

La de este año ha sido una cosecha escasa

Cuentan, los que pueden hacerlo por su edad, que hubo una excepcional cosecha el año 1944. Sin lugar a dudas, fue una de las mejores de los últimos cincuenta años. Pero medio siglo más tarde no se puede decir que haya ocurrido lo mismo. Lo dicen todo los cosecheros y lo hacen con tristeza: la de este año ha sido una cosecha escasa. La manzana no

ha sido abundante y la razón parece estar, según algunas versiones, en aquellos veinte días de lluvias ininterrumpidas que hubo en mayo del pasado año. Las abejas no pudieron cumplir con la misión inseminadora que la Naturaleza les ha encomendado, permitiendo que cada flor sea fecundada, que muchas flores queden fecundadas para que, así, se

pueda recolectar, una cosecha abundante.

No, no ha sido una buena cosecha, y esto lo deberán tener en cuenta todos aquellos que se acerquen a las sidrerías o que beban sidra este año. Este contratiempo ha causado no pocos problemas entre los cosecheros que, muy a pesar de numerosas opiniones, se han visto obligados a subir el precio de la sidra con todo lo que ello acarrea. Esto debe entenderse por el consumidor como una consecuencia razonable en un producto que nunca ha resultado especialmente caro, lo que le ha venido dando una injusta fama de bebida de menor categoría.

La becería, esa ley natural según la cual un año es de manzana y el siguiente no porque el manzano descansa, no parece resultar tan exacta y matemática como antaño. La meteorología está cambiando de forma notoria. El invierno, es menos invierno, la primavera da bandazos de extremo a extremo del termómetro y un verano bastante poco serio nos moja demasiado a veces para lo que le correspondería.

Así lo entienden, por lo menos, muchos sidreros que lo constatan al recoger su cosecha, y que este año se han visto obligados a traer de fuera más de la mitad de la manzana que necesitan para elaborar la sidra que pide su clientela. La becería ha dado paso a un equilibrio entre dos años consecutivos, pudiendo recoger manzana de forma bastante regular entre las distintas especies sin mayores diferencias entre un año y el siguiente.

Pero este año se han visto obligados a traer manzana de Galicia y de toda la cornisa cantábrica, e incluso algunas pequeñas cantidades de Normandía, para completar sus par-

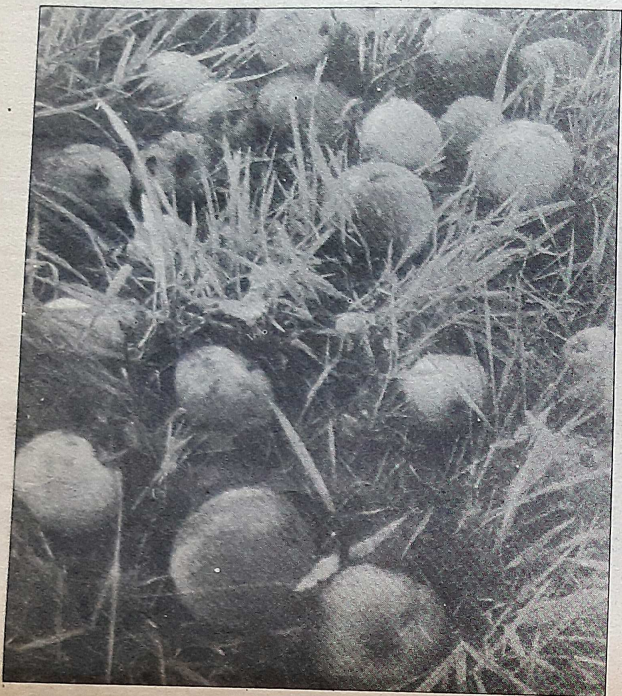
tidas. Nos referimos exclusivamente a las modalidades de manzana para sidra, en ningún caso a la manzana de mesa.

Los sidreros confían, a pesar de los contratiempos, en que los consumidores habituales queden satisfechos con el producto que presentan este año. Se muestran muy satisfechos con el auge que está tomando la sidra en los últimos años y están convencidos de que, en el futuro, las cosas seguirán por el mismo buen camino.

Su satisfacción es aún mayor cuando comprueban que restaurantes de prestigio y solera, como Arzak, Arguñano, Subijana y otros muchos, incluyen la sidra entre sus

cartas de vinos, cosa que no ocurría en el pasado al estar infravalorada y menos considerada. Pero esta bebida noble de nuestra tierra, tiene categoría suficiente para estar en la más selecta de las mesas y para vestirse de etiqueta si ello fuera necesario.

Hablando de etiqueta, parece que los sidreros están bastante mentalizados a que, pasando muy pocos años, sus botellas deban ir correctamente etiquetadas como cualquier otra bebida. La desnudez de la botella, que antaño daba solera y garantía a la sidra, dejará paso a la normalización comercial del etiquetado como cualquier otro producto. Son los tiempos y hay que ir acostumbrándose a ellos.



ISASTEGI SAGARDOTEGIA

Aldaba-Txiki Auzoa
Tef. (943) 65 29 64
TOLOSA

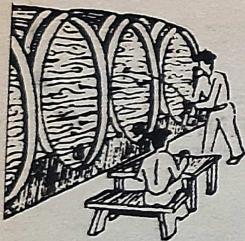


RESTAURANTE - SIDRERIA

SAGARDOTEGIA

BARKAIZTEGI

JOSÉ M.º IRIZAR ANSA



Paseo de Barkaiztegui - Martutene
Teléfono 45 13 04 - 45 55 01

SAN SEBASTIAN-14

Urruzola, tar Prantxixku
Ansa, tar Miren

ELUTXETA

Sagardotegia Baserria



Oztaran

Ballara

Tel. 556981

URNIETA

Gipuzkoa



SIDRAS

PETRITEGUI

PEDRO OTAÑO

ASTIGARRAGA

Teléfono 4571 88

San Sebastián-14



LARRARTE

SAGARDOAK

C. Muñagorri-Enea Telf.: 555647

Bº Santiago-Mendi ASTIGARRAGA