

SAGASTIA-MANZANAL

1908. urtea. Saint Briec-eko Kongresu Pomologikoa (Frantzia) (Bigarren zatia).

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
Sidrerias-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Txotx boladaren irekiera
Saizar sagardotegian.



Gozatua Hernanin:
sagardogintza, sarobeak
eta trikuharriak.



Martin Berasategik
inauguratu zuen txotx
bolada Urbil Merkatal
Gunean.



Sagardoaren Hiztegia:
Izurriak eta animalia
onuragarriak.

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 Gipuzkoako Artxibo Orokorra (AGG-GGO): ID ITF 1548 / 148.

Iturria: Boletín Sagardoaren Lurraldea 33

Artikulua eta argazkia: Ignacio Javier Larrañaga Urain (Fruitu Garapenerako teknikaria – Landare Alorreko Unitatea – Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko Departamentua – Gipuzkoako Foru Aldundia).

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

Anterior post

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

Siguiente post

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



XIII. Sagar Uztako sagar tarta irabazlea.

Comentarios recientes

J.M de Amassorrayayn en **2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en 2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.

agandamin en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.

Aritz en Donostiako XXVIII. Sagardo Eguna, irailaren 7an.

Tu comentario / Zure komentarioa

Registrado como Sagardoaren Lurraldea. Desconectar »

Enviar