100 o 200 troncos que es el modelo habitual en nuestro paisaje guipuzcoano. El programa de recuperación del manzano subvenciona una media de 7.000 ejemplares anuales y, desde su creación hace dieciséis años, se han plantado 200.000 árboles en el territorio. «Nuestra filosofía ha sido mantener el precio de cada planta en 500 pesetas y si la plantación cumple los requisitos de calidad se devuelve íntegramente o casi el dinero invertido. Creo que hemos conseguido una renovación de los manzanos con calidad tanto en especies como en técnicas».

Para evitar los conflictos entre sidreros y productores de manzana, Larrañaga recomien-



Panorámica de la finca hondarribitarra de Zubieta

(Foto Oihana Pagola)

un precio y escuchen las necesidades de los sidreros. «Mi gran preocupación es que existe una gran laguna en variedades de manzana sobre todo amargas y ácidas. Aunque mientras haya buena manzana y un precio lógico, como en los últimos años, los sidreros no tendrán que comprarla fuera. La gran ventaja de la manzana del país es que pueden controlar de cerca la producción y asegurarse una buena materia prima para su sidra».

Como curiosidad, el desagradable gusano de la manzana es la larva de la mariposa Laspeyresia Pomonella. «Los tratamientos de los manzanos intentamos que sean lo más ecológicos posibles. Con trampas para estas mariposas calculamos los periodos de incubación de los huevos y con insecticidas eliminamos las larvas antes de que entren en la manzana» aclara Pedro Begiristain.

Aunque la principal labor de la Finca Zubieta se centra en los manzanos, en las 15 hectáreas podemos encontrar también plantaciones de pequeños frutos



Pedro Begiristain, encargado de la finca

(Foto Oihana Pagola)

(arándano, grosella, frambuesa y zarzamora).

El futuro de la Finca

Las praderas donde los manzanos guardan fila dejarán paso a un moderno parque tecnológico. Iñaki Larrañaga, técnico del Desarrollo Pomológico de la Diputación de Gipuzkoa, bromea y comenta que «ahora vendrá la industria de la bata blanca».

El pasado junio se firmó la constitución del tercer parque

empresarial en Gipuzkoa que supondrá la activación económica de Hondarribia e Irún.

Los experimentos que tienen lugar en la finca tendrán su continuidad en el caserío Ibarrola del municipio de Aia. En el caserío propiedad de Diputación, vinculado actualmente a la actividad ganadera, se habilitarán los terrenos para la experimentación del manzano. Mientras tanto, los viveros de Asteasu continuarán con su actividad.



«En Euskadi tenemos buenas manzanas, pero necesitan un complemento de acidez»

da que los segundos se den a conocer, no esperen hasta el último momento para negociar