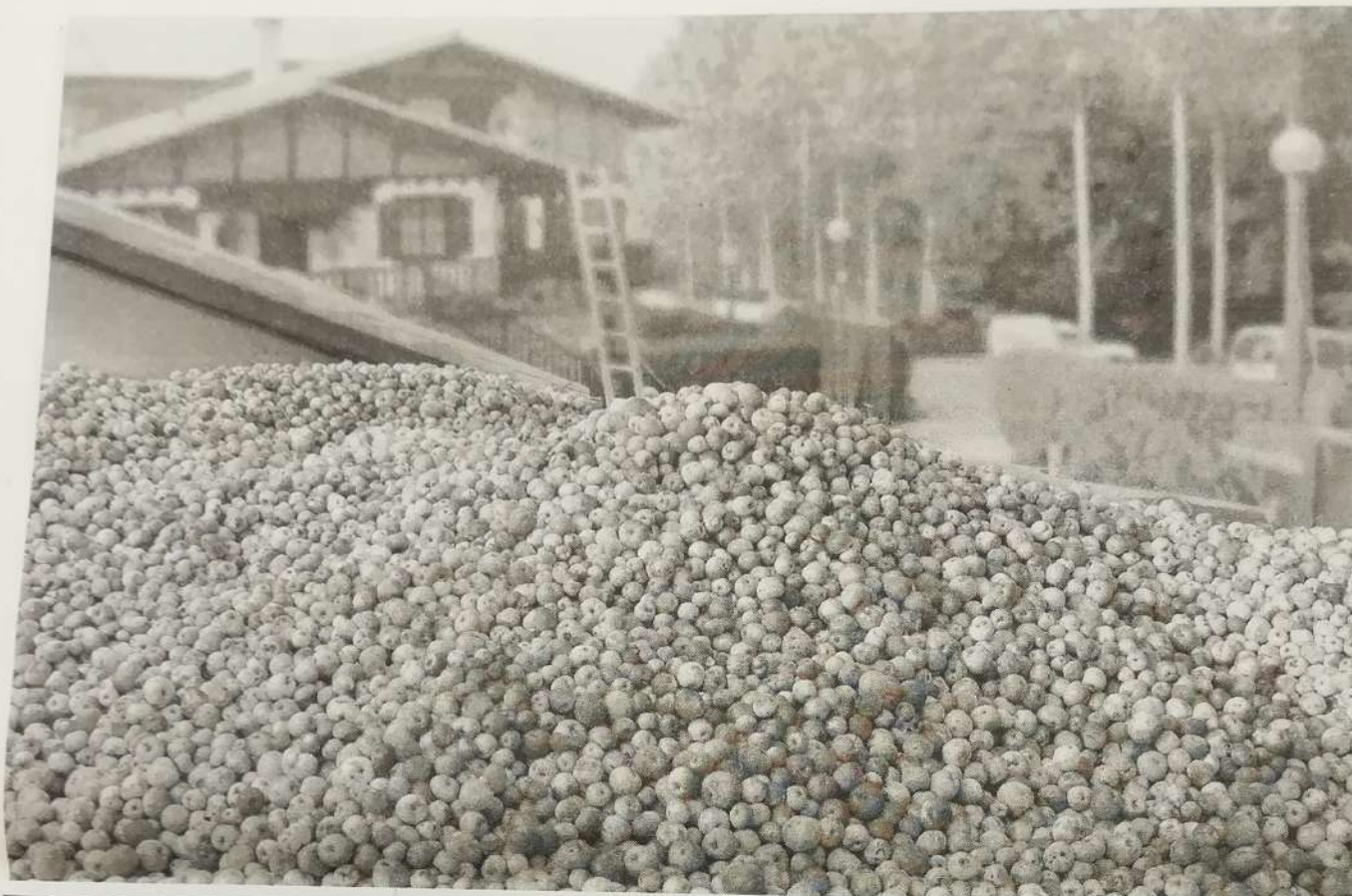




JOSE MARI MARTINEZ

La buena producción de manzana ha permitido que las sidrerías hayan recurrido más a la autóctona.

GARTZIATEGI SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik sagardotegia

OLARRE
SAGARDOTEGIA



Gartziategi Baserría • Sagardoaren pasalekua, 1 • ASTIGARRAGA • Tel: 943 46 96 74

Buena cosecha de manzana, mejor sidra

Una de las mejores cosechas de manzana autóctona que se recuerda en los últimos años ha propiciado que la sidra de este año tenga un alto porcentaje de fruta del país. Después de la mala campaña de 2003 en la que, como consecuencia de la sequía del verano, la utilización de manzana de Gipuzkoa no pudo superar el 10% del total, la nueva sidra de ese herrialde –principal productor de sidra de Euskal Herria– ha sido elaborada con alrededor de un 60% de manzana propia. No son pocos los sidreros que este año han utilizado exclusivamente manzana guipuzcoana.



Sagardoa txotxetik
6 kupeletatik.
Urte osoan zabalik.



Oialume bidea, 63
Tel.: 943 333 333
20115 ASTIGARRAGA
(Gipuzkoa)

La nueva sidra se acerca mucho al viejo deseo de lograr un producto elaborado únicamente con manzana del país. Una pretensión, casi una utopía, que hoy por hoy está lejos de alcanzarse y eso que cada año son numerosos los nuevos árboles que se plantan.

Hay que remontarse a 1996 para conocer otra cosecha de similares características en cuanto a producción. Según datos estimativos ofrecidos por la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa, la manzana utilizada en este herrialde, más de 12 millones de kilos, procedía en un 58% del propio herrialde, un 23% del Estado Francés, un 15% de Galicia y el 4% restante repartido entre distintos orígenes sin gran significación en cuanto a cantidades (República checa, Alemania, Bizkaia).

