

DIARIO VASCO

Presentada una sidra de Astigarraga con manzanas «de casa al 100%»

► 10.000 botellas de este nuevo caldo serán comercializadas desde hoy

► La sidra Homenaje Mendiola ha sido elaborada a partir de 600 manzanos

JORGE NAPAL
DV. SAN SEBASTIÁN

Con cuerpo, equilibrada de sabor, una ligera astringencia y de color amarillo oro. Estas son algunas de las características de la nueva sidra Homenaje Mendiola que fue presentada ayer en la sidrería Astarbe de Astigarraga y que tiene la particularidad de haber sido elaborada exclusivamente con los 600 manzanos «de casa» que posee la familia.

La antigüedad de este lugar se remonta a mediados del siglo XVI y es probable que su construcción date de fechas anteriores. «Por eso hemos querido rendir un pequeño homenaje. El primer documento localizado hace referencia a 1563 y se dice que había un manzanal llamado Mendiola, que comenzaba justo en la misma puerta del caserío», explicaba Ur Astarbe, hijo del propietario, poco antes de la cata.

La presentación de este nuevo

caldo «carnoso» y con un aroma que recuerda a las manzanas maduras, contó con la asistencia de cocineros como Martín Berasategi e Hilario Arbelaiz, así como del director de Agricultura de la Diputación, Jaime Zubia; el responsable de Fomento Pomológico,

Iñaki Larrañaga, y el profesor de la UPV Iñaki Berregi, quien lleva años estudiando la evolución de la sidra y la composición de la manzana.

«Esto no es más que un comienzo porque ahora mismo estamos investigando otros tipos de manzana, como son Astarbe y Mendiola, que creemos que provienen de nuestro caserío y de la familia. En un futuro nos gustaría sacar una producción mucho más seleccionada mediante estas dos variedades», adelantó Ur.

De momento, esta misma semana comenzará el proceso de distribución y comercialización de las diez mil botellas ya elaboradas.

Recuperar el manzano

Los asistentes al acto coincidieron en señalar que el mayor logro radica en demostrar que con manzana de Astigarraga, en concreto del caserío Astarbe, se puede hacer una buena sidra.

En realidad no se descubre nada nuevo, es una práctica que se remonta tiempo atrás, aunque lo positivo de este tipo de elaboración es que «se vaya superando la crisis en la que se ha visto sumido el manzano desde hace años», dice el enólogo Domingo Arina,

quien manifestó la necesidad de defender «con la suficiente gallardía la sidra guipuzcoana».

En este sentido Iñaki Larrañaga recordó que, preocupados por la paulatina desaparición de los manzanales que se venía produciendo, la Diputación inició hace años una campaña de selección que en estos momentos se centra en doce variedades. «Se está empezando a despertar un cierto interés por la sidra hecha con manzanas locales. Es un patrimonio importante, y por eso esperamos que estos manzanales vayan aumentando para poder surtir a las sidrerías».

Para la elaboración de la nueva sidra Homenaje Mendiola se han empleado seis variedades base que fueron llevadas a cupele a fermentar, donde se analizó si la mezcla funcionaba debidamente. Se encontró ligeramente floja y se corrigió con la misma acidez de la manzana tras lo cual se dejó fermentar a una temperatura de 15 grados.

El proceso de maduración empezó a dar sus frutos en mayo, y en este momento se trata de una sidra con 6,4 grados de alcohol y un Ph de 3,77 que permite intuir «que se va a conservar bastante bien».



La nueva sidra fue catada ayer por los invitados a la presentación. [MICHELENA]