

Una cosecha irregular pero de buena calidad

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA DEFINE LA MANZANA COMO "SANA Y DE GRAN CARÁCTER"

La cosecha de manzana, en general, ha sido irregular en cantidad, -con lugares en los que ha habido mucha manzana y muchos otros en los que no ha habido tanta-, y de buena calidad en toda Euskal Herria. En general, la manzana ha madurado más tarde que otros años, pero los últimos días antes de la recolección ha ganado mucho, tanto en peso como en cantidad de azúcar y acidez.

En total, se han elaborado 12,5 millones de litros de sidra natural en Euskal Herria y para ello se ha utilizado alrededor de un 45% de manzana autóctona y un 55% de manzana foránea, comentan desde Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea.

Asimismo, afirman que las características principales de la nueva sidra son difíciles de marcar, el tipo de manzana autóctona utilizada, la zona de elaboración y las características de la manzana foránea otorgan a la sidra matices diferentes, pero en general se puede hablar de sidras de "gran cuerpo y buen aroma, con gran carga de taninos, aspec-

to que aporta sidras de gran recorrido".

Buena producción en la costa

En Gipuzkoa se han elaborado alrededor de 12 millones de litros de sidra natural. En lo que respecta a la manzana, se ha producido algo menos de los que se esperaba, aspecto que se ha repetido en muchas zonas de Euskal Herria. En algunos puntos de la costa o de Goierri ha habido una gran producción de manzana, a diferencia de otros en los que la producción ha sido más escasa, y también ha habido grandes variaciones en la producción entre unos tipos de manzana y otros.

Por todo ello, muchas sidrerías han podido elaborar el 100% de la sidra con manzana autóctona, mientras que otras han tenido que comprar manzana de fuera. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea cifra en un 45% la manzana utilizada producida en Gipuzkoa, mientras que la cantidad restante se ha traído de otros lugares, en especial Galicia y Francia.

Por otro lado, es de subrayar que las sidrerías asociadas a la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa están diversificando cada vez más los productos de calidad, por lo que en 2017 podremos encontrar en el mercado además de las sidras naturales, sