

SIDRA EQUILIBRADA Y CASERA

SE HA UTILIZADO MUCHA MANZANA AUTÓCTONA PORQUE LA COSECHA HA SIDO ABUNDANTE

La nueva sidra espera en kupelas y barricas a la legión de aficionados que acudirán a las sidrerías con la apertura de la temporada de txotx. Una sidra que se espera equilibrada sensorialmente y que debe ser la principal protagonista en estos tres próximos meses, hasta que a finales de abril cierre sus puertas la mayoría de las sidrerías y se dé paso a la sidra en botella.

Karlos CORBELLA



La apertura de temporada es un cita ineludible para muchas personas.

La sidra que tenemos este año viene más rápida, va a estar más centrada y podrá beberse antes de lo habitual, en parte por haber tenido fermentaciones más rápidas que han secado antes las sidras. En definitiva, nos vamos a encontrar en general con sidras más hechas para estas alturas del año, todo ello influenciado en gran medida por la climatología», señala Miguel Angel Sáenz, técnico de

la Asociación de la Sidra de Gipuzkoa, que agrupa a 65 cosecheros.

Una de las características más destacadas de la nueva sidra es que se ha utilizado en su elaboración un alto porcentaje de manzana autóctona. «Estimo que se ha utilizado un 45% de manzana de Gipuzkoa, mucho más de lo que suele ser habitual si tenemos en cuenta que hace un año estábamos en unas cifras que rondaban un 32,5%. Lo de

este año es casi comparable a lo del año 96, uno de los más importantes en cuanto a producción. De los 3,564 millones de kilos de manzana del país hemos pasado a alcanzar cerca de los 6 millones. El resto, como suele ser habitual, se ha traído de Normandía y Galicia, sobre todo, mientras que de Asturias no se trajo porque han tenido una cosecha muy baja. En ese territorio es especialmente acusado el fenómeno de la vertería de la manza-

na y este año tocaba cosecha escasa», dice Miguel Angel Sáenz.

El año referencial de la última década fue el citado 1996. Se recogieron cerca de 7 millones de kilos de manzana en las diferentes plantaciones del herrialde, lo que permitió que el 58,5% de la manzana empleada fuese del país. Al año siguiente, la cifra descendió notablemente y llegó únicamente a los 2,5 millones de kilos (20% del total). En los cuatro años siguientes la producción se incrementó muy ligeramente, lo que hizo que el porcentaje de manzana del país utilizada rondase el 31-32%.

El papel de la climatología

Otro aspecto destacable está ligado a la climatología. La del verano pasado fue muy negativa también para el sector sidrero. A lo largo de esos meses es cuando debe salir al mercado la sidra en botella, que, no hay que olvidar, representa alrededor del 90% de la producción, porque a lo largo de la temporada de txotx la sidra consumida no es más de ese 10% restante.

Sin embargo, a la fruta que estaba creciendo en los árboles no le afectó en la misma medida. «La falta de sol de los meses de julio y agosto hizo que los niveles de azúcar de las manzanas estuviesen algo más bajos de lo normal, pero se pudieron recuperar en setiembre, con lo que al final se ha conseguido un fruto que estaba bien de azúcar, de tamaño y sa-

no. En el Goierri se ha conseguido comparativamente con el Beterri mucha manzana, aunque es en este último donde porcentualmente se consiguen las mayores cantidades», afirma Sáenz.

La manzana del país se ha pagado este año a 0,24 euros el kilo (36,60 pesetas) o, mejor expresado, a 220 euros la tonelada puesta en la puerta de la sidrería, precio superior al de la manzana de Galicia o la que se importa del Estado francés. Ese ha sido el precio ofertado por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa.

A falta de datos precisos, se puede apuntar que la producción de sidra en Gipuzkoa está estabilizada en torno a los 8,5 millones de litros. El mercado tampoco crece mucho y si a eso unimos que por culpa de un mal verano en lo climatológico no se ha vendido la sidra prevista, se explica que al menos este año no aumente la producción, aunque algunos sidreros, por el compromiso de adquirir toda la manzana del país, han tenido que hacer algo más de la sidra prevista inicialmente.

El precio de la sidra embotellada, que la temporada pasada estaba en 1,05 euros (175 pesetas) más IVA, tendrá una ligera subida, equivalente al incremento del coste de la vida, situándose probablemente para este año en 1,08 euros la botella en sidrería.

Jose Mari MARTINEZ



Astigarragako Udala



SAGARDOA TXOTXETIK EUSKARA GOGOTIK !!