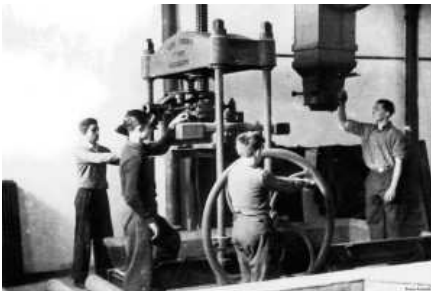


## SAGASTIA-MANZANAL

## Año 1908. Congreso Pomológico de Saint Brieuc (Francia) (Segunda parte).

SAGARDOAREN LURRALDEA - 17/01/2014 · 17:33 · Editar

Sin comentarios



Según el director de la Granja de Fraisoro, D. Henri Delaire el estado de la Pomología y de la Sidrería en Guipúzcoa era lastimoso y veía conveniente, en interés de toda la Provincia aplicar urgente remedio a él. Para ello, a su entender y salvando el parecer de autoridades más competentes en la materia, propuso que deberían emplearse diversos métodos de fomento, que los dividió en cuatro partes:

**PRIMERA:  
ESTACIÓN POMOLÓGICA**

Su primer objeto sería el estudio de la Pomología de Guipúzcoa. Este estudio era tanto más útil, cuanto que las variedades de manzanas, muy numerosas en la Provincia, se denominaban muchas veces en lengua vasca y que la misma variedad poseía muchos nombres.

Pudo observar que si un agricultor adquiría injertos de manzana en casa de "Fulano" o en el pueblo de "X", se llamaba a sus manzanas, "Fulano sagarra" o "X" sagarra, llegando este prurito de multiplicar las denominaciones, hasta el punto de que una misma variedad de manzana recibía dos y tres nombres, según del terreno que se había recolectado.

Decía entonces que, recientemente, en el Concurso de Eibar, hubo un concurrente que inscribió, si mal no recuerdo, diez y ocho clases de manzanas, cada una de ellas con su denominación distinta, tomada, probablemente, del pueblo de donde procedían los injertos(sic), del nombre del manzanal en que fueron recogidos y quizá de quien o quienes intervinieron en la recolección y así llamaba a una clase: "Ataun-sagarra", "Sagasti-aundi-sagarra", "Soro-chiqui o Sagasti-chiqui-sagarra", etc., etc. Hasta el indicado número de 18 clases. Examinados los distintos grupos presentados, resultó que el número de variedades no llegaba a cinco. En cada variedad debían estudiarse los caracteres del árbol, su forma, fertilidad, rusticidad, vigor, poder de asimilación, dureza de su leño; los caracteres exteriores de las manzanas, tamaño, forma, color, ojo, pedúnculo; los caracteres internos y los organolépticos (sic) de estos frutos y finalmente, los caracteres químicos con el análisis completo de las manzanas y de la sidra que de cada variedad se obtenga.

Este estudio sería la obra de cuatro, cinco o seis años, pero una vez terminado, se habría dado un gran paso en Pomología, porque se conocerían científicamente todas las variedades y podrían rechazarse las que no reuniesen todos los caracteres de las buenas para la obtención de la sidra y finalmente, llegando al perfecto conocimiento, de la primera materia sería más fácil elaborar un producto bueno.

Una vez terminada esta labor o simultáneamente, si las circunstancias económicas o de tiempo lo permitían, la Estación pomológica analizaría las manzanas y sidras de los agricultores constituyendo un centro de informaciones al que podrían acudir todos ellos; estudiaría las levaduras que intervienen en la fermentación, así como todo lo que más o menos directamente tiene relación con la fabricación de la sidra.

**SEGUNDA:  
MANZANALES EN EXPERIMENTACIÓN**

Estos manzanales son muy útiles para la determinación de las variedades que conviene cultivar en cada pueblo, así como los métodos de reproducción más convenientes para cada variedad.

Es muy frecuente observar que una variedad da excelentes resultados en un lugar y medianos en otro próximo, por diferencias de suelo, clima, etc. En estos manzanales podría estudiarse comparativamente con las indígenas, las mejores variedades extranjeras.

Estudiando así los manzanos en cada pueblo o si no en cada distrito y conservando únicamente las contadas variedades, diez o doce de primera elección, fértiles, vigorosas, rústicas y propias para la fabricación de una buena sidra, se obtendrían sidras siempre las mismas y se conseguiría la creación de marcas de sidra.

**TERCERA:  
SIDRERÍA EXPERIMENTAL**

Sería esta el complemento indispensable de la Estación pomológica.

Todos los resultados del laboratorio deben recibir la sanción de la práctica, antes de poder aconsejarlos.

## Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga  
t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575  
info@sagardoarenlurraldea.com  
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed  
Twitter  
Facebook

## Buscar / Bilatu

## Categorías

Azokak-Ferías  
Ekitaldiak-Eventos  
Errezetak-Recetas  
Esperientziak-Experiencias  
Formazioa-Formación  
Gastronomia-Gastronomía  
Historia-Historia  
Kultura-Cultura  
Lehiaketak-Concursos  
Museos-Museoak  
Sagarra-Manzana  
Sagastia-Manzanal  
Sidra-Sagardoa  
Sidrerías-Sagardotegiak  
Turismoa-Turismo

## Post Recientes



Apertura de la temporada del txotx en la sidrería Saizar.



