

La ruta de la sidra

Fuente: Departamento de Agricultura de la Diputación



Censo manzanos de sidra. Año 1991

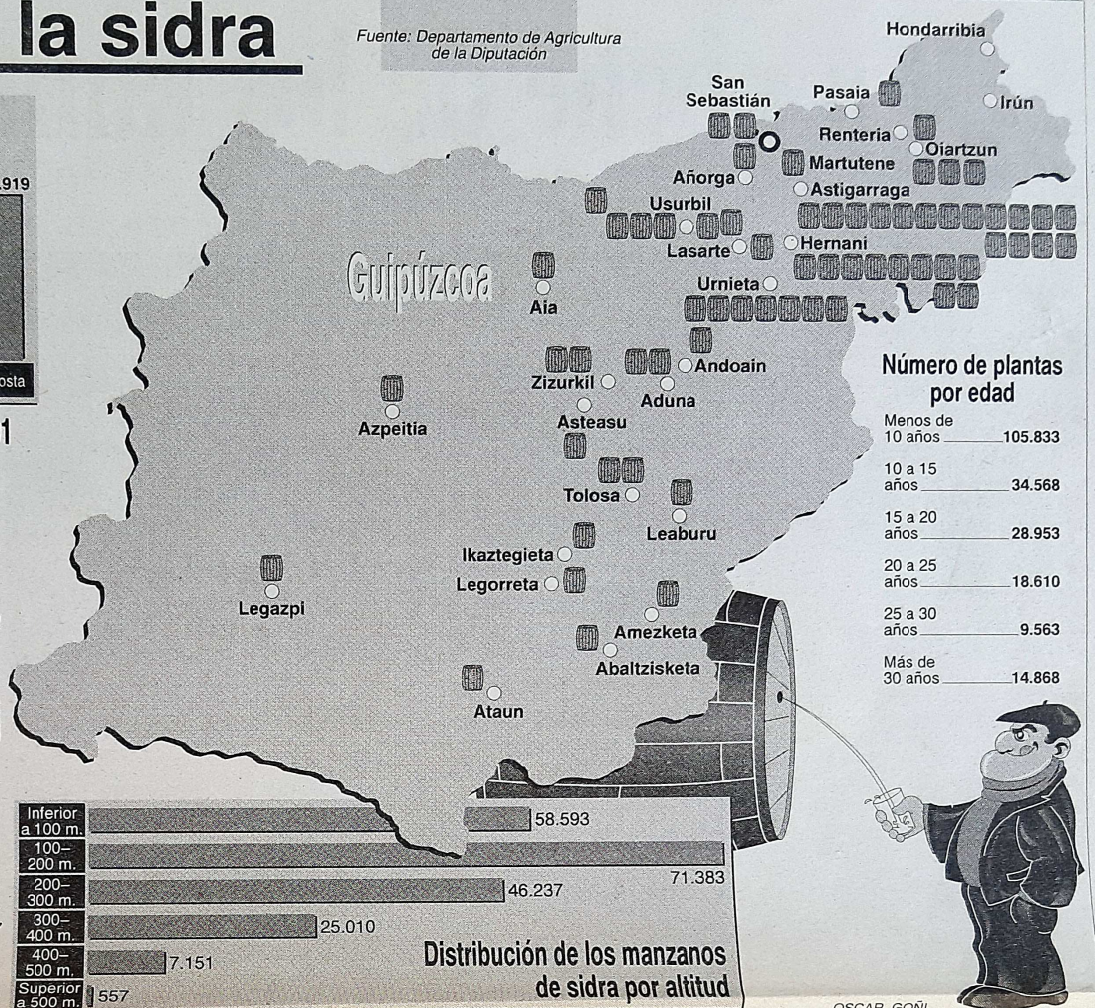
Número de explotaciones	2.219
Número de parcelas	3.686
Número parcelas/explotación	1,66
Superficie total m ²	7.926.281
Superficie/explotación m ²	3.572

Número total de manzanos



Explotaciones

Con lagar	547
En propiedad	2.171
Que conocen plan de ayudas	1.032



TERESA FLAÑO

Se inicia la temporada de la sidra

En busca del label de calidad

Sidrerros e instituciones calculan que en un plazo aproximado de tres años el producto cumplirá todos los requisitos necesarios para solicitar la marca de calidad

Estudiar los posos

El proceso para obtener un label que garantice la calidad de la sidra guipuzcoana todavía tiene un largo camino que recorrer. «Ahora debemos solucionar el problema de los posos, algo que es muy característico de la sidra. No digo que tengan que desaparecer, pero debemos estudiarlos en profundidad». Germán Muruamendiázar se muestra optimista respecto al futuro de la sidra en cuanto a su calidad y el reconocimiento de ésta. «Creo que en un futuro bastante

próximo se podrá hablar ya del label como una realidad, pero para ello es necesario que presentemos un producto muy bueno, con muchísima calidad. Si conseguimos el label, pero al final no alcanzamos la calidad necesaria repercutirá notablemente en la difusión de la sidra, no sólo en Guipúzcoa sino también en el exterior».

Itzi Txueka, diputado dforal de Agricultura, señala que «es el propio sector el que tendrá que decidir cuando considera que se puede solicitar el label, pero a un plazo medio estoy seguro que este se concederá. La producción propia de la manzana, que

en la actualidad se importa en su mayoría y un estudio profundo sobre las características de la sidra son imprescindibles».

La Diputación Foral de Guipúzcoa firmó hace dos años un convenio con la Facultad de Químicas de la Universidad del País Vasco para desarrollar un estudio sobre los posos, la volatilidad y las grasas. La Diputación Foral, junto con la Asociación de Sidrerros está realizando pruebas de carácter industrial destinadas a comprobar si filtrar los posos beneficiaría o perjudicaría a la sidra y en qué medida. Txueka apuesta por una continua colaboración entre las institu-

ciones y los sidrerros para conseguir el mejor producto posible.

Aumentar los árboles

Según Txueka, «para conseguir un producto de verdadera calidad es imprescindible que se aumente la cantidad de manzanos autóctonos». En la actualidad se importa gran parte de la manzana de Galicia y Asturias. «Esperemos que en cuatro años tengamos una producción propia que oscile entre los 5 y 6 millones de kilos. Este año se han conseguido 3 millones y se han importado entre 5 y 6». Para lograr este objetivo, además de aumentar el número de árboles plantados, hay que tratarlos con mucha atención. El manzano suele presentar el problema de la vecería que consiste en un año dar mucha fruta y otro ser muy escaso, para evitarlo es necesario realizar una poda muy cuidada.

Txueka considera que es preciso mentalizar a los productores para aumentar el número de árboles. «Resulta más cómodo traer la manzana de fuera. Aquí las parcelas son pequeñas y hay que recurrir a varios propietarios para poder contar con la cantidad suficiente. Si se trae de Asturias o Galicia no hay que ir de terreno en terreno buscando la manzana. Nos podemos mostrar satisfechos porque en los últimos años se ha plantado mucho, de forma que las expectativas para el futuro son buenas».

Los precios de la manzana también afectan a la recogida. «Hasta hace poco no se llegaba a ningún acuerdo y la manzana se caía de los árboles sin ser recogida. Por esta razón establecimos el precio base en 29 pesetas. El año pasado fue 27 más un plus por escasez. La condición que pusimos este año para subir a 29 pesetas es que recogiera toda la cosecha. El año que viene habrá que volver a estudiar los precios y en lugar de un plus por escasez se puede fijar un precio base y primar la calidad».

OSCAR GOÑI