

SAGARDOA



**Una sidra de
aspecto y cuerpo
más tradicional**

La sidra del 99

**reposa en las
barricas de nuestras
sidrerías; una
bebida aún joven
que irá ganando con
el paso de los
meses.**

PARECE que fue ayer cuando despedimos la temporada del txotx y ya estamos inmersos en una nueva campaña sidrera, la del 99, añade que viene marcada por una sidra aún tierna, tranquila y que, según los especialistas, dará un gran juego en botella.

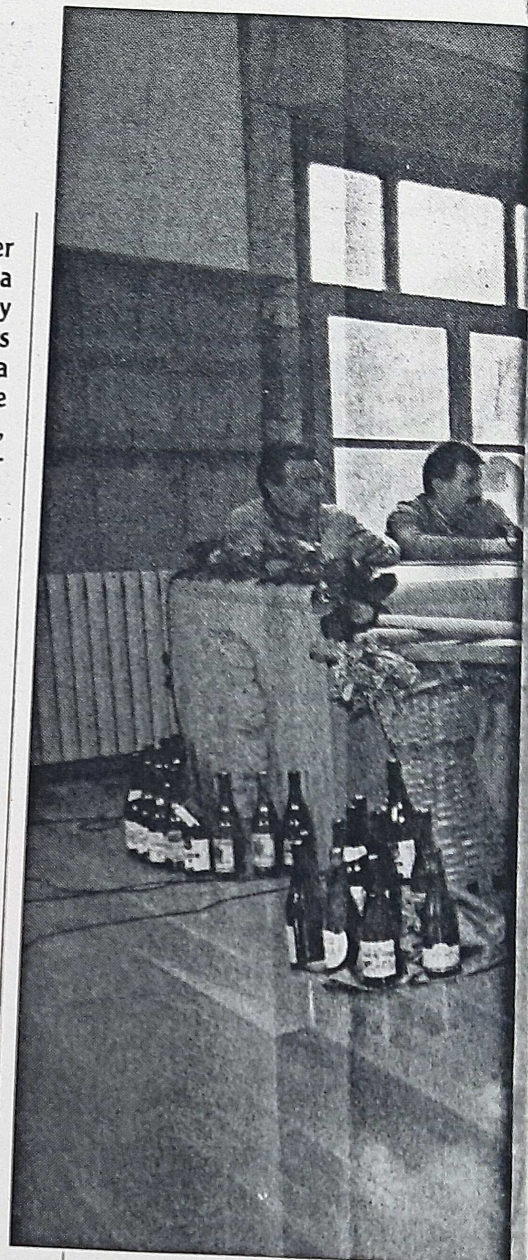
Este año fue el número uno de la cocina vasca, Juan Mari Arzak, el encargado de inaugurar la temporada de la probaketa. Arzak recogió el testigo de Bakero, Retegi o Indurain para ocuparse de realizar la apertura simbólica de la campaña con el primer trago de sidra en la bodega Petritegi, en el transcurso de un acto ya institucionalizado al que acuden masivamente los medios de comunicación, signo inequívoco de los nuevos tiempos a los que los productores no quieren dar la espalda. De hecho, tal y como se amplía en este trabajo más adelante, el sector ha abierto en Internet una página web en la que se detallan las principales características de la bebida guipuzcoana por excelencia.

Ocho millones de litros

Miguel Zapiain, propietario de la sidrería Zapiain y presidente de la aso-

ciación de cosecheros Taldea, explica que la cosecha de manzana de este año ha sido muy buena en cuanto a calidad, aunque no ha reportado los frutos apetecidos en cuanto a cantidad. El clima fue bueno para un desarrollo óptimo de la manzana, pero su escasa producción ha obligado a importar mayor volumen de manzana del previsto.

Este año se han elaborado algo menos de ocho millones de litros de sidra, cifra ligeramente inferior a la del 98.



En su producción se ha empleado un 50% de manzana autóctona, a pesar de que Gipuzkoa cuenta con posibilidades para abastecer hasta el 70% de las necesidades de nuestros sidreros. La escasez de la cosecha también ha afectado a zonas como Galicia o Asturias, lugares a los que tradicionalmente acuden los sidreros guipuzcoanos para completar sus necesidades frutales. Esto ha obligado a recurrir al mercado francés (Normandía y Bretaña, principalmente) e, incluso, a descubrir un nuevo filón en la República Checa. Lo importado del país centroeuropeo no ha sido mucho pero según los sidreros, la manzana adquirida es de gran calidad.

Con todos estos pros y contras, la sidra que beberemos este año en el txotx será una bebida con más cuerpo pero más amarilla, una tonalidad que recordará a la que se elaboraba en nuestros caseríos antiguamente. «En los últimos años la sidra tenía un color más verdo-



sa, pero esta temporada viene más amarillenta», advierte Zapiain. La explicación es sencilla. En su elaboración se ha empleado menor cantidad de manzana ácida, lo que convierte al producto de este año en una bebida más suave y tranquila, aún tierna y que irá mejorando hasta adquirir un cuerpo perfecto para su consumo en botella. «La buena climatología ha facilitado el que la manzana del país haya tenido una buena maduración, garantizando una buena calidad en la sidra», asegura Zapiain.

Plantaciones de manzanos

Uno de los aspectos estrechamente ligados con la elaboración de la bebida es el de las plantaciones de manzanos. La Diputación continúa con su política de fomentar este árbol hasta conseguir el completo abastecimiento del sector con manzana autóctona. Se calcula que este objetivo se cumplirá cuando nuestros árboles aporten alrededor de once

millones de kilos.

Los sidreros tenido importada abundante manzana francesa, pero también han recurrido por primera vez al mercado checo

Este año se han plantado un total de 7.500 ejemplares nuevos, situando la población del manzano en Gipuzko en los 270.000 unidades. Según Iñaki Txueka, diputado foral de Agricultura y Medio Ambiente, en la actualidad una cosecha de manzana intensiva puede llegar a cubrir entre el 70% y el 80% de todas las necesidades frutales de los

sidreros guipuzcoanos.

En cuanto a las ventas, están aún se localizan de forma mayoritaria en el territorio de Gipuzkoa. El sector no produce excedentes, de forma que la cosecha anual si no es su totalidad, se consume casi al cien por cien. Mercados como el madrileño o el catalán crecen de forma lenta pero segura. Aunque sea de forma tímida, pero la demanda existente en estos puntos se incrementa todos los años.

Paralelamente, las bodegas guipuzcoanas van modernizando sus instalaciones y su maquinaria. Las barricas de aluminio han supuesto una pequeña revolución, sobre todo en cuanto a la conservación de la bebida en óptimas condiciones para su consumo a lo largo de toda la temporada.

Si Gipuzkoa goza de buena salud, Bizkaia y Nafarroa presentan claros síntomas de recuperación de la sidra. Su producción todavía es muy reducida, pero el camino ya ha sido iniciado.