

El criterio de los expertos

Zelaia



José Antonio Gaceraín opina, como el resto productores de sidra, que la calidad de la cosecha de esta temporada es superior a la de años anteriores. El gerente de la sidrería Zelaia de Hernani asegura que «este verano ha sido muy bueno», y añade que «la graduación alcohólica ha sido de 6 grados, es decir, la adecuada». Asimismo, este sidrero guipuzcoano testifica que «durante el verano el tiempo ha sido muy bueno para la recogida». José Antonio Gaceraín especifica que el 60% de las manzanas que ha utilizado esta temporada son del País Vasco, mientras que el año pasado sólo un 20% de las manzanas fueron autóctonas. Galicia y la zona de Bretaña son los dos lugares a donde recurre, «cuando hay falta de fruta o para lograr una mayor variedad». La man-

zana gallega es ácida, mientras que la francesa es tan ácida como amarga, por lo que el secreto está en conseguir una mezcla equilibrada; tal y como afirma Gaceraín, «la mezcla es muy positiva para que la sidra sea adecuada». La utilización de estas tres variedades de manzana es necesaria para que el resultado tenga las características óptimas. Sin embargo, este sidrero añade que no hay una variedad en concreto mejor que el resto, sino que el recurso de diferentes tipos de manzanas es imprescindible para conseguir buena sidra.

En cuanto a la venta de sidra, indica que en el País Vasco se vende entre el 70 y el 80% de la sidra que producen, mientras que el resto de su producción se comercializa en España y en Francia.

La mejora del proceso de producción fue significativa hace algunos años con los lavaderos de manzana o la incorporación de nueva maquinaria. Con la vista puesta en el futuro, José Antonio Gaceraín considera que «en algunos años habrá una mayor evolución, lo que permitirá que el consumidor obtenga una sidra de mejor calidad».

«La mezcla de variedades de manzanas es necesaria para obtener una buena sidra»

Saizar



La sidrería Saizar de Usurbil ha obtenido un millón y medio de litros de sidra. Sandra Lertxundi, cocinera de este restaurante, asegura que «la cosecha ha sido muy buena». Indica que han obtenido «más o menos la mitad de la fruta de aquí» y que han adquirido el resto de «Asturias, Galicia y Francia». Los dueños de esta conocida sidrería guipuzcoana detallan la razón por la que se mezclan diversos tipos de manzana. «Hay mucha variedad de manzanas, y según cuál se use, el resultado será más agrio o más dulce. Al combinar las distintas variedades, el resultado es mejor».

Dado que las condiciones meteorológicas del año pasado fueron excelentes, no hubiera sido necesario utilizar manzanas de otras comunidades. Sin embargo, en esta sidrería prefieren ser precavidos y mantener la relación con todos los productores, ya que como dice Sandra Lertxundi, «al no saber cómo será la cosecha del año que viene, no podemos olvidarnos de los demás».

La época del txotx, que durará hasta finales de abril, no es la única fuente de ingresos de esta sidrería, puesto que como dice Lertxundi, «vendemos sidra en toda España, tanto en bares como en restaurantes».

En esta sidrería también hablan de las mejoras que ha habido en los últimos años en cuanto a la producción se refiere. «El objetivo principal de las mejoras siempre es facilitar el trabajo. Antes se trabajaba mucho a mano y ahora todo es más fácil gracias a las máquinas. De todas formas, aún se mejorará mucho».

«Mejoras para facilitar el trabajo»

ALTZUETA
Tolare - Sagardotegia
Urtarrilak 29^a tik aurrera,
asteartetik
larunbatera
Tel. 943 55 15 02
Osinaga Auzoa 7 - Hernani

Urnietako Udala
Zatoz gurekin Txotx egitera

ASTARBE
Mendiola
TOLARE SAGARDOTEGIA
Caserio Mendiola
Astigarraga - Tel./fax: 943 551 527
Sidra Natural - Sagardo Naturala

TOLARE SAGARDOTEGIA
PETRITEGI
PIM(MENÚ SIDRERÍA) 22 €
Especialidad en
pescados a la parrilla
y chuletlón
TXOTX
TODO EL AÑO !!
www.petritegi.com

