



«Sagar-uzta» en Astigarraga, fiesta en la que se recogieron manzanas de la última cosecha.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

ESCASA COSECHA DE MANZANA AUTÓCTONA PERO BUENAS SIDRAS PARA DISFRUTAR AL TXOTX

ras elevadas que provocaron la caída prematura de muchas manzanas e impidieron que los frutos alcanzasen el tamaño y peso deseado.

A principios de setiembre, como es habitual, Sagarlan S.L. realizó controles en diferentes manzanales de Gipuzkoa para conocer la situación de la manzana. Para ello visitaron diferentes plantaciones y analizaron y controlaron el grado de madurez de 14 variedades: Arizta, Errezila, Gezamina, Goikoe-txe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria. El análisis puso en evidencia que la madurez, distinta según variedades, venía con un cierto retraso, lo que repercutió en el trabajo en las bodegas, recomendando que el inicio de la recogida de manzana y de las labores de prensado se realizase hacia mediados de octubre, esperando a que la manzana superviviente alcanzase el punto óptimo de madurez para ser tratada en los lagares.

A ello hay que añadir la circunstancia de una climatología general, desde la primavera, que no favoreció nada al desarrollo de los manzanales, con un mes de abril especialmente lluvioso, con pocas horas de sol, con mayo que sorprendió con granizadas cuando muchos árboles estaban en plena floración o iniciando el cuajado de los frutos, y un mes de junio catalogado como el más frío del siglo, seguido todo eso de un verano en el que predominó la sequía. Todo ello explica que la cosecha de manzana haya sido escasa.

Si la adversa climatología no fuese ya suficiente, en muchos manzanales se detectó una

considerable presencia de uno de los visitantes más indeseados: el gusano o carpocapsa, que no falta a su cita anual en los frutos.

Al menos, el verano caluroso activó de forma especial el consumo de sidra, que no todo iban a ser aspectos negativos.

BUENAS MEZCLAS

El repaso a los factores determinantes para la escasa cosecha de manzana autóctona, que se asemeja mas a un parte de guerra, da una idea de las dificultades para obtener una buena cosecha. Así que, para compensar las carencias, los elaboradores de sidra han tenido que recurrir a importar manzana, especialmente de Galicia, donde se dio una cosecha importante en cantidad y calidad, y del Estado francés, donde cuidan mucho las diferentes variedades de manzana. Estas cada vez son mejor conocidas por los sidreros vascos, lo que posibilita mezclas que dan buen producto.

Generalizar siempre es complicado, y hacer cábalas sobre la nueva sidra también lo es, pero no cabe duda de que el nivel de conocimiento y profesionalidad de los productores va en aumento, y además cuentan con un instrumento muy importante, como es el Laboratorio de Fraisoro y su panel de cata. Este, además de sus análisis químicos habituales, ofrece información sobre la cualidades organolépticas de la bebida y con ello la posibilidad de mejorar el producto.

Con todo, a juicio de varios productores, se esperan sidras aromáticas, equilibradas, en general con menos cuerpo que las de la pasada campaña, pero buenas.

La nueva sidra natural ya está aquí. Todavía con imperfecciones, porque su redondez la alcanzará cuando ya esté embotellada. Ahora es joven y por tanto inmadura, con algunas "aristas", pero los sagardozales ya están ansiosos por degustarla al txotx. Sidra nueva que viene marcada por una cosecha de manzana del país particularmente escasa porque, entre otros factores, la climatología no ha sido favorable, pero viene aromática y capaz de hacer las delicias de quienes disfrutan de su frescor.

Ya lo hizo constar la empresa Sagarlan por medio de su consejero en fruticultura, Aitor Etxeandia, en el informe anual que realizan en setiembre para Sagardoetxea. Los golpes de sol del verano provocaron importantes daños en las manzanas de Gipuzkoa, sobre todo en el interior del herrialde, a lo que se unió una sequía y temperatu-

VARIEDADES. En el Estado francés cuidan mucho las variedades de manzana, cada vez más conocidas por los sidreros vascos. Ello posibilita realizar mezclas que dan un buen producto final.

YARBIDE
SAGARD **AK**

Sebastian Zabalegi



TOLARA
SAGARDOTEGIA

Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



**OIALUME
ZAR
SAGARDOTEGIA**

Asteartetik larunbatera
gauetan irekita,
balta oetegun, oetiral eta larunbat
eguerdian ere.

Mikel Arozamena bidea 16. Astigarraga

www.oialumezar.com

943 55 29 38