

Buenas sidras, satisfactorio balance

La última campaña fue satisfactoria en todos los sentidos, y no cabe duda de que la venta en botella se ha incrementado.

URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Eskerrik asko sagan botellak duzue
Ere onen botellak salgai

TOLARE
SAGARDOTEGIA

ERGOIENA AUZOA • Tfnoa.: 943 18 01 19
ATAUN

MIZPIRADI SAGARDOTEGIA

Aste guztian zabalik,
igandetan izan ezik
Larunbat eta igandetan,
eguerdian irekita

Mizpiradi baserria. Leizetz auzoa • Tel. 943 59 39 54 • ANDOAIN

AMEBI Txotx garaia
zabalik dago

Eguerdiz
eta
gauez
irekita,
astelehen
gaueetan
izan
ezik

Sagardotegia

© 943 16 25 23
Zubi Erreka auzoa, 9 • 20210 LAZKAO (Gipuzkoa)

EGUZKITZA
SAGARDOTEGIA

Txotx garaia zabalik

TOLARE
SAGARDOTEGIA

Usabal Auzoa
Tfnoa. 943 67 26 13

TOLOSA

A un buen nivel de la calidad de las sidras se unió una bonanza climatológica que permitió unas buenas ventas de sidra a lo largo de todo el verano.

«La temporada de txotx no fue espectacular pero se trabajó a un nivel similar al de los últimos años. Sin embargo, la venta en botella ha ido bien. Se ha incrementado alrededor de un 8% de media esa venta. Eso ha posibilitado que las bodegas se vaciasen. La sidra en general ha sido buena, pero quizá no se le pueda catalogar como excelente. Este año seguro que la va a superar», asegura Jose Angel Gaztañaga, presidente de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa.

Recurrir a la opinión de grandes aficionados a la sidra es también una manera ajustada de conocer que sensaciones ha dejado –mejor sería decir está dejando porque es ahora cuando se está degustando en botella– la sidra que se cató al txotx hace un año. Una de las cuadrillas de sagardozales con más experiencia en estas lides es la de Txinparta de Hernani. Asiduos de sidrerías, consumidores de sidra al txikiteo y hasta organizadores de su propio concurso de sidras, consideran que el balance es bueno.

«Quizá habría que ponerle un solo pero, el de que finalmente no ha llegado a cumplir con las expectativas que se esperaban hace doce meses. Venía una sidra muy buena pero quizá no haya sido tanto como muchos creíamos, sin que esto signifique que la opinión inicial se haya venido abajo, ni mucho menos. Ha sido un buen año», matiza Txato Uralde, miembro de Txinparta.



Expertos y aficionados coinciden en señalar que ha sido buen año.

«En general ha sido una sidra aromática, con txinparta»

No es muy diferente la opinión de los miembros de Kizkia Taldea. Joxe Luis Perez, de Kizkia, explica que «hace un año cuando empezamos a probar las sidras al txotx pensamos que nos encontrábamos ante un excelente año. Tenían buen color, que hacía pensar en sidras con cuerpo, agradables aromas y buen comportamiento en boca. Se apreciaba, asimismo un cierto dulzor, lógico por otra parte porque en ese momento del año las sidras no han terminado plenamente su fermentación».

«A medida que iban pasando las semanas comprobamos que algunas sidras seguían con el dulce, indicativo de la presencia de azúcar que no se había transformado en alcohol, algo que ha perdurado en algunos casos en botella. En general ha sido una sidra aromática, con txinparta –algunas, pocas afortunadamente, in-

cluso con demasiado gas lo que les hacía sospechosos– de agradable sabor con el detalle del dulzor de algunas de ellas», señala Joxe Luis Perez, quien echa de menos las sidras de más cuerpo, más recias que se podían beber hace unos años. «Se busca tanto la uniformidad de las sidras que se han perdido la de más agarre y secas de antes. Ahora son más suaves y se beben más fácilmente. Es cosa de la apertura nuevos mercados que necesita la sidra».

El exceso de dulzor de algunas sidras tiene una explicación técnica. En opinión del enólogo Domingo Arina «es un signo que evidencia que la fermentación no se completó correctamente. La flora de las levaduras es poco resistente al frío y la fermentación se paraliza cuando baja mucho la temperatura. Las bodegas, muchas de ellas, tienen sistemas que les permite controlar el exceso de calor pero muy pocas el de frío. Hay que recordar que la climatología no ayudó cuando hacía falta y las fermentaciones se ralentizaron e incluso paralizaron en algún caso y eso originó que quedasen restos de azúcar en las sidras, hasta el punto que yo he llegado a constatar este pasado mes de octubre sidras viejas con más azúcar que las nuevas. Son excepciones de todos modos».

TOLARE SAGARDOTEGIA

SARASOLA

ASTEASU

Tel. 943 69 02 83 / 943 65 26 22

Móvil. 639 77 84 20