



Un camión con manzana de la zona de Sarriá (Lugo), descargando en la sidrería Herrero de Astigarraga. [USO]

Galiziako sagarra sagarra gaziagoa da

F. I. DV. DONOSTIA

Gipuzkoako sagardogileek oso gogokoa dute Galiziako sagarra, batez ere gazia delako. «Gipuzkoan sagar geza asko dago, eta mikatza ere bai, baina gazitik eskas antxean gabiltza», adierazi digu Iñaki Irigoien, sagardogileen elkarteko lehendakaria. «Baina badakigu Gipuzkoan landatu diren sagasti berrietan sagar gazi asko jarri dela, eta urte batzuen buruan hobekiago ibiliko gara». Frantziatik ekartzen den sagarra, berriz, tanino askoduna da. Hau da, kosk egitean segituan bezten den sagarra da. Horrelako sagarra oso estimatua da gero muztioari polifenolak ematen dizkiolako. Sustainzia kimiko hauek egonkortasunari ematen diote sagardoari, bakterio txarrei aurre egiten dielako. Nolanahi ere, sagar-mota askorekin egindako sagardoa izango da beti kalitate handiena daukana. Zenbat eta mota gehiago, hobeto.

Las sidrerías tendrán «la mejor cosecha de manzana de los últimos tiempos»

► Iñaki Irigoien: «No hay conflicto, los baserritarras están contentos porque se les comprará toda la manzana»

► «El camión ideal es el que trae muchas variedades»

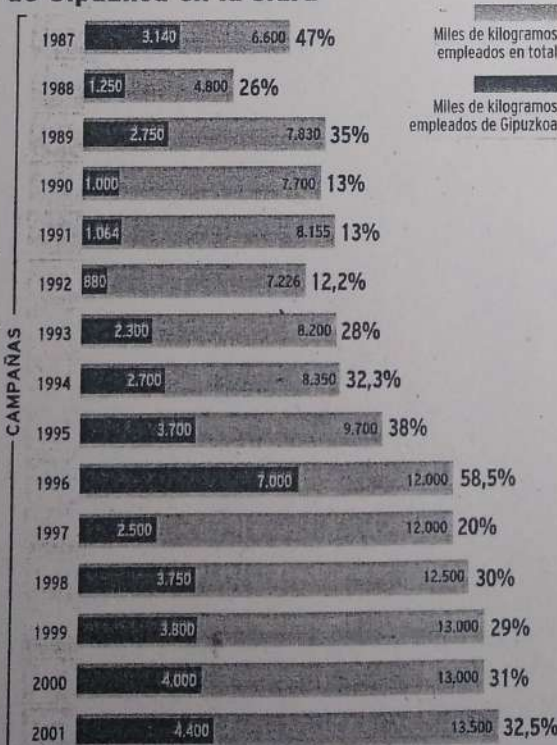
F. IBARGUTXI. DV. SAN SEBASTIÁN

Ya han comenzado a llegar los camiones de manzanas a las sidrerías guipuzcoanas. Este año va a resultar el mejor de los últimos tiempos, tras las abundantes lluvias del verano y el sol de septiembre. Y los sidreros van a recibir más manzana del País Vasco que nunca. Según el presidente de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, Iñaki Irigoien, «muchos sidreros, entre ellos yo mismo, vamos a hacer sidra con hasta un 70% de manzana vasca. En cuanto a cosecha de manzana, este año ha sido el mejor de los últimos tiempos».

El sector de los sidreros está molesto con unas declaraciones del sindicato EHNE, que tras las negociaciones rotas en la mesa intersectorial para discutir el precio de la manzana de Gipuzkoa afirmó que los sidreros tienen poco interés por adquirir manzana de este territorio y que la sidra que se elabora actualmente tiene un porcentaje de manzana autóctona de menos del 15%. El presidente de los sidreros niega con rotundidad las acusaciones y ofrece unas estadísticas según las cuales el año pasado se empleó un 32,5% de manzana guipuzcoana.

Este año hay más manzana que nunca en Gipuzkoa. Este dato es incuestionable. Según Irigoien, «los sidreros de la asociación tene-

Porcentaje de manzana de Gipuzkoa en la sidra



Fuente: Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

OSCAR GOÑI

mos un compromiso moral de adquirir toda la manzana que nos ofrezcan nuestros proveedores habituales del País Vasco. Y pagamos esta manzana a un precio superior al de la manzana de Galicia o de Francia. Este año pagaremos la manzana guipuzcoana a 0,24 euros el kilo, 36,6 pesetas, y la de Galicia a 32 pesetas. Para la manzana francesa no hemos fijado el precio todavía, pero saldrá aproximadamente una peseta más cara que el año pasado, en el que la adquirimos a 29 pesetas, incluido el IVA».

Rentabilidad

«Si miras solamente la rentabilidad económica –prosigue el presidente de los sidreros– es más interesante seguir basando nuestra sidra en la manzana de fuera, porque es más barata, pero en la asociación insistimos en que se compre toda la manzana que ofrezcan los proveedores guipuzcoanos». Irigoien cree que «no hay conflicto por el precio de la manzana. Los baserritarras están contentos porque se les comprará toda la producción. Y ya saben que no podemos aumentar mucho el precio, porque algunos se quedarían sin venderla».

En el exterior de la sidrería Herrero hay un enorme montón de manzana autóctona y le preguntamos a Irigoien sobre sus proveedores. «Me traen manzana de caseríos de Azkoitia, Azpeitia, Bergara, Lekeitio, Astigarraga, Hernani y Orreaga», responde.

En el montón de manzanas se puede observar abundancia de ejemplares de la variedad Goikoetxe, una de las clásicas en los

manzanales de Astigarraga y sus alrededores. También hay bastante de la clase Urtebete, que Irigoien piensa que es la misma que en los manuales se identifica con el nombre de Urtebi.

Para Irigoien, «el camión ideal de manzana es aquél que contiene manzanas de muchas variedades. De esa manera, se consigue que haya manzana agria, dulce y amarga». No obstante, la manzana cambia bastante cada año, en virtud de la climatología; en un año con muchas horas de sol tendrá más azúcares, por ejemplo.

Los manzanales de más edad de la zona del Goierri tienen variedades diferentes de manzana, en comparación con los de Beterri, entre Tolosa y la costa. Antes se consideraba que la manzana del sur guipuzcoano era de variedades menos interesantes, y de hecho se pagaba a un precio inferior. Ahora, la tarifa es única.

Por otra parte, desde que ya hace más de una docena de años la Diputación ha optado por unas pocas variedades concretas dentro de su plan de ayudas para la creación de manzanales, se camina hacia una mayor uniformización. Ahora es posible ver manzanos de las variedades Txalaka y Moko en lugares tan alejados de Astigarraga como pueden ser Zegama y Azkoitia. Antes, estas dos clases de manzana pervivían exclusivamente en las localidades cercanas a la capital guipuzcoana. Mientras estamos charlando con Irigoien llega un camión de Ponferrada que trae manzana recolectada en la zona de Sarriá (Lugo). Llama la atención la limpieza del cargamento y la frescura de la fruta. No cabe duda de que se ha recolectado en fechas muy recientes y con mucho cuidado. El camión ha traído 28 toneladas. «Para completar un camión así en Gipuzkoa hace falta recoger manzana de muchos caseríos», prosigue el sidrero.