

Los expertos opinan

LA TEMPORADA COMIENZA Y MUCHOS SON LOS QUE SE ANIMAN A CALIFICAR CÓMO SERÁ LA SIDRA DE ESTE AÑO PERO NADIE MEJOR QUE LOS PROPIOS SIDREROS PARA DESCRIBIR LA SAGARDOA DE 2007.



Foto: Lobo Altuna.

Miguel Zapiain · ZAPIAIN

Antes de valorar cómo ha sido la cosecha de este año, Miguel Zapiain aclara que «dentro del sector de la sidra hay que diferenciar: de los más de 80 elaboradores que hay en Gipuzkoa la mayor parte tiene en el txotx su principal fuente de ingresos. Sin embargo, para nosotros esta actividad sólo supone el 10% de la facturación anual, por lo que nuestro punto de vista es totalmente distinto».

En cuanto a la temporada 2008, según el sidrero, «la climatología ha cambiado respecto a otros años, porque este verano no ha sido seco y caluroso, como los anteriores, sino fresco y húmedo. Y la añada va totalmente vinculada a la climatología. En septiembre el tiempo se hizo más agradable, y la manzana mejoró mucho». Y añade, «en consecuencia, el fruto es un poco menos azucarado que otros años, alegre, con un toque de acidez grato en la boca. La sidra es agradable, tranquila, de fácil beber».

En cuanto a la producción, Zapiain opina que «este año la producción de manzana en casa ha sido escasa, por lo que hemos tenido que recurrir al norte de Francia de donde conseguimos una manzana parecida a la de aquí».



José Antonio Gincerain · ZELAIA

Por su parte, José Antonio Gincerain, de Zelala, cree también que «este año ha sido diferente al pasado». Y explica que en 2006 la sidra tuvo «el desarrollo esperado, con un buen resultado final en botella. Así, este año pese a que el verano no ha sido caluroso, se ha vendido sidra embotellada de forma regular. Esto quiere decir que el consumidor se está acostumbrando a beber independientemente de la época del año y de la climatología».

Además, Gincerain comenta que en 2007 ha habido menos manzana y de menor tamaño que otros años. «En las catas estamos viendo una sidra con mucho cuerpo y con alto contenido tanínico, pero muy equilibrada y nada agresiva. De este modo, la sagardoa será aromática, con sabor a fruta fresca, con buenos niveles de graduación alcohólica». «En cualquier caso, estos son los datos de nuestra casa y todavía habrá que ver cómo evoluciona durante las próximas semanas», finaliza el sidrero.



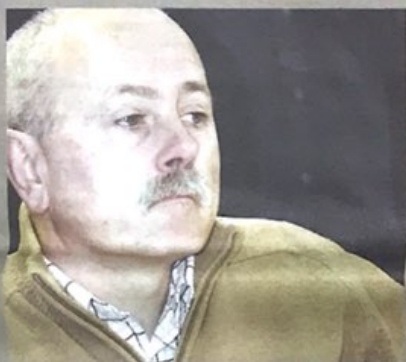
Hur Astarbe · ASTARBE

«Esta temporada vamos a disfrutar de una sidra sana y afrutada en aromas. Al mismo tiempo será de un color amarillo pajizo muy vistoso, ya que la manzana ha gozado de una excelente salud. También es una sidra muy agradable en boca al estar bien compensada en taninos y ácidos. Por otro lado, y debido a la falta de sol en los meses de verano, la cantidad de alcohol es menor. En definitiva, hemos elaborado una sidra muy equilibrada y alegre que va a resultar muy fácil de beber».



Napoleón Lertxundi · SAIZAR

La temperatura y la consiguiente poca producción de manzana son también los dos puntos sobre los que reflexiona Napoleón Lertxundi, de Saizar. «Las temperaturas, que no han sido muy altas y la lluvia han protagonizado el último ciclo de madurez de la fruta, lo que ha contribuido a que la manzana haya podido finalizar esta fase de maduración en el manzano, sin llegar a caerse antes del final». E insiste, «debido a estos factores, la carga polifenólica de la manzana ha sido importante, y por el contrario, el PH o carga ácida ha sido menor que años anteriores. No ha habido una subida de azúcares importante, factor que afecta a la graduación de la sidra». Así, en palabras de Lertxundi, «como consecuencia de todo ello, hemos obtenido una sidra rica, equilibrada y muy estable microbiológicamente. Una sidra de aroma intenso, con sabor afrutado, con cuerpo y con un grado de alcohol menos que el año pasado. En resumen, creo que la sidra de este año es más completa y equilibrada».



José Ángel Goñi · GURUTZETA

«La temporada de la manzana ha sido de las mejores de los últimos años». Así, define el año José Ángel Goñi, de la sidrería Gurutzeta. «El tiempo ha acompañado porque ha sido más bien frío pero las temperaturas se han mantenido, sin viento sur, lo que ha permitido obtener una fruta fresca y en condiciones óptimas». Aún así explica que han tenido que echar mano de la manzana de fuera «porque este año ha habido muy poca cantidad, pero la que ha venido estaba en su punto, con un nivel de maduración perfecto, porque ha madurado en el árbol, que es lo ideal». Por otro lado, Goñi comenta que «el txotx lo vemos venir con la incertidumbre de costumbre, sin saber muy bien con qué nos vamos a encontrar, aunque estamos recibiendo llamadas para hacer reservas desde principios de año, sin haber abierto todavía».



Yokin Otaño · PETRITEGI

Por otro lado, Yokin Otaño, de la sidrería Petritegi, revela que la cosecha de este año viene principalmente marcada por la escasa cantidad de manzana, sin embargo, afirma que al haber menor cantidad el fruto ha madurado mejor por lo que su calidad es superior. «Este año la cosecha ha sido más bien poca debido al poco calor y a las frías temperaturas que han provocado que la fruta no haya florecido. En época de flor el frío ha actuado en contra de una buena cosecha pero esos árboles han crecido mejor equilibrados, por lo que nos encontramos con una sidra de muy buena calidad», indica. Respecto al aroma y el color, Otaño los califica como aromas frescos y sin mucho colorido. Igualmente, debido a la manzana que se ha producido este año cree que va a ser una sidra que se va a conservar bien en el tiempo. Además, añade que «es una sidra con poco contenido de alcohol y que se va a dejar beber muy fácilmente».

DISFRUTA!
QUE NOSOTROS
CONDUCCIMOS
POR TI!

www.autocaresdavid.com
e-mail: info@autocaresdavid.com
Telf: 943 49 33 44

AKARREGI
Sagardotegia

Sidra Natural
Sagardo Naturala

ASTEARTETIK LARUNBATERA, GAUEZ, LARUNBAT ETA IGANDEETAN, EGUERDIZ ERE BAL.
ETORRI BERTAN EGINDAKO SAGARDOA DASTATZERA!!!!

Caserío Akarregi. Barrio Akarregi
HERNANI (GIPUZKOA) - TEL. 943 330 713 - 660 144 560 - 660 144 563