

Alaba, primera sidra 100% alavesa

La sidrería Kuartango comercializa este año sidra elaborada con las variedades Greñas, Quesica, Mocetas y Udare sagarra.

Joseba Salbador Goikoetxea



Presentación de la nueva sidra elaborada en Kuartango. (NAIZ)

El trabajo de recuperación de las variedades de manzana autóctonas ha comenzado a dar sus frutos y ya está en el mercado, bajo el sello de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, la primera sidra elaborada con cuatro variedades 100% alavesas. Una producción «incipiente» que, de momento, se limita a un millar de botellas.

El artífice de este nuevo producto es el sidrero de Kuartango Benito Peciña, quien resalta que los sidreros alaveses llevan ya bastantes años trabajando en la

recuperación de variedades autóctonas. «En un primer momento, la Red de Semillas hizo un trabajo muy bueno de prospección y nosotros lo que hemos hecho ha sido retomar ese trabajo, recuperando el material genético de los árboles antiguos e injertándolo en los nuevos manzanos».

Estas nuevas plantaciones están al cargo de agricultores que han visto en el cultivo del manzano un modo de diversificar su actividad y que, cada vez más, solicitan variedades autóctonas alavesas. Peciña destaca la ventaja de que estas variedades, al ser locales, están muy bien adaptadas al terreno y al clima, por lo que pueden resultar muy interesantes para hacer sidra. «Sabemos que en algunos caseríos las utilizaban para hacer sidra, pero solo para consumo propio. Ahora lo estamos estudiando, y en los próximos años esperamos tener identificadas las mejores variedades para sidra».

Para la elaboración de Alaba se han escogido las variedades denominadas Greñas, Quesica, Mocetas y Udare sagarra, unos tipos de manzana que, según explica el responsable de Kuartango sagardotegia, «desde hace años se sabía que se conservaban mucho tiempo en las ganbaras de los caseríos, algo que nos indica que tienen unos conservantes naturales que nos vienen muy bien también para la sidra».

En cuanto sus características organolépticas, Peciña señala que «la variedad Greñas nos aporta unos taninos y unos amargores que se combinan muy bien con la mayor acidez de la Moceta y el azúcar de la Quesica y la manzana pera». El resultado es una sidra «de mucho carácter», fundamentalmente porque es manzana de interior, donde la climatología es «más ruda» que en la costa.

Sin restricciones

Al margen de esta producción de sidra autóctona, las sidrerías alavesas afrontan con esperanza la próxima temporada del txotx, la primera sin ningún tipo de restricción, y cuyo acto de inauguración tuvo lugar ayer en la sidrería Trebiñu.

Preguntado por la cosecha de este pasado otoño, Peciña señala que, después del récord de 2021, la producción ha sido ahora más reducida y más irregular. «Este año ha habido menos manzana, es algo que se esperaba, pero la sequía del verano ha afectado mucho y donde no había riego, la producción se ha visto muy afectada. Así, podemos decir que la cosecha de este año ha sido muy irregular, porque por ejemplo en la zona de Trebiñu ha sido bastante buena».

Como consecuencia de ello, la producción total de las tres sidrerías alavesas (Kuartango, Iturrieta y Trebiñu) se ha quedado en alrededor de 60.000 litros. Pese a todo, la calidad de la manzana ha sido bastante buena y esperan que en esta próxima temporada del txotx se pueda consumir una sidra de mucho carácter. «La manzana no ha crecido mucho en tamaño, y ha venido muy bien de carga fenólica, por lo que esperamos que la sidra sea de gran carácter. En este momento estamos terminando

con las fermentaciones malolácticas, pero todo apunta que van a ser unas sidras potentes», señala Peciña.

Temor por la inflación

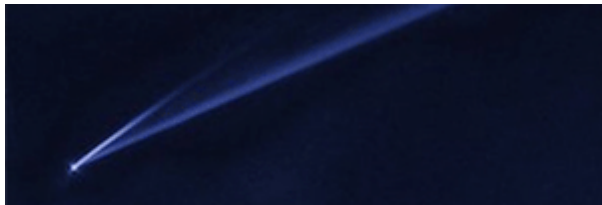
En cuanto a las perspectivas de asistencia de clientes, el responsable de Kuartango muestra su temor de que la actual situación, caracterizada por la elevada inflación, termine afectando al bolsillo de los consumidores y ello tenga su reflejo en las sidrerías. «La pandemia lo partió todo y la recesión que nos viene ahora es muy importante. Ya no existe la alegría que había antes, lo de salir a cenar por las noches se ha perdido, y ahora apenas tenemos cuadrillas que vengan a cenar. A ver si la gente se anima y viene no solo a disfrutar de la sidra, sino a socializar y reunirse con otras personas, que falta nos hace», concluye.



PUBLIZITATEA



PUBLIZITATEA



Klikatuenak



La sempiterna obsesión del dispositivo de seguridad de El Sadar por la simbología vasca



Briscons : une enfant séparée de ses camarades à la cantine 🗝



EiTB deberá dar explicaciones por la «amable» entrevista a «El Lobo» 🗝



Itziar Moreno aske da, ia hamabi urtetako espetxealdia gaindituta



Piden 3.240 euros de multa para la surfista de Donostia señalada como positivo