



JOSE MARI MARTINEZ

La finca de Ibarrola, en Aia, alberga la plantación de alrededor de una docena de variedades, todas adecuadas para producir sidra.

## La Diputación de Gipuzkoa planta y oferta manzano seleccionado a los sidreros

La institución foral combina estas iniciativas con la habitual política de subvenciones a los productores

**AMEBI** Txotx garaia zabalik dago

Eguerdiz eta gauez irekita, astelehen gauean izan ezik

© 943 16 25 23  
Zubi Erreka auzoa, 9 • 20210 LAZKAO (Gipuzkoa)

Un pilar básico para la elaboración de la sidra natural, como es la manzana, cuenta con el apoyo de la Diputación Foral de Gipuzkoa que, en su finca agraria de Ibarrola en Aia, ofrece a baserritarras y sidreros planta seleccionada de manzano para sidra. Alrededor de una docena de variedades, las más idóneas que se conocen, son la oferta de la institución foral que, además, ofrece subvenciones para permitir su expansión.

Para elaborar una buena sidra es necesaria una buena manzana, parece una afirmación obvia, pero conviene insistir en ello. Aparentemente cualquier manzana puede servir para hacer sidra, pero, aunque hay quien da por buena esa afirmación, la realidad lo desmiente. Podría aceptarse que cualquier manzana pue-

de dar zumo susceptible de fermentar y dar origen a algo que se parezca a una sidra, pero no todas las manzanas darían una sidra de calidad. La variedad *Golden*, por citar un ejemplo de fruta asentada en el mercado, no sirve para hacer sidra.

Para lograr esa calidad, desde hace años se buscan las variedades más aconsejables y desde hace mucho tiempo los sidreros y enólogos saben que convienen manzanas ricas en acidez y características fenólicas, encargadas estas últimas de dotar de cierto amargor y astringencia, además de otras virtudes, a la sidra.

Esas variedades clasificadas en tres grandes grupos, según el sabor preponderante, las oferta la Diputación de Gipuzkoa desde su finca de Ibarrola, en Aia, cercana a la ferrería de Agorregi y a un par de kilómetros del Alto de

**Además de la Diputación, algunos baserritarras, con amplia experiencia y sabiduría acumulada durante años, venden plantones**

**aulia**  
Tolare Sagardotegia

**Aulia-Enea LEGORRETA**  
Telf. 943 80 60 66 Gipuzkoa

**EGI-LYZE**

**ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA**

**Zamalbide Auzoa**  
Tel. (943) 52 39 05  
**ERRETERIA**



JOSE MARI MARTINEZ

Iñaki Larrañaga, técnico del Servicio de Pomología de la Diputación de Gipuzkoa.

Orio. Allí se encuentran centenares de plantones de manzano de variedades amargas como la *Mikatza*, *Geza Miña* y *Mozolaa*; ácido-amargas, entre las que se encuentran la *Txalaka*, *Urdin Mantoni*, *Merabi*, *Urtebi Txikia*, -que, como su nombre indica, da su mejor cosecha cada dos años-, *Moko* y *Goikoetxea*, y variedades ácidas como la *Urtebi Handia*.

«La Diputación establece hace varios años alrededor de una docena de variedades idóneas para hacer sidra. Esas variedades, en su mayoría, siguen estando vigentes hoy en día, pero nuestra tarea de búsqueda de otras manzanas idóneas no cesa. Se siguen visitando manzanales antiguos para encontrar variedades interesantes. Hacemos especial hincapié en encontrar manzanas que tengan buenos niveles de acidez y de taninos que van a dar el toque amargo y astringente necesario. Variedades muy ricas en contenidos de azúcar interesan menos, porque todas las manzanas tienen los niveles de azúcares mínimos necesarios para la elaboración de nuestra sidra natural», señala Iñaki Larrañaga técnico del Servicio de Pomología de la Diputación.

Esa búsqueda no ha sido infructuosa y en estos últimos años ya hay nuevas variedades de interés. Una se encontró en el Alto de Gaintxurizketa, a la que se bautizó con el nombre de *Are-*

*ona*, una segunda en manzanas de la sidrería Ola, en Irun, que ha recibido el nombre de *Aranzeta*, y otra más, la *Luberri*, una manzana muy ácida y fenólica, que se puede encontrar en terrenos del caserío Egioleta, de Usurbil.

Ya se han realizado injertos y los plantones estarán en un par de años a la venta.

#### 6.000 injertos

Durante 2004 se han realizado injertos en cerca de 6.000 patrones. Casi todas las variedades se pueden adquirir tanto en patrón franco, es decir obtenida a partir de semilla, como con pie clonal. Las primeras son más vigorosas, pero tardan más años en dar fruta, mientras que las segundas tienen una fructificación más temprana, pero no son aptas para todos los terrenos al tener menos poder de enraizamiento.

