



Versión móvil



Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

HOY 15.1 / 21.8 | MAÑANA 14.2 / 21.6

diariovasco.tv Otra forma de ver TV

24 septiembre 2009

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com

Portada **Gipuzkoa** Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios

Alto Urola Alto Deba Bajo Deba Bidasoa Comarca Costa Urola San Sebastián Pasaia -Errenteria Tolosa-Goierri

Estás en: diariovasco.com &gt; Noticias Gipuzkoa &gt; Año de manzanas flacas



AL DÍA LOCAL

## Año de manzanas flacas

El verano seco, el gusano y la vecería han hecho que la cosecha para sidra de este año resulte bastante pobre

24.09.09 - MIKEL SORO | SAN SEBASTIÁN.

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

DV. Este es el año de manzanas flacas, si aplicamos el refrán referido a las vacas al fruto que produce la sidra cada año en Gipuzkoa. Año de vecería, según señala el tecnicismo. Es decir, de escasa cosecha después de un año como el pasado, de excelente recogida, con cifras récord: nada menos que 10 millones de kilos.

Esta cosecha «será la tercera o cuarta parte de la anterior», detalla Arantza Eguzkiza, presidenta de la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa y propietaria del sagardotegi Iparragirre, en Hernani. Acaba de dejar los libros del curso de enología que está realizando en la sede de la propia asociación. «Hay que ponerse al día en lo nuestro», señala con el mejor de los ánimos.

Más rotunda se muestra Mayi Iradi, hija del productor Manu, en sus manzanales hernaniarras. «Ha sido una cosecha pobre la de este año. Hubo una buena floración, con días muy buenos en verano... pero al manzano para sidra le faltaba fuerza y la manzana no cuajó en el árbol». Calcula que la producción será «un 20%, como mucho, de la del año pasado».

Por su parte, recalca Eguzkiza que este año «la manzana no es tanta por tres razones. Primero, por el clima seco del verano. En esa época el manzano y la fruta necesitan mucha agua y apenas ha llovido. Todo lo contrario que el año pasado y por eso fue cosecha récord». El segundo argumento es «que la sequía hace madurar antes al fruto, cae y se pudre. La tercera razón es que hay mucho gusano que ha hecho enfermar a la manzana». Y añade: «Si además le sumas que es año de vecería, la cosecha va a ser muy corta. La cuarta o la tercera parte, como mucho, de la del año pasado». Es decir, 2,5 ó 3,3 millones de kilos. Esas serán las cifras aproximadas.

Iradi, que produce manzana de sidra en 2 hectáreas y de mesa en 1,5 hectáreas de sus terrenos, explica que «habría que hacer todos los años un clareo en los manzanos, de forma que nos dé una producción regular todos los años». Aclara lo que parece evidente: «Clarear los árboles es quitar frutos, hasta la mitad de ellos, para que las otras manzanas crezcan bien alimentándose menos número de ellas de la savia del manzano. Las que quedan serán más grandes. Que no haya tantas pero que las haya todos los años».

Por su parte, Eguzkiza dice que era algo optimista a medio verano «cuando la floración era decente, pero desequilibrada. El año pasado resultó imprevista del todo y así se recogió tanta manzana para sidra». Para Iradi, «si encima que la cosecha es corta aparece la enfermedad del gusano *carpocapsa*, su nombre técnico, adiós. Menos mal que se ha mantenido mucho mejor la manzana de mesa. Pero no creo que sean tan grandes como el año pasado», comenta sonriente recordando a su aitá fotografiado en este periódico con dos ejemplares de kilo y medio.

### Comprar manzana fuera

Reconoce Eguzkiza que no queda otro remedio que salir al mercado exterior... y muy exterior. «Compraremos en Galicia, Asturias y en Bretaña. Ya nos han dicho que la cosecha ha sido excelente en esas zonas».

La venta de sidra hecha casi toda con manzana autóctona ha ido bien, «aunque hemos notado el bajón del sector hostelero por la menor presencia de turismo», señala la presidenta de los sidreros guipuzcoanos. El consumo ha sido el habitual «al haber hecho un verano seco y caluroso». Quedan varios cientos de litros de excedentes, primordialmente de las kupelas dedicadas al txotx, que «irán a hacer vinagre de sidra». Exquisito vinagre, por cierto.

[Cuenta AZUL de iBanesto, alta remuneración con total disponibilidad](#)  
[Cuenta NARANJA de ING DIRECT 3% TAE los 4 primeros meses](#)

### TAGS RELACIONADOS

manzanas, flacas

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »



Manzanales con poca fruta de la sidrería Iparragirre de Hernani. /LUSA

Sólo para nuevos clientes

**CUENTA OPEN PLUS SEGURIDAD**

Más información en  
**902 365 366**

+Info

\*3,06% nominal actual.  
 Liquidación mensual de intereses.  
 No admite domiciliaciones.

**openbank**  
 Banco del Grupo Santander

Bienvenido a

[Opinión](#)
[Crear usuarios](#)
[Iniciar sesión](#)
[REGISTRAR](#)
[es cuenta en](#)

Aprovecha las ventajas de ser un usuario registrado y **Regístrate** Para realizar un comentario con tu perfil, primero debes identificarte: **Login**. También puedes escribir un comentario sin tener perfil:

Nombre \* y apellidos  Opinión \*   
 escribe aquí tu comentario

Email \*

Acepto todas las **condiciones de uso**  
\* campos obligatorios

## Listado de Comentarios

**0 opiniones**

### ANUNCIOS GOOGLE

#### Manzanas de Alto Adigio

naturalidad, frescura, sabor Val Venosta – Jardín de las manzana  
www.vip.coop/manzana

#### Documenta - Fruticultura

Información y documentación para el sector agroalimentario. Ibercaja  
www.ibercede.ibercaja.es

#### Venta de fruta on-line

"Por Fin" la fruta de Calidad que buscabas te la llevamos a casa.  
www.blanco.es

#### Calcula Tu Peso Ideal

Descubre cuanto deberías Pesar y como Cuidarte! 0,3e/sms  
www.blinkogold.es/Test-Pesoldeal

Powered by  SARENET



© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.L.U.  
 Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 1.786, Folio 141, Sección 8ª, Hoja SS-16552, Inscripción 1ª C.I.F.: B20677878  
 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018  
 Correo electrónico de contacto [contactanos@diariovasco.com](mailto:contactanos@diariovasco.com)  
 Copyright © Digital Vasca S.L. , San Sebastián. , 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:  
 Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa Web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Master El Correo](#)

### ENLACES VOCENTO

[ABC.es](#)  
[La Rioja.com](#)  
[DiarioVasco.com](#)  
[Ideal digital](#)  
[Las Provincias](#)  
[El Diario Montañés](#)  
[Laverdad.es](#)  
[Finanzas y planes de pensiones](#)  
[Infoempleo](#)  
[11870.com](#)

[El Correo Digital](#)  
[nortecastilla.es](#)  
[El Comercio digital.com](#)  
[SUR digital](#)  
[Qué.es](#)  
[La Voz Digital](#)  
[Punto Radio](#)  
[hoyCinema](#)  
[hoyMotor](#)  
[Autocasion](#)

Bienvenido a 