De todos es sabido que la manzana es una fruta muy vecera. Es decir, sus cosechas sufren notables altibajos de un año a otro. A un año de abundante cosecha, suele seguir, normalmente, otro de escasez. Esa es precisamente una de las razones por la que en los caseríos era frecuente estirar la producción de sidra para consumir la durante dos años.

Esa vecería se agudiza si los manzanales no están cuidados adecuadamente, si no se llevan a cabo aclareos y no se abona convenientemente el terreno, teniendo en cuenta, eso sí, que el abono excesivo y sobre todo tardío puede generar problemas.

De todos modos, conviene señalar que no todas las variedades de manzana se comportan de la misma manera. Frente a la Urdin, que es muy vecera, tenemos otras que dan cosecha todos los años, como son los casos de la Goikoe-txea y la Mozolua.

Actualmente, la manzana del país es insuficiente para los litros de sidra que se producen, incluso en los años de abundante cosecha de manzana como ha sido esta última. Qué decir de los años de escasez, como fue 2003. Eso justifica que los sidreros tengan que recurrir a mercados extranjeros. De otra forma no sería posible atender a la actual demanda.

Cuestión de control

Tampoco es cuestión de satanizar la manzana que se trae de Galicia, Normandía, Bretaña o de otros países europeos. Su mayor inconveniente puede ser, no siempre, la falta de control que en muchos casos tiene el comprador y los largos transportes que, si se realizan en días de altas temperaturas, pueden afectar seriamente a la fruta y, como consecuencia de ello, a la sidra que de ella se obtenga. Mucha manzana importada es de calidad, no ha sido maltratada en el proceso de recogida -normalmente por medios mecánicos- y además puede ser complementaria, por sus características, con la manzana autóctona.

Lo que sí sería grave es que se despreciase la manzana del país por razones de precio, algo que ahora no suele ocurrir. Es sabido que la que se importa es, generalmente, más barata que la autócto-

na. Para evitar que quede manzana del país sin utilizar existe un acuerdo ético por el cual los sidreros, al menos los de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa, se comprometen a comprar toda la que se oferte en el herrialde. Naturalmente el compromiso se refiere a manzanas en buen estado y de variedades que permiten la obtención de sidra de calidad.

En el eterno conflicto a la hora de establecer los precios de cada campaña entre productores de manzana y de sidra, son estos últimos los que finalmente marcan los criterios. En las reuniones mantenidas el año pasado, los sindicatos agrarios EHNE y ENBA pedían 240 euros/tonelada, pero finalmente el precio quedó fijado a 225 euros/tonelada (37,10 pesetas/kilo). El grupo Taldea, que agrupa a tres productores de sidra (Mina, Zapiain y Zelaia), oferta una cantidad ligeramente inferior más un suplemento a negociar en función de la calidad de la manzana.

Los precios de la manzana que se trae de fuera de Gipuzkoa son muy variables, pero en general, inferiores a los de la fruta del herrialde. La situación en su conjun-

to no es tan catastrófica como algunos han llegado a declarar, pero tampoco es demasiado optimista. Si una cosecha excepcional de manzana, como la de esta pasada campaña, cubre un 60% de las necesidades, eso significa que queda un amplio camino por recorrer.

Cierto que la sidra se elabora con los métodos tradicionales que se han utilizado desde siempre, sin despreciar cuantas innovaciones tecnológicas permiten mejorar el producto, pero es necesario un esfuerzo mayor para lograr manzana de calidad y en cantidad.

Sidra más homogénea

Se han dado importantes pasos para mejorar el producto y se ha logrado una sidra más homogénea, limpia y agradable tanto a la vista como al paladar, aspectos, todos ellos, con enorme incidencia para la aceptación de la bebida y para su comercialización. Las nuevas generaciones no podrían, probablemente, con las sidras ricas de antaño, por cierto también de muy buena calidad. Son sidras que todavía se producen en muchos caseríos y cuentan con adeptos, pero que tienen enormes dificultades para abrirse a nuevos mercados.

De ahí la necesidad de adaptarse a las nueva demanda, siempre basada en criterios de calidad, sin olvidar que la sidra, como cualquier otro producto alimenticio, está sujeta a la legislación vigente, que cada vez es más exigente en algunos parámetros anteriormente no tan controlados como es el caso de la acidez.

En ese empeño de dignificar la sidra, además de a los productores, cabría pedir una mayor implicación a las distintas Administraciones. No sólo deben cumplir con un papel fiscalizador y exigente, también necesitan impulsar o incentivar de forma más decidida políticas que

permitan la expansión de la manzana autóctona. Hay terrenos apropiados en la Llanada alavesa, en Uztama o en Iparralde, entre otros.

Estas medidas generarían riqueza y podrían desembocar en dotar a la sidra natural de una de-

nominación. No es utópico si se piensa que Bizkaia ya es capaz de abastecerse y alrededor de 30 ó 40 sidreros guipuzcoanos utilizan un alto porcentaje de manzana autóctona y algunos de ellos alcanzan el 100%.



JOSE MARI MARTINEZ

Manzano de la sidrería Larre-Gain, situada en Hernani.



Sagardo botila
urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia



TOLARE
SAGARDOTEGIA



Tel. 943 55 58 46

Larre-Gain Baserria
EREÑOTZU • HERNANI

**Una cosecha
excepcional
como la de esta
pasada
campaña cubre
un 60% de las
necesidades de
los sidreros**