Además de la oferta de plantas de la Diputación, en el herrialde existen otros viveros privados capaces de proporcionar planta de manzano de sidra. Urkizu en Anoeta, Zubeldia en Usurbil-Aginaga y Dorronsoro en Ataun, además de algunos baserritarras con amplia experiencia y sabiduría acumulada durante muchos años, también venden plantones.

Dorronsoro está especializado en la variedad *Errezil*, una manzana tardía que es muy apreciada también como fruta de mesa y que se encuentra muy extendida en el Goierri.

## Plantas subvencionadas

En enero, cuando la savia, el líquido que circula por el interior de la planta y le sirve de nutriente, está más parada, es el momento ideal para que baserritarras y sidrerros se acerquen a Ibarrola a llevarse a sus terrenos plantas jóvenes. Si quieren acceder a subvenciones deberán adquirir cien plantas como mínimo de cinco variedades diferentes, variedades que ya han demostrado ser de generosa cosecha y, en general, de recolección tardía, además de gozar de buenas virtudes enológicas.

«La Diputación Foral de Gipuzkoa vende entre 6.000 y 8.000 plantas de manzano al año, pero también existe ofertas de viveros privados, que, siempre que estén registrados en el Registro del Gobierno Vasco, están autorizados a vender y a acceder a subvenciones oficiales», señala Iñaki Larrañaga.

En los últimos años se han renovado las variedades de manzanos. Ahora se da más importancia al aspecto enológico, mientras que antes, el productor injertaba con criterios que buscaban mejorar la producción. Actualmente, hay una clara tendencia hacia las variedades ácido-amargas más que a las dulces-sosas. De todas formas, hay que contentar tanto al sector productivo como al elabora-

dor de sidra», reconoce Larrañaga, experto en Pomología.

«Después de la festividad de Reyes se empieza a servir la planta y la actividad no cesa hasta los primeros días de marzo. A partir de esa fecha, con la llegada de la primavera, es peligroso mover la planta porque su actividad interna ya está en marcha.

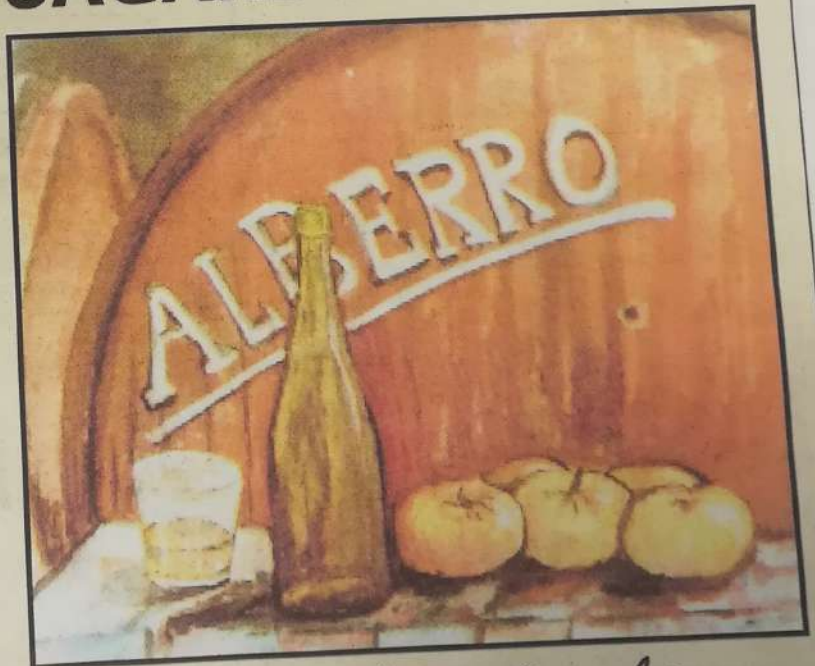
El baserritarra recibe una ayuda de 3,50 euros por planta y a los tres años técnicos de la Diputación visitan las plantaciones. Según el estado de conservación y tras la valoración de una serie de elementos -las podas realizadas con criterio, la limpieza del terreno o la eliminación de zarzas-, se concede una segunda subvención con un máximo de otros 3,50 euros por planta.

«La visita se aprovecha para intercambiar experiencias, sin olvidar que durante todo el año estamos abiertos a atender consultas relacionadas con los problemas que pueden surgir, bien a consecuencia de la climatología, caso de las heladas, o por enfermedades en los árboles. Una de las más comunes es la denominada *hongo bacteriano*. A esto hay que añadir el *aboyu* que presia el Laboratorio de Traslado en Zizurkil, tanto para aspectos agrarios como de sanidad vegetal (plagas, análisis de tierras...)», concluye Larrañaga.

# ALBERRO SAGARDOTEGIA



TOLARE SAGARDOTEGIA



*Sagardo naturala*

Santa Barbara Auzoa 61 • Tf. 943 55 00 19  
Hernani