

GIPUZKOA

Buena cosecha de manzana en Etxe Zuri

BELEN PARRA OLABERRIA

24 octubre 2014
00:12

Al igual que muchos sidreros, tras aproximadamente un mes de trabajo, Etxe Zuri ya tiene en su bodega sidra que ha elaborado y que podrá degustarse a partir del primer o segundo mes del año que viene en la sidrería. Octubre, época de recogida y elaboración de sidra es un mes importante para las sidrerías de Gipuzkoa, así como lo es para la de Olaberria.

Alrededor de 70 toneladas de manzanas, de variedades diversas, se han recogido en el manzanal que la familia dispone en los alrededores del caserío. Después de un año de trabajo manteniendo sanos los manzanos, a principios de octubre dio comienzo la recolección. Tal y como nos comenta la familia Garmendia, desde que el fruto está en el árbol hasta que llega a la 'kupela', ya transformada en caldo, transcurren 24 horas.

Todos los miembros de la familia participan en la recolección y elaboración de la sidra. Un día completo necesitan para varear y recoger la manzana, limpiarla, machacarla, prensarla y depositarla en las cubas que culminará en sidra tras los procesos de fermentación. Por cada tirada elaboran 1.500 litros de mosto. El proceso que realizan en Etxe Zuri es totalmente mecanizado, desde el 2007, siendo los primeros en Euskal Herria, el fruto, desde el vareado, pasa por diferentes elementos mecánicos que ayudan a que el trabajo sea fácil y rápido.

Pero no todas las manzanas irán a Etxe Zuri, la mayor parte de la producción se vende a sidrerías de Hernani, aunque hay que decir que toda la sidra que se ofrece en las mesas de la sidrería está elaborada íntegramente con manzanas de casa, goikoetxea, txalaka o moko y alcanzará una concentración de azúcares de 12° dando un resultado final de 6° de alcohol potencial, aproximadamente, debido a que Olaberria se encuentra en una zona más seca, «pocas sidras llegarán a alcanzar esta concentración».

La cosecha para 2015 ya está elaborada, y además de cuidar de la fermentación, el trabajo, para los próximos meses, está en el manzanal. Tras la recolección toca abonar y tratar los manzanos para eliminar, hongos dañinos, plagas y enfermedades, podar, limpiar el terreno y realizar la fertilización.

Sidrería

Etxe Zuri al igual que muchos caseríos ha tenido manzanos desde que recuerdan y cuentan que en 1926 ya disponían de lagar donde han hecho la sidra para casa y del que también se servían, en sus días, los vecinos para hacer su propia sidra.

Después, con el repunte de las sidrerías, en el 91, comienzan a hacer sidra para los comensales de la sidrería. En la actualidad la sidrería se abre todo el año, y de un modo u otro, en ella trabaja gran parte de la familia, sino es en la recogida, es en la elaboración y sino en la preparación de los menús y en el momento del 'txotx'.



Miembros de la familia de Etxe Zuri en plena faena. / PARRA

DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900, Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018. Correo electrónico de contacto contactanos@diariiovasco.com

Copyright © Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A. 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.