



Campaña 97

**LA SIDRA
VIENE CON
ADELANTO**



ARCHIVO

La climatología cada vez más benigna, a la vez que hace verdad aquello de Euskadi tropical de la canción, propicia una maduración temprana de la fruta y de la fermentación de los zumos. Como consecuencia de ello la sidra alcanza su punto óptimo con antelación. Pese a todo, la calidad de la sidra de esta temporada está garantizada.

PARA FINALES DE SEPTIEMBRE YA SE INICIO EL PRENSADO DE LA MANZANA. «ESO SUPUSO UN ADELANTO DE 15 A 20 DIAS CON RELACION A LAS FECHAS TRADICIONALES DE INICIO DE ESA TAREA. Si a eso unimos unas temperaturas

más altas de lo habitual al inicio del primer periodo de fermentación del zumo, se explica que la temporada venga con un cierto adelanto», explica Miguel Angel Sanz, técnico de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa y voz autorizada en la materia.

Esa misma climatología ha

jugado una mala pasada este año a la producción de manzana. «Se esperaba mucha más de la que se ha recogido, al menos en Gipuzkoa. Hubo abundante floración pero no cuajó en frutos», señala Sanz. La fecha oficial de inicio de compra de la manzana del país también tuvo que ser pacta-

da con los sindicatos agrarios y adelantada al 1 de octubre.

Sin embargo la disminución de la producción autóctona ha sido compensada con manzana de otros países, Galiza, sobre todo. «Es fruta de muy buena calidad, con lo que la de la sidra, al menos por esa razón, está suficientemente ga-

rantizada. Tendremos muy buenas sidras este año, sin desmerecer en absoluto a las de la temporada pasada e incluso mejores», pronostica el técnico de la Asociación. Las primeras impresiones de los muchos *sagardoales* de la zona sidrera por excelencia, Astigarraga-Hernani, que han teni-



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

Leku paregabea



- Sagardo garaian txotxetik
- Urte osoan gosari, bazkari eta afariak (Astelehenetan ezik)

Oztaran Bailara • ☎ 55 69 81 • URNIETA (Gipuzkoa)

do ocasión de probar los zumos, parece que le dan la razón.

A las altas temperaturas de la primera fase de fermentación siguieron otras mucho más frescas, especialmente por las noches, lo que ha permitido que ese proceso se haya ralentizado y prácticamente las sidras lleguen al inicio de la temporada en un buen momento.

La obtenida de la primera manzana prensada está prácticamente a punto. A algunas puede faltarles el último toque, pero lo adquirirán rápidamente. Poco a poco alcanzarán su mejor punto garantizando, al menos, tres meses óptimos de temporada al txox. Incluso se empieza a embotellar en función de la demanda del mercado. No hay que olvidar que en el proceso de comercialización fabricación y venta van parejas y el mercado local, Gipuzkoa y Euskal Herria en general como principales consumidores, muestra signos de fortalecimiento en los últimos años propiciado, aún más si cabe, por su irrupción en el fenómeno social del chiquiteo.

La sidra bien escanciada, a la temperatura adecuada y consumida de forma rápida, es decir, que las botellas no estén demasiado tiempo abiertas favoreciendo la oxidación y la consiguiente pérdida de txinparta, compiten ya en Donostialdea con el vino a la hora de chiquitear. Poco dados a hablar en términos cuantitativos, desde la Asociación se es-

tima que la producción de esta temporada será algo inferior a la de hace un año.

