

Valoración de la

Zapiain



Miguel Zapiain

"La cosecha ha sido atípica"

El pasado 14 de enero se celebró por undécima año consecutivo el Sagardo Berriaren Eguna, acto que abre la temporada de sidrerías para poder degustar la nueva cosecha 2003. Miguel Zapiain, conocido productor de sidra de Astigarraga, junto con numerosos amantes de este caldo y demás productores, no faltó a la cita. Miguel comenta que la cosecha del año anterior nada tiene que ver con la de este año. De hecho señala que «la última cosecha ha sido atípica, pues se presentó antes de lo habitual, debido a los calores excepcionales del verano 2003 que han provocado una maduración anticipada de las frutas en general y de la manzana en particular».

La calidad de esta bebida depende en gran medida de la materia prima, pero también del arte del sidrero que cada año tiene que crear una composición distinta de manzanas. Este año, la manzana destaca por su riqueza en azúcares. Así, Zapiain, según su propia descripción, ha elaborado un caldo generoso en boca acompañado de un final largo por la abundancia de taninos. El aroma tiene un bouquet a fruta madura (pera, albaricoque, plátano, piña...), mientras el año pasado el aroma era cítrico (pomelo, limón).

Cabe destacar que las últimas reformas en las bodegas han demostrado más que nunca su eficacia, ya que las instalaciones

controladas por el frío han impedido que el calor deteriore la bebida. Todo ello contribuye, según Miguel, a que «la sidra moderna sea un producto de gran calidad».

Ante estos adelantos, los sidreros vascos se animan a ampliar su ámbito de comercialización y aunque todavía Euskal Herria es el principal mercado, existen flujos comerciales en crecimiento hacia Madrid, Cataluña, las zonas costeras del Mediterráneo, París y Aquitania. Para ello, varias embotelladores imprimen sus etiquetas también en francés e inglés.

Zelaia

"La sidra de este año es muy diferente a la de años anteriores"



José Antonio Gainerain.

Es una opinión generalizada entre los sidreros vascos que la calidad de la sidra de esta temporada es excelente, pero al mismo tiempo afirman que tiene poco que ver con la de años anteriores. La diferencia salta a la vista. El sidrero hernaniarra de Zelaia, José Antonio Gainerain, comenta que «la sidra de este año es menos ácida que otros años, ya que los calores del verano han hecho que sea más aromática».

Esta es la diferencia más destacable, aunque también se puede destacar que el nivel de alcohol es mayor esta temporada. José Antonio señala que

la sidra es, de por sí, una bebida con poco alcohol, en torno a 7 grados. Sin embargo, la de este año contará con un grado más de alcohol aproximadamente.

Estas diferencias son, sin duda, un atractivo con el que cuenta la sidra de esta temporada, ya que evidencian que esta bebida es un producto vivo y natural cuyo resultado final depende del clima. La escasez de manzana autóctona en este año ha hecho que Zelaia recurra a manzanas de lugares tradicionalmente fríos en verano. Desde hace años las manzanas de Bretaña son las que más le gustan a José Antonio Gainerain, ya que son de características similares a las de nuestra tierra. De hecho, en la Edad Media se plantaron manzanas vizcainas en territorios bretones y desde entonces, han cosechado una gran variedad de manzanas con un toque acidez, característico de la sidra vasca. Ante esto, el sidrero de Zelaia está muy satisfecho con el resultado obtenido. A pesar de que, como la mayoría de los sidreros vascos, su objetivo es ela-

borar sidra con manzana de nuestra tierra (en años anteriores su producción autóctona llegó al 60%), confía plenamente en la materia prima empleada y en los cosecheros bretones, que tal y como él señala «son verdaderos profesionales en la producción de la manzana. Producen manzana a gran escala y se adaptan a las necesidades del cliente». La buena elección de la materia prima y la cuidadosa elaboración del productor Zelaia quedan demostradas en el cuerpo y el aroma de su sidra de esta temporada.

Cada vez se produce más sidra en Euskal Herria y José Antonio no cree que se deba a que aquí bebamos más sidra, sino que el negocio está creciendo poco a poco. Como dato, en algunos puntos nacionales existen tiendas donde venden sidra vasca. Del mismo modo, nuestros cocineros están introduciendo la sidra en el mercado estatal como elemento indispensable de la gastronomía vasca. Así las cosas, el mercado de la sidra aumenta de manera lenta pero segura.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozekoa, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA SAGARDOATEGIA, BERRIKUNTZA
ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN**

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.

Tel.: 943 55 22 42

mail: gurutzeta@gurutzeta.com • www.gurutzeta.com

Petritegi

Esta conocida sidrería astigarratarra es desde hace varios años el lugar donde se celebra la inauguración de la temporada de sidrerías. Comenzaron en el año 1994 con la invitación especial del bertsolari Andoni Egaña y desde entonces multitud de celebridades han protagonizado este acto lleno de simbolismo.

