

# se espera una buena temporada

Con una materia prima de calidad y la ayuda de la climatología se confía en que sea un buen año sidrero.



La cosecha de manzana autóctona ha sido de las mejores de los últimos años.

Todo apunta a un buen año de sidra. Los sidreros han contado con buena materia prima. La cosecha de manzana autóctona ha sido de las mejores de los últimos años y la que se ha tenido que importar también ha destacado por su calidad. Si a eso unimos que la climatología ha acompañado en líneas generales y que los propios sidreros cada vez trabajan con más esmero, la conclusión es evidente. Tenemos buenas sidras.

a los adelantos técnicos meteorológicos. Así, esta campaña se inició en torno al 12 de octubre con una manzana en buenas condiciones. Casi nadie se arriesgó a esperar más tiempo. Incluso hubo quien forzó la caída de la manzana del árbol. Pero, paradójicas del clima, de haber esperado unos días más quizá la cosecha habría sido mejor, porque la lluvia de esos días habría repercutido favorablemente en el tamaño de la manzana y en el zumo de ella se obtuvo.

Eso es aplicable a la manzana que estaba todavía en los árboles, porque la que ya había caído corrió el riego de hincharse con agua de lluvia que no aporta nada positivo al zumo. En definitiva, el eterno dilema. Es bien sabido que el sector primario siempre está mirando al cielo y expuesto a que las cosechas mengüen o, incluso se pierdan, por un clima incontrolable.

«Confío en la calidad de la sidra de este año en que sea excelente, mejor que la del año pasado. Se ha utilizado más porcentaje de manzana del país, en torno a un 50%, manzana muy buena en general y hay que reconocer que eso hace mejorar al producto, entre otras razones porque la recolección se hace más a menudo, en mejores condiciones y, además, el transporte a la bodega es mucho más corto. Aunque todavía no se le ha dado la suficiente importancia a tener manzana del país. Hay que cuidar mejor nuestro manzana-

nal», señala Jose Angel Gaztañaga, presidente de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa y propietario de la sidrería de su mismo nombre en Andoain.

Este otoño ha sido más suave de temperatura que el anterior, lo que ha permitido fermentaciones más normalizadas. Eso hará que el azúcar se haya transformado mejor en alcohol y que las sidras, en general, vengan más adelantadas. «Vienen muy buenas, con un color extraordinario que me llama la atención», reconocía hace un mes Ximón Etxeberria de la sidrería Otsua Enea de Hernani. «Ya he embotellado la primera kupela, en parte porque gracias a un verano bueno en ventas he vaciado la bodega, no tengo sidra vieja para atender la demanda, pero también porque la sidra ya estaba en buen punto para embotellar».

Muy optimista en cuanto a la calidad se mostraba también Ibon Alkorta de la sidrería Altzueta de Hernani. «Todos los que han probado dicen que es buen año. Acaba de pasar por la bodega uno de los sidreros más importantes de Asturias, Trabanco, y le ha parecido extraordinaria».

La nueva campaña anuncia el mantenimiento de los precios del txotx, que oscila entre 4 y 6 euros por el derecho a beber cuanto sidra se desee y un ligero incremento en el precio mínimo recomendado por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa para la sidra en botella que se sitúa en 1,30 euros.



**ISASTEGI**  
sagardotegia

www.isastegi.com

Aldaba-Txiki Auzoa, 15 A • TOLOSA (Gipuzkoa) • Tel.: 943 65 29 64

TOLARE  
SAGARDOTEGIA



**\*PETRITEGI\***

**TXOTX  
URTE GUZTIAN!**

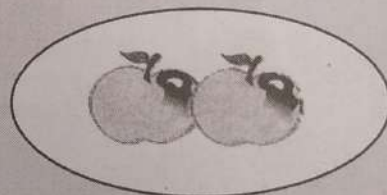
Berezitasunak: Arraina arranparrilan eta txuletoia

G/B (SAGARDOTEGIKO MENUA) 23,50€



Tel. 943 457 188 • Fax 943 452 469 • Petritegi bibea, s/n • Astigarraga

www.petritegi.com



**aulia**  
Tolare  
Sagardotegia

Aulia-Enea

LEGORRETA

Tel. 943 80 60 66

Gipuzkoa

**Txotx!!!**

**gara**