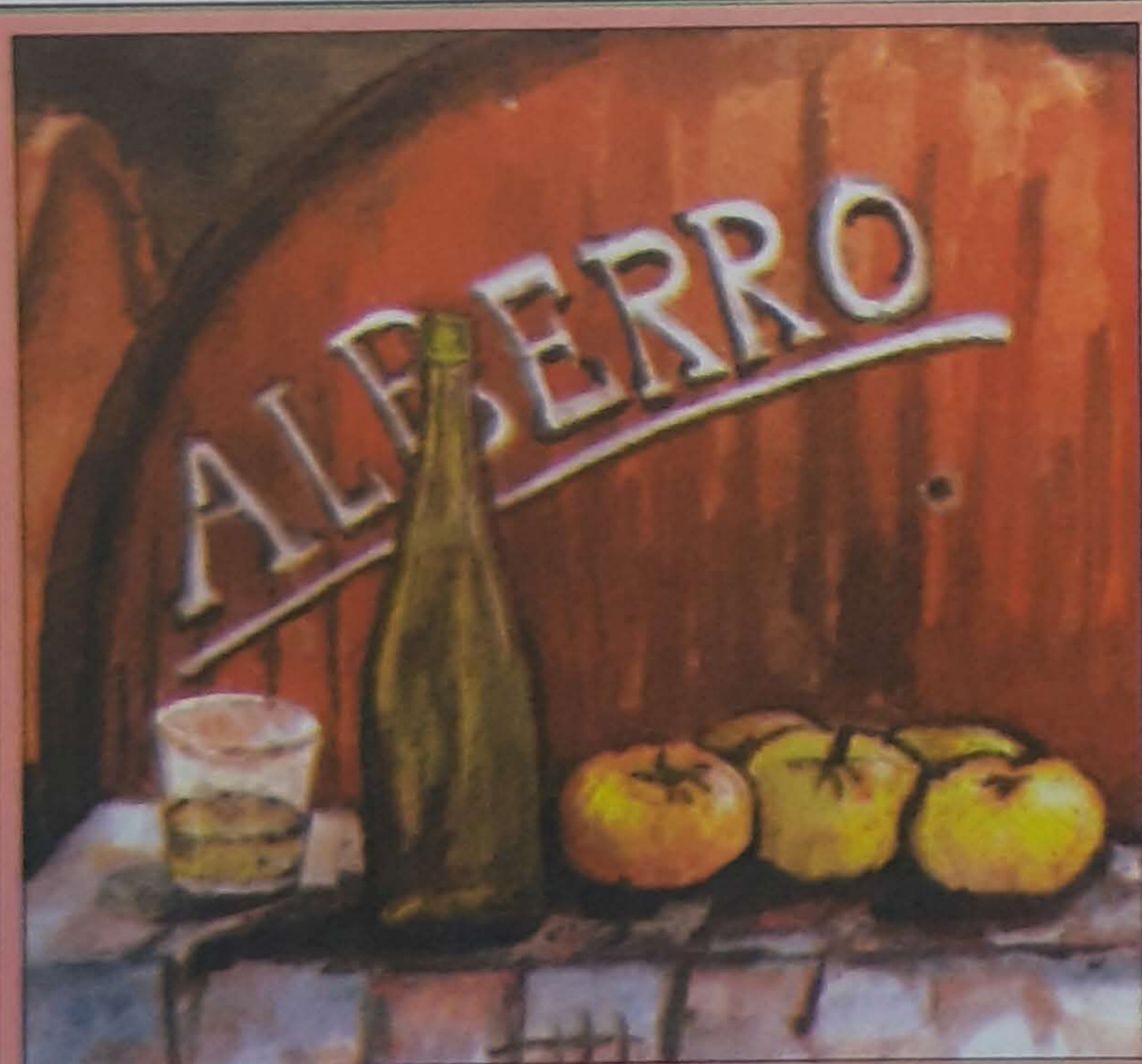
Hay que tener en cuenta que la del 96 fue excepcional en muchos aspectos, hasta el punto de que se estima como la mayor de los pasados 50 años. Duplicó las mejores cosechas, al menos del último medio siglo, gracias a la abundancia de manzana de Gipuzkoa. Se utilizó casi un 65% de fruta recolectada aquí, mientras que este año rondará un 20 o 25%.

Esta disminución este año de la manzana en Gipuzkoa confirma la producción cíclica en la provincia y por extensión en la comisa Cantábrica. A un año de abundancia le sigue otro de mucha flor y poco fruto. Sin embargo, desde hace una década se ha invertido el fenómeno, conocido como la vecería del manzano, que auguraba buenas cosechas en años impares y más flojas en los pares. Ahora es al revés.

De cualquier forma, utilizar manzana foránea viene de antiguo. No sólo por razones de escasez, también porque la mezcla con otras variedades aporta a la sidra cualidades expresamente buscadas por su complementariedad. Hay que tener en cuenta que según las variedades de manzana empleadas se puede lograr mayor o menor acidez o modificar el grado alcohólico, ligado al azúcar del fruto, entre otras características. El mestizaje es positivo para el producto final. •



ARCHIVO



ALBERRO

SAGARDOTEGIA

• Sagardo naturala

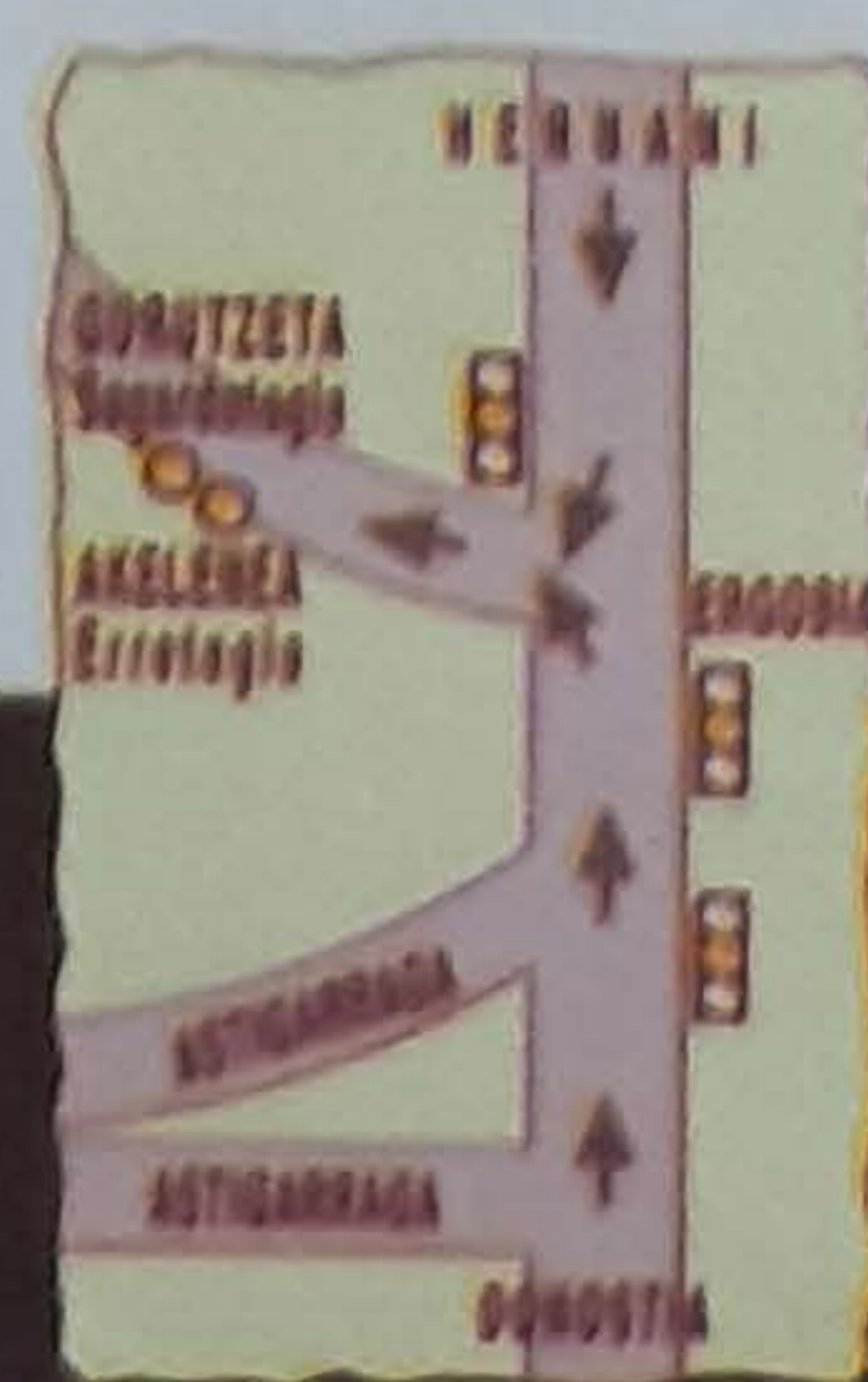
Santa Barbara Auzoa, 61

Tf. (943) 55 00 19 • HERNANI

La escasez de manzana del país ha sido compensada con la traída de otros países. «La calidad de la sidra está garantizada. Las de este año no van a desmerecer en absoluto a la de la temporada pasada», a juicio de Miguel Angel Sanz, técnico de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa.



**Sagardoa txotxetik
6 kupeletatik.
Urte osoan zabalik.**



Oialume bidea
Tel.: (943) 33 33 33
20115 ASTIGARRAGA
(Gipuzkoa)