

No hay sidra sin manzana; con esa premisa, se entiende que gran parte del fruto se importe desde tierras lejanas. Por esa razón, se están intentando fomentar las explotaciones autóctonas. TEXTO J.Imaz FOTO Ondikol

Fruto prohibido para una bebida de pecado

RESURRECCIÓN María Azkue incluyó en su famoso diccionario de euskera nada más y nada menos que 87 nombres de distintas clases de manzana. *Urdinsagarra, eztiagarra, teila-sagarra...* Son denominaciones que les daban los baserritarras a las variedades que encontraban en su entorno. Aunque no todas servían para el mismo fin, muchas de ellas se utilizaban para elaborar sidra. Hoy día también se valen de manzana de explotaciones del País Vasco, aunque, dada la producción existente, siempre se importa una cantidad variable desde el exterior.

Este año se han producido en las sidrerías vascas doce millones de litros de sidra; en Gipuzkoa, en concreto, esperan comercializar en botella alrededor de nueve millones de litros de la última cosecha. Para ello se han utilizado doce millones de kilos de manzana, según indican desde Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarte, la sociedad que agrupa a parte de los sidreros de Gipuzkoa.

De esa cifra de 12.000 toneladas, el 18% del fruto proviene de explotaciones autóctonas. "Este año no ha habido una gran producción. El calor y la sequía de verano han dejado este panorama", afirma Joxe Anjel Gaztañaga, presidente de la asociación. Por esa razón, la sidra de esta temporada ha sido elaborada a partir de un 80% de manzana foránea, proveniente de lugares como Galicia, Bretaña o Normandía. De hecho, la importación se ha convertido en un recurso necesario para afrontar la cantidad de sidra que se elabora en la actualidad. En anteriores ocasiones, se ha hablado de manzanas provenientes de Asturias, Chile o Ucrania, entre otros.

En palabras de Gaztañaga, la manzana que llega desde fuera suele ser de calidad, aunque siempre pueden surgir inconvenientes. "Este año hemos tenido mala suerte con la fruta

de Galicia. Debido a una huelga de diez días, se pasaron", apunta. En su opinión, la manzana de Galicia está perdiendo calidad en los últimos años. En cuanto a la que llega desde Francia, asegura que, "cuando llega en su punto", suele ser de "calidad".

Sin embargo, en palabras del presidente de Sagardo Naturalaren Elkarte, "hay que intentar que, en lo posible, la manzana sea de aquí". La cosecha del año pasado, por ejemplo, fue muy fructífera. "Queremos que, año tras año, se mantenga este porcentaje". En 2005, el 60% de la manzana utilizada era autóctona.

MANZANOS 'El ciclo bienal'

En ese sentido, los sidreros intentan que las manzanas que se traen desde fuera complementen a las variedades autóctonas. "Las clases que tenemos aquí son, en general, ácidas o *gazi-gezak* -agridulce-, y también amargas. Así que, en general, cuando se trae la manzana desde fuera, suele ser dulce-amarga", explica Joxe Anjel Gaztañaga.

En gran medida, la razón de que la producción de manzana autóctona no sea suficiente se debe al *ciclo bienal* que tienen los manzanos: un año dan mucha fruta, mientras que el siguiente dan poco. Se está intentando cambiar ese rasgo por medio de la investigación, para que un árbol dé similares cantidades todos los años. Con ese fin, la Diputación Foral de Gipuzkoa promueve la plantación de manzanos jóvenes que ofrezcan esa garantía.

"Se está trabajando mucho y bien en ese sentido. Vamos por el buen camino. Pero todos debemos seguir remando en ese camino: sidreros, aficionados, baserritarras...", considera Gaztañaga. Un grupo de trabajo está explorando las posibilidades existentes en este campo, con el objetivo de que la sidra del futuro sea elaborada con manzanas de la tierra en su integridad.



Un grupo de personas observa cómo unos jóvenes machacan la manzana al modo tradicional.

Un momento clave en la vida de la manzana: del árbol a la kupela

LOS EXPERTOS SUBRAYAN LA IMPORTANCIA DEL CUIDADO A LA HORA DE SELECCIONAR Y TRATAR EL FRUTO

DONOSTIA. En el proceso de elaboración de la sidra existen varios momentos claves en los que es necesario actuar con delicadeza y cuidado. Uno de ellos es el camino que recorren las manzanas desde que son recogidas de los árboles hasta que llegan a las kupelas.

Con el comienzo de la primavera, los manzanos comienzan a cobrar una bonita apariencia. Primero vienen las hojas, entre las que más tarde saldrán las flores. De éstas surgirá, por medio de la poliniza-

ción, el fruto que servirá para elaborar la sidra.

La recogida se suele realizar alrededor de octubre. Para esa fecha, la mayor parte de las manzanas ya ha madurado. De esa forma, en la medida que van cayendo al suelo, se recogen los frutos a mano, aunque también se suelen utilizar algunas herramientas específicas. Si se detecta alguna pieza que no sirve, se aparta. Al final, se recogen las piezas que aún no se han desprendido.

De los cestos al tractor y de ahí a los silos. En ese camino, los expertos indican que es conveniente no esperar mucho a iniciar el proceso de extracción del mosto, ya que en esta fase va aumentando la cantidad de levaduras que contiene la piel de los frutos. Así que el sidrero debe apre-

surarse en dar el paso siguiente: la limpieza.

Las manzanas pasan a través de un mecanismo que apartará el barro, las hojas y otros elementos que se hayan colado. El resto del trabajo del lavado correrá a cuenta de un chorro de agua. De esa forma, se culmina la fase de limpieza.

A partir de este punto, la manzana se transporta en una cinta industrial para realizar una última selección. Las que no contengan las suficientes garantías de calidad, se separan del resto. Una vez superada esta criba, se procederá a obtener el mosto. Para ello, primero se aplasta el fruto y luego se introduce en una prensa de la que saldrá el zumo. En ese momento comienza la fase final, ya dentro de la kupela. >J. IMAZ