REZOLA
SAGARDOTEGIA
Ipintza Baserria
Santio Zeharra
TELEFONOAK
943 55 66 37
943 55 27 20
608 14 33 32
ASTIGARRAGA • GIPUZKOA

ISASTEGI
sagardotegia
Larunbat eguerditan irekita
Aldaba-Txiki Auzoa 15 A
TOLOSA
Tel. 943 652 964

alguien
te
escucha
943-429742
teléfono
de la
esperanza



Petritegi

Petritegi, otra famosa sidrería de Astigarraga, manifiesta que Gipuzkoa es donde más sidra venden. Bilbao y Madrid son los siguientes lugares de venta, aunque no les faltan clientes en ciudades como Logroño o Alicante. En cuanto al extranjero, Francia es el lugar que más demanda sidra. No obstante, este año incluso ha habido pedidos con procedencia estadounidense. «Este año nos han pedido sidra en Estados Unidos, pero aún no hemos mandado ninguna botella», indica Jokin Otaño, hijo del dueño de este restaurante guipuzcoano. Esta sidrería ha elegido las manzanas de Normandía junto a las vascas para su producción, argumentando que «no había manzanas en ningún otro sitio». So- leamente el 40% de su cosecha es de procedencia francesa, y esto se debe a las buenas condiciones meteorológicas. Además, afirma que «el tiempo ha sido muy favorable, más uniforme que el del año pasado», con lo que ha habido más y mejores manzanas autóctonas. Respecto a las variedades, en Petritegi se han utilizado «unas 14 ó 15» manzanas distintas, siendo las francesas más amargas que las del País Vasco.

Ser capaces de incrementar la producción de manzanas vascas año tras año, según Otaño, sería la mejora más interesante y necesaria, puesto que la producción actual no alcanza para satisfacer las necesidades.

Al mencionar la sidra de gran calidad, Jokin Otaño considera que para lograr este tipo de sidra hay que «empezar por la plantación». Asimismo, gura que para ello es necesario «utilizar un 100% de manzanas autóctonas» con el objetivo de «poder controlar» todo el proceso. Asimismo, Otaño declara que «hace falta tiempo» para lograr sidra de gran calidad, y añade que no es algo que se pueda hacer «de un día para otro».

«Este año hemos recibido un pedido de los Estados Unidos»



Zapiain

Miguel Zapiain, dueño de la sidrería del mismo nombre, describe la cosecha del año 2004 como homogénea y abundante, y asegura que es «la mejor manzana en los últimos años». El gerente de esta sidrería de Astigarraga habla de que el fruto de este año tiene un «equilibrio perfecto» entre los taninos y ácidos. Además, añade que la sidra tiene un buqué a fruta verde, con un final muy refrescante. Zapiain tampoco se olvida de la vista y el olfato, y destaca que la cata provoca en el amante de la sidra un «gran aroma». Incluso el color es el adecuado para la cosecha de esta temporada.

Al mencionar la procedencia de la fruta, Zapiain confiesa que no son autosuficientes. Por ello, esta sidrería tiene convenios con agricultores del País Vasco para que estos se ocupen de la producción, aunque a pesar de todo, esta temporada el 55% de la cosecha es autóctona. Afirma preferir «la manzana del país» por su calidad y la garantía de un mayor control, y cita la fruta procedente del Norte de Francia como principal alternativa. El mercado más importante de esta sidrería es Guipúzcoa y el País Vasco en general. Sin embargo, la exportación de sidra fuera de la Comunidad Autónoma Vasca está en pleno crecimiento. Los flujos comerciales más destacados son Madrid, Cataluña, la costa del Mediterráneo, París y Aquitania.

«La cosecha de esta temporada es la mejor en los últimos años»

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



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

**GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA
ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURELEAN**

Gurutzeta Sagardotegia eniza. Oñahume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.



ZelaiA

SAGARDON

Sidra Natural

Ohitura eta modernotasuna
milurte berriaren uztari lotzen zaizkio
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 943 550 221

e-mail: zelaia@zelaia.es

B. Martindegi, 29 HERNANI (Gipuzkoa)