

La sidreros estudian producir sidra de alta calidad y conseguir la denominación de origen

Se obtendría con un mayor porcentaje de manzana guipuzcoana seleccionada

MIKEL SORO. DV. SAN SEBASTIAN

La Asociación de Sidreros de Gipuzkoa estudia sacar al mercado una sidra de alta calidad, basada en una selección de manzana y en la mejora del sistema de producción en el caserio. La nueva sidra de calidad con denominación de origen podría estar en el mercado para el año 2005. La sidra del próximo año llevará un 30% de manzana guipuzcoana.

El camino de la producción de sidra con label de calidad está abierto, pero aún hay mucho trabajo por delante. Según explica Miguel Ángel Sáenz, enólogo de la asociación, «estamos estudiando producir sidra con label de calidad y denominación de origen o geográfica. El porcentaje de manzana de Gipuzkoa sería mayor, como serían más las exigencias para el sidrero, más para el que produce la manzana, se pueda vender más cara y por tanto se pueda pagar más por una manzana de extraordinaria calidad. El proceso es largo, porque hay que hacer los estudios, las peticiones al Gobierno Vasco de denominación de origen y de label de calidad, de mercado... La denominación podría ser Sidra Natural de Gipuzkoa y el precio por botella rondaría las 250 pesetas, por decir una cifra superior a la sidra habitual elaborada también con manzanas de fuera».

No habría problemas de competencia, «porque seguiría habiendo mayoría de sidra hecha con mezcla de manzana de fuera. Además, no todos los propietarios de manzanales entrarían en esa denominación, porque las exigencias de calidad de sus manzanas serían muy superiores, y podría no interesarles. Los que sí aceptasen tendrían derecho a denominación de origen y de calidad. Total, que al final sólo un 15% o un 20% sería la que llevara la denominación Sidra Natural de Gipuzkoa del total que se elabora». La Asociación de Sidreros de Gipuzkoa planteará a los pro-

La producción prevista para este año superará los nueve millones de litros

pietarios de manzanales «las ventajas de plantar más manzana autóctona que se pagará más, para que llegue al *tolare* en perfectas condiciones y conseguir una sidra mejor para el consumidor y, por supuesto, más cara». Un proyecto complejo, «pero queremos empezar ya con este tema», recalca.

Mejor cosecha

La cosecha de este año es bastante mejor. Sáenz señala que «el porcentaje de manzana guipuzcoana en esta campaña rondará el 30%, más alta que las últimas. En la zona de Beterri ha habido más cantidad, mientras ha descendido en el Goierri. Calculamos que el resto será en un 40% de Galicia, un 15% de Francia y el resto de Asturias o Vizcaya».

El calor de octubre ha sido un problema, «que hemos subsanado porque la hemos prensado en cuanto ha llegado a los *tolares*. No queríamos que el calor calentase demasiado el mosto. Es mejor que llegue a las cubas con 14 grados que con 25». Esa recomendación la han trasladado desde la asociación a todos los sidreros asociados. «La manzana ha llegado a las sidrerías sazónada y en su punto, por lo que no conviene su maceración en los depósitos. Otros años llega más dura, por el frío, y hay que dejarla unos días para que se



MIKEL FRAILE

Toneladas de manzanas están siendo prensadas en todas las sidrerías guipuzcoanas en estas fechas.

abran los poros y se extraiga mejor el líquido, sacándole el máximo rendimiento», detalla Sáenz.

Las primeras impresiones del enólogo sobre la calidad de las manzanas «son buenas. Viene bien equilibrada de azúcar, alcohol, de acidez, de polifenoles, es-

pecialmente la de Gipuzkoa. Se conseguirá una buena sidra esta campaña», recalca.

Unos 10 millones de litros

La buena cosecha de manzana en Gipuzkoa permite señalar que «hay una producción de unos 13

millones de kilos, que darán unos 9 millones de litros. Más el millón de litros que sacan al mercado los sidreros que no están en la asociación». Las sidrerías con manzanas y elaboración propia disponen de la placa en cerámica identificativa *Tolare/Sagardotegia*.