Este año han contado con la visita especial de la familia Alonso. Tras la presentación oficial en la Casa Consistorial de Astigarraga,

un grupo de txalapartaris esperaba en la sidrería para dar la bienvenida a los invitados. Las barricas se abrieron y los sagardozales, políticos del ayuntamiento y miembros de algunas asociaciones culturales allí presentes, degustaron las primeras gotas de las kupelas de esta temporada. La bertsolari hernaniarra Maialen Lujanbio y el oiartzuarra Jon Martín estuvieron en Petritegi para amenizar la fiesta y una succulenta comida sidre- ra puso el broche final a la celebración.

temporada



Esteban y Napoleón Lertxundi, padre e hijo.

A pesar de que el año 2003 ha sido muy caluroso, los sidreros vascos no han tenido problemas para llenar sus bodegas. Saizar importa la materia prima, entre otros lugares, de Francia, Normandía, Galicia o Asturias, con los que ha producido 1.300.000 litros esta temporada, lo que supone mantener los niveles de producción de años anteriores.

Saizar

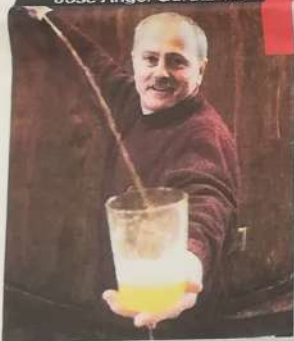
"Nuestro secreto reside en mezclar manzanas de distinta procedencia"

El objetivo de Napoleón Lertxundi, encargado de Saizar, siempre ha sido elaborar sidra con manzana vasca. No obstante, ante las dificultades que esto supone, su sidra es el resultado de la mezcla de diferentes variedades de manzana de distintas procedencias, que tal y como él afirma, «aporta a la sidra un sabor y calidad sin precedentes».

Napoleón hace hincapié en la calidad de la sidra de la última cosecha. «Este año la sidra tiene mucho cuerpo, buen color y es fácil de beber. Los entendidos en esta bebida aprecian que tenga un color amarillento, que rompa bien, que tenga buena chispa y cuerpo. Y así es la sidra de este año».

Además, Saizar mejora, año tras año, la calidad de su producto. Esto se debe a la entrada de nuevas técnicas de producción en su bodega, que entre otras ventajas, permiten controlar mejor el proceso de fermentación, aumentando el aroma de los caldos. Asimismo, mejoran en gran medida las condiciones sanitarias. Por último, la nueva maquinaria acelera enormemente el proceso de prensado. Como dato, en la actualidad prensan en 4 ó 5 horas la cantidad de manzanas que antes les llevaba un día o día y medio prensar. En definitiva, Saizar aprovecha los beneficios tecnológicos para ofrecer un producto más limpio y de mayor calidad.

José Ángel Gurutzeta



"La materia prima autóctona ha sido más escasa que en los últimos años"

Gurutzeta

Todos los años Jose Ángel Gurutzeta, productor de sidra de Astigarraga, ofrece a sus comensales una sidra elaborada única y exclusivamente con manzana autóctona. Sin embargo, este año los amantes de esta bebida se quedarán sin probarla, y es que los extraordinarios calores vividos en verano 2003 han provocado que sea casi inexistente la cosecha de manzana vasca. El maestro sidrero apunta que este año no se han dado las condiciones óptimas para una buena maduración de las manzanas. «La manzana necesita que en cada temporada haga lo propio. Inviernos no muy fríos, primaveras con pocas heladas y veranos calurosos pero con lluvia».

La orografía de Euskal Herria es otro de los problemas con los que se encuentran los sidreros vascos para elaborar sidra autóctona, de manera que exportan la materia prima de lugares más fríos como Francia, Normandía y Gran Bretaña, además de Galicia y Asturias, que son fo-

co natural de la manzana de sidra. Esto ha permitido que en Astigarraga y alrededores la producción de sidra sea tan abundante como en años anteriores, gracias a las 7.000 toneladas de fruta empleadas. La sidra elaborada en esta localidad supone entre el 40 y el 50 % de la producción total de Gipuzkoa. Ante estos datos, los intentos de los sidreros vascos por abrirse camino en el mercado estatal y extranjero no quedan en vano. José Ángel es de los que opina que la importancia que está adquiriendo la gastronomía vasca fuera de nuestro territorio abre puertas para ampliar las vías del comercio de la sidra vasca.

La temporada de sidra de 2004 ya está abierta y José Ángel adelanta que el cuerpo y el aroma son las características destacables de la sidra de Saizar de este año. «Es una sidra muy taninosa y aromática que en boca resulta muy larga y con mucho cuerpo». Además, las altas temperaturas del verano han hecho que la sidra tenga más azúcar y por tanto, más graduación, que rondarán los 7° aproximadamente.

TOLARE SAGAR DOTEGIA



PETRITEGI

P/M(MENU SIDRERÍA) 22 €

Especialidad en pescados a la parrilla y chuletón



Tel. 943 457 188 Fax 943 452 469 Petritegi bidea, s/n • 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

ZelaiA

SAGARDOA

Sidra Natural



Ohitura eta modernotasuna milurte berriaren ustari lotzen zaizki zure gustokoa izan dadin

La tradición y la modernidad se unen a la cosecha del nuevo milenio para que sea de su agrado.

Tel. 943 555 851 - Fax 943 550 281
e-mail: zelaia@zelaia.es
B.º Martidegi, 29 - HERNANI (Gipuzkoa)