Los sidreros prevén que esta temporada toda la producción se elabore con manzana autóctona

La excepcional cosecha permitirá que los seis millones de botellas que esperan elaborar en Gipuzkoa se hagan sin 'importar' fruta

Varios elaboradores han tenido que adquirir nuevos almacenes

MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN. DV. Este próximo *txotx* y las botellas de sidra que se beban con placer a partir de la primavera tendrán un sabor guipuzcoano. La recolección de manzanas autóctonas en el territorio, sobre todo en los manzanales cercanos a los tolares, ha sido extraordinaria. Los propios sidreros están asombrados de la inmensa producción de manzanas de este año. Calculan que se han recolectado 8 millones de kilos, cuando lo habitual es 3,5-4 millones y recurrir a Bretaña, Galicia y Asturias para cubrir la demanda de sidra.

«No recuerdo nada igual en mi vida. Ni siquiera la excelente campaña del año 96», rememora José Ángel Goñi, de la sidrería *Gurutzeta*, hombre volcado en la elaboración de sidra y en la asociación de productores de Astigarraga *Sagardun*. Considera que «muchos sidreros podrán elaborar la sidra con la totalidad de la manzana producida en Gipuzkoa, pero otros tendrán que traer de fuera y dejarla en un 50-70% con manzana de aquí y el resto de fuera».

Está feliz como elaborador de sidra de poder disponer de tanta manzana autóctona. «La *txalaka, mantoni, errezilsagarra, goikoetxea...*» nombra media docena de variedades «son muy buenas para producir sidra. Esta cosecha será de sidra menos amarga que el año pasado porque tiene menos taninos, con mucho sabor, algo más ligera pero con cuerpo, y con un color y aromas muy agradables», describe.

Si habitualmente la presencia de sagardozales en las sidrerías durante el invierno es alta, lo del próximo año puede ser también de récord. Porque se está hablando mucho de la sobreproducción de manzana local y porque nadie recuerda que haya paladeado sidra al txotx exclusivamente con manzana guipuzcoana.

Goñi calcula que hay una producción de unos 8 millones de kilos de manzana de sidra. «¿Cuántas botellas? Ja ja. No sé... Habría que calcular», se va por las ramas sin concretar. Según cálculos estimados, se necesita kilo y cuarto de manzana para producir una botella de 75 centilitros. Por regla de tres, esos 8 millones de kilos producirán 6,4 millones de botellas de sidra. Goñi recalca que según lo visto, «estoy seguro de que va a haber un récord de producción de sidra. Otra cosa será encontrar un hueco en el mercado». Argumenta Goñi que «el año pasado hubo productores que llenaron sus bodegas al haber una buena oferta de manzana y no han llegado a vender todo».

Esto no supone que se abaraten costes «porque la manzana de aquí es más cara que la de fuera. Nos ahorramos el transporte, pero pagamos más. Nosotros en Astigarraga hemos llegado a un acuerdo total con los productores de manzana de Gipuzkoa y sólo falta empezar la temporada del txotx y que la gente venga a disfrutar de la sidra y el ambiente».

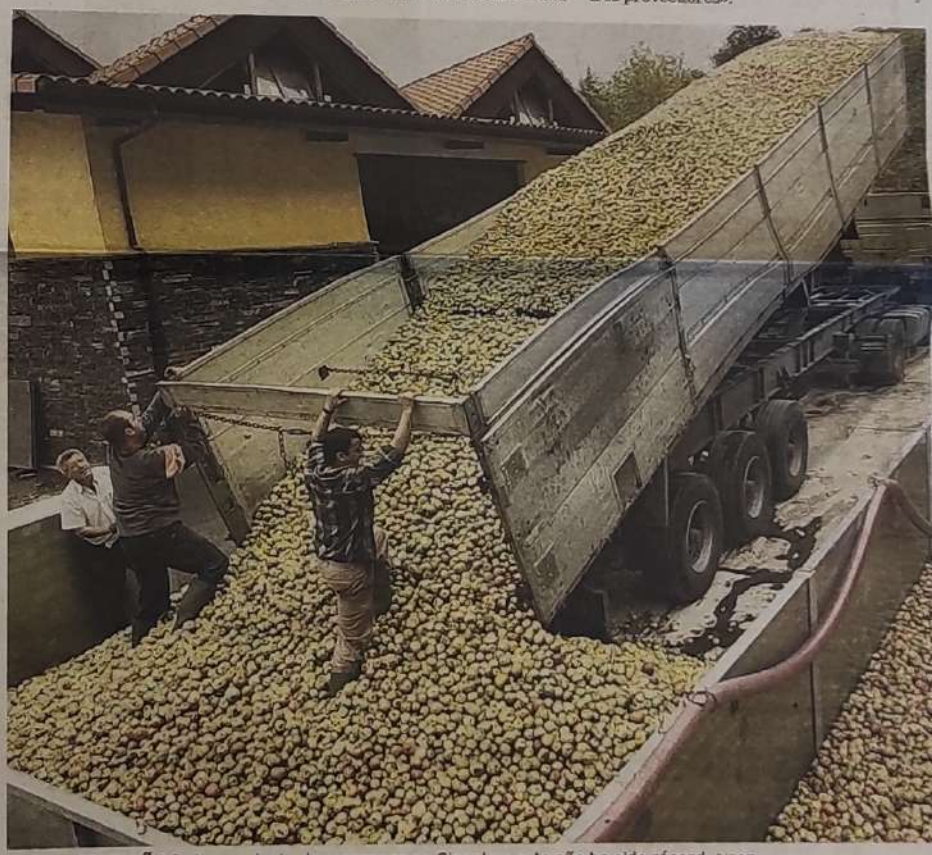
90-100% guipuzcoana

Para José Antonio Gainzerain, de sidras Zelaia, en Hernani, «la primera semana de diciembre se sabrá qué porcentaje de manzana autóctona tendrá nuestra sidra. Tenemos una reunión de productores y se conocerá algo sobre cómo será el producto». Calcula que este año la cosecha puede dar un 80-90% de sidra con manzana autóctona «y alguna bodega mediana o pequeña quizá llegue al 100%».

Recalca la importancia de poder elaborar sidra con tan alto porcentaje de manzana de Gipuzkoa, «cuando hace pocos años si llegaba al 50% nos dábamos por satisfechos. Hubo años que sólo pudimos tener el 25% de sidra con manzana del país».

Gainzerain es otro de los que está sorprendido por la producción de manzanas. «Llevo más de 45 años en esto y nunca he visto nada parecido. Además la calidad de la manzana es muy buena. Por tanto la calidad de la sidra será alta».

Tanta manzana les ha obligado a muchos productores de sidra «a realizar un fuerte desembolso económico, porque hemos comprado silos para almacenar la manzana. No podíamos decir al sidrero: ahora te quedas con las que sobran. No, hay que estar a las duras y a las maduras. Así que algunos hemos adquirido más manzana de la que necesitamos. Otros no lo han hecho, pero hay que apoyar a nuestros proveedores».



COMO MONTAÑAS. La recolecta de manzanas en Gipuzkoa este año ha sido récord. /usoz