Gozatua Hernanin: sagardogintza, sarobeak eta trikuharriak.



Martin Berasategui inauguró el txotx en el Centro Comercial Urbil.



Diccionario del manzanal: Plagas y animales beneficiosos.

El estudio de la fermentación, filtración, clarificación, conservación, etc. no pueden hacerse más que en una sidrería montada de conformidad con los últimos adelantos, tanto en construcción como en maquinaria.

A pesar de ser conocidas las reglas fundamentales de la fabricación, era preciso hacer experiencias en esta Provincia de detalles relacionados con la elaboración, por ser aquí la materia prima, las levaduras, el clima y el gusto del consumidor, distintos que en los demás países sidrícolas.

Además, esta sidrería serviría de enseñanza para los agricultores y los alumnos de la Escuela de Agricultura de "Fraisoro", al mismo tiempo que de modelo para los industriales que quisieran dirigir su actividad y sus esfuerzos hacia el fomento y mejora de este importante ramo de la industria agrícola, beneficiando así sus propios intereses.

El porvenir halagüeño de la sidrería estriba en la creación de sidrerías industriales y cooperativas bien montadas, por ser las únicas que pueden llegar a la homogeneidad y a la perfección en la elaboración y en hacer la propaganda necesaria para dar salida a sus productos. El día en que se llegue en esta Provincia a industrializarse la fabricación de la sidra, no se dará el triste caso de ver la gran exportación de esta excelente primera materia que va a transformarse a otros países. Los compradores extranjeros que sufragan gastos considerables de transporte, que trabajan con producto despreciado por un largo viaje, encuentran aún un beneficio remunerador. ¿Por qué, entonces, no se establecen sidrerías industriales en este país de gran producción?

¿Por qué los agricultores venden sus manzanas en vez de exportar sidra? ¿Por qué se bebe en los cafés cerveza mediana, en vez de bocks de sidra clara, transparente, ambareada, dorada, chispeante en la copa con una ligera capa de espuma? ¿Por qué en fin, con manzanas buenas se obtiene una sidra de calidad tan desigual?

La única contestación que puede darse es la que la fabricación deja mucho de desear.

#### CUARTA:

#### CREACIÓN EN EL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ESCUELA DE "FRAISORO" DE UNA SECCIÓN DE SIDRERÍA DE IGUAL IMPORTANCIA QUE LA RELATIVA A LA LECHERÍA

El empirismo y la rutina son muy difíciles de desterrar, particularmente entre la gente ignorante.

Principal y casi únicamente con el ejemplo diario es como se conseguirá la mejora y como no se podía pensar en el establecimiento de sidrerías modelos en todos los pueblos de la Provincia, en cambio se podía esperar el momento, no muy lejano, en que en cada pueblo existiesen uno o varios alumnos que hubieran hecho sus estudios en la Escuela de "Fraisoro". Dando, pues, a estos una instrucción teórico – práctica completa, tanto en lo referente al cultivo del manzano como en lo relacionado con la fabricación de la sidra, servirían de ejemplo diario y el servicio que prestarían al país para el fomento de la agricultura en general, y de la sidrería, en particular sería inmenso.

Convenía, por tanto, desarrollar en la Escuela aludida, el conocimiento de cuanto en una ú otra forma, se relacionaba con este ramo de la industria agrícola

1 Archivo General de Gipuzkoa (AGG-GGO): ID ITF 1548 / 148.

Fuente: Boletín Sagardoaren Lurraldea 33

Artículo y fotografía: Ignacio Javier Larrañaga Urain (Técnico de Desarrollo Pomológico – Unidad del Área Vegetal – Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo – Gipuzkoako Foru Aldundia).

Tags: congreso, estación pomológica, Henri Delaire, manzanales, Pomología, Saint Brieuc, sidrería

Anterior post

Sagrada salud: propiedades curativas del muérdago. Osasun sakratua: Mihuraren ezaugarri sendagarriak.

Siguiente post

Tarta de manzana ganadora de XIII. Sagar Uztza. XIII. Sagar Uztako sagar tarta irabazlea.

## Tu comentario / Zure komentarioa

Registrado como Sagardoaren Lurraldea. Desconectar »

Enviar



Tarta de manzana ganadora de XIII. Sagar Uztza.

## Comentarios recientes

J.M de Amassorrarayn en

**APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

**Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

**Sagardoaren Lurraldea en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.**

**agandamin en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.**

**Aritz en XXVIII Sagardo Eguna de Donostia, el 7 de septiembre.**

## Links



txotx.info

Sagardoerxea

Sagardodenda

SagardoPedia



El territorio de la sidra  
Qué hacer  
Comer en sidrería  
Qué visitar  
El museo  
Blog  
Quiénes somos

**SAGARDOAREN  
LURRALDEA**  
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com  
www.sagardoarenlurraldea.com  
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

EUSKADI

TURISMO  
GIPUZKOA  
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA  
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE