

El mapa de los manzanales está cambiando de forma radical

A lo largo de 2016 y 2017 se han creado 47 hectáreas de manzanales, con un total de 12.500 nuevas plantas

FELEX IBARGUTXI

ASTIGARRAGA. Ayer mismo, el Boletín Oficial de Gipuzkoa publicó una nueva convocatoria de ayudas para la plantación de manzanos, disponiendo para tal fin la cantidad de 290.000 euros. Son ya tres años en los que el ente foral se ha volca-

do en promover nuevos manzanales de sidra. En 2016 destinó 261.000 euros a este fin, y el pasado año 212.000.

Estas ayudas van destinadas a plantaciones modernas, tecnificadas, con el fin de dotar de manzana a la nueva denominación de origen

Euskal Sagardoa, que admite solamente fruta de la Comunidad Autónoma Vasca y además procedente de manzanales certificados.

En estos últimos años está cambiando en profundidad el mapa de los manzanales guipuzcoanos, con plantaciones modernas, en hilera, capaces de generar grandes cosechas. A lo largo de 2016 y 2017 se han creado 47 hectáreas de manzanales, con un total de 12.500 nuevas plantas.

La élite de los productores está agrupada en Fruitel. De los 215 manzanales de esta asociación, unos cien cuentan con asesoría técnica

de un ingeniero y están asilados para poder ofrecer la Denominación de Origen Sagardoa.

El panorama ha cambiado desde los comienzos de cada de los 80, cuando la Denominación comenzó a acometer el Programa de Fomento Productivo. Iñaki Larrañaga, técnico que ha trabajado en este campo desde 1982 y se jubila el 5 de febrero, recordaba ayer esa primera generación: «Fueron los miembros del ESI (Euskal Sagarraren Ikaslea) -gentes precocupadas

ve de los manzanales- los que
aron a la Diputación. El presi-
e de ESI era Josetxo Uria, quien
78 había publicado el libro 'Sa-
a', y el vicepresidente Ángel
rola, que había sido jugador y
renador de la Real Sociedad.
putado general era entonces
er Aizarna, y el diputado de
ultura Sabino Irulegi».
partir de 1983, Iñaki Larraña-
menzó a recorrer caseríos para
er estacas de diferentes varie-
de manzana sidrera y se creó
nzanal experimental de la fin-
bieta, en Hondarribia. El enó-

logo Domingo Arina analizó luego
los zumos de las diferentes varie-
dades, y así a fines de los 80 se con-
siguió establecer un listado de man-
zanas idóneas para la elaboración
de la sidra.

Otro gran paso de la Diputación
fue la puesta en marcha del labora-
torio de Fraisoro, en Zizurkil, en el
que se analizan las muestras de la
denominación de origen Euskal Sa-
gardo y las del sello de calidad Go-
renak. Allí se reúne un comité de
cata que está integrado por 27 per-
sonas y el año pasado degustó y puso
nota a 850 caldos diferentes.

Andoni Zuriarrain ha analizado sidras monovarietales

El investigador de la Facultad de
Química de la UPV/EHU de San
Sebastián Andoni Zuriarrain ha
analizado diferentes sidras mo-
novarietales, para conocer las
cualidades que aporta cada varie-
dad de manzana. Comenzó anali-
zando sidras obtenidas de estas

manzanas de la cosecha de 2012:
Gezamina, Goikoetxea, Moko,
Txalaka, Urtebi Haundi y Urtebi
Txiki. Luego, tras las cosechas de
2013 y 2014 siguió analizando si-
dras de otras variedades.

En cuanto a las conclusiones,
las sidras de las variedades Urte-
bi Txiki, Manttoni y Urdin han
sido las más equilibradas, y la
que mayor aceptación han teni-
do en el público. Asimismo, son
las que mayor nota han recibido
en el grupo de cata del laborato-

rio de Fraisoro. «La sidra más pe-
culiar ha sido la elaborada con la
variedad Gezamina. Era muy
amarga y de color muy oscuro,
parecida a la cerveza», ha expli-
cado Zuriarrain. En cuanto a las
mezclas, la mayor puntuación ha
sido para las sidras bivarrietales.
«Las mezclas que mayor acepta-
ción han tenido han sido Goi-
koetxea 40 % + Moko 60 %, Nar-
barte Gorria 36 % + Urtebi Txiki
64 %, y Manttoni 62 % + Udare
Marroi 38 %».