

'Sidra natural, cosecha 1986'

Aunque la de este año ha sido escasa, se espera

Esta forma de hablar sobre la añada a que pertenece el producto, no es nada habitual en nuestra «sagardoa», sino que en el mundillo sidrero la gente se entiende diciendo que es de este año o del año pasado, puesto que no existe el concepto de crianza o viejas añadas, por ser un artículo de vida limitada o más perecedero que otros.

Posiblemente debido al tratamiento natural de la sidra, nunca se había movido ésta en el mundo sofisticado y exigente de los productos orientados al consumidor, en el que debe indicarse su fecha de caducidad en unos casos, o consumo preferente en otros; ha sido suficiente con llamarle sidra *nueva* o *vieja*, o bien *de este año* o *del pasado*.

Esta segunda distinción —por años— no es apropiada, ya que la sidra del año 87 es la que se elaborará en el 88. Visto esto, no cabe decir que la sidra que ahora tenemos en las «kupelas» es la cosecha 1986.

Posiblemente este concepto hasta ahora no habitual en la sidra natural, vaya imponiéndose en el idioma sidrero, ya que es más claro y fácil de entender.

Producción de manzana de esta última cosecha

La producción de las variedades útiles para la elaboración de sidra natural, es decir, de manzanas de

sidra, es muy irregular. Aparte de los riesgos de toda producción frutícola —heladas tardías, lluvias en plena floración, pedruscos, etc.— la manzana de sidra tiene una característica que le condiciona sobre la cantidad de kilos que va a producir: es la *becería*. Se trata de un problema ormonal del árbol, por el cual durante un año se dedica a producir botones de flor y al siguiente produce el fruto. Así se explica, que un mismo árbol sea generoso en una cosecha y no dé ni una manzana la posterior. Curiosamente, en Euskadi los años de cosecha son los impares, es decir, que la cosecha del 86 ha sido escasa y se espera que la del 87 sea de abundancia. La *becería*, por suerte para los cosecheros, no se produce de una forma radical y absoluta, sino que es más acentuada en unas variedades que en otras, incluso hay algunas que su tendencia natural es la de producir cosechas medias todos los años.

Campaña de elaboración de 1986

Como anteriormente hemos señalado, a primeros de octubre del pasado año el sidrero estaba dispuesto para empezar a elaborar la nueva sidra, pero las perspectivas de compra de manzana eran bastante difíciles, ya que estaba ante una campaña de escasez. Se comenzó a producir la sidra, con unos precios



Los manzanos autóctonos cada vez tienen mayor importancia.

de compra de manzana elevadas y con el miedo de que se acabara. Debido a la carestía de la manzana, los precios de ésta se mantuvieron y el comprador fue exigente en cuanto a calidad se refiere, por lo que todo apunta a un año de poca producción y de buena calidad.

Manzana de Normandía

El riesgo de que se acabara la manzana de producir la cantidad de libros deseada, y ante los elevados precios de la manzana del país, se realizó una importación del país vecino, que produce grandes cantidades si bien no de la calidad de nuestras manzanas sidreras. De este modo se conseguía mejorar el precio.

Respecto a este tema de la importación, hemos de señalar que los cinco cosecheros del grupo Talde Sagardogileak no trajeron ni un solo kilo de manzana francesa, y han sido los que mayor cantidad de manzana euskaldun han adquirido, completando su producción de sidra con manzana gallega.

Hemos obtenido un dato muy favorable en cuanto a la producción de manzana autóctona, y es que ya se están recogiendo los primeros frutos de la campaña de recupera-

ción del manzanal vasco (apoyada por la Diputación de Guipúzcoa). Si bien una cosecha de escasez como la última se ha hecho notar, y teniendo en cuenta que aún hay muchos manzanos recién plantados o con edades que oscilan entre uno y cinco años, es de pensar que en un futuro no muy lejano podamos ser autosuficientes en manzana de sidra, con una materia prima de primera calidad.

La sidra nueva

Nos encontramos en plena época de *probakeras*. Este rito al que antiguamente sólo unos pocos podían asistir, en la actualidad cualquier persona que lo desee y sepa comportarse en una sidrería puede acudir al pie de una kupela y degustar o catar la evolución de las sidras nuevas antes de que se embotellen. Es un ambiente único, donde se consumen unos platos típicamente de sidrería, no hay asientos, y se van probando las cubas que el sidrero considera convenientes.

Hemos apreciado un detalle bastante generalizado, y es que las sidras se encuentran más tiernas, es decir más jóvenes, que en años anteriores. Como se dice en el idioma

«sagardozale», están *beras*. En opinión de los entendidos, la consecuencia es que las sidras, por el hecho de estar *beras* pueden resultar a falta de *gracia* para consumir de las kupelas. No obstante, si se les augura un gran futuro en botellas, de modo que al embotellar tiernas evolucionarán después del embotellado, llegando a su punto álgido hacia finales del verano.

Este tema tiene gran importancia, ya que el verdadero consumo del producto se realiza embotellado, y es donde realmente debe dar el máximo de calidad, donde alcance su plenitud. Es precisamente en el típico caso de sidras que ofreciendo su mejor momento en el interior de la «kupela» y por no haberlas embotellado antes, luego no han resultado embotelladas. Así pues, existen dos conceptos bien distintos: uno es el punto en que se encuentra una sidra en un momento determinado y la evolución que va a tener, y otro muy distinto la etapa de su vida ideal para el consumo. De ahí el caso de sidras que teniendo su mejor punto de consumo en la cuba no responden en botella, y otras que embotellándose un poco tiernas evolucionan en la botella y dan en ellas el máximo de calidad.

**IPARRAGIRRE
SAGARDOTEGIA**

Tel.: 55 03 28

Caserío Iparragirre

HERNANI



**ERRETEGIA
SAGARDOTEGIA
EGI-LUZE**

Sebastian Retegi

ZABALBIDE

ORERETA

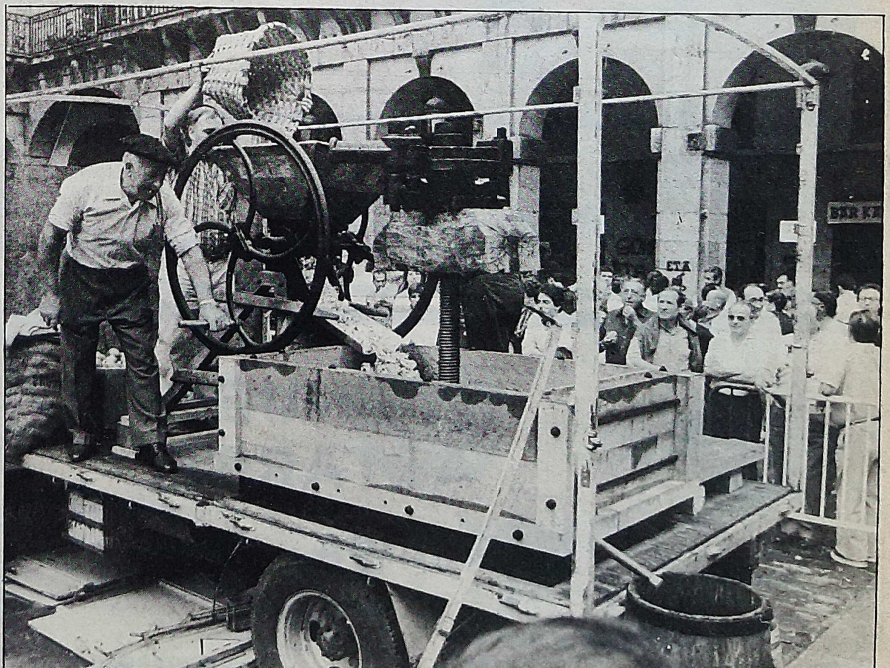


SAGARDOTEGIA

ABURUZA

Olatza Baserría
☎ 69 24 52

ADUNA



Este año la cosecha no ha sido muy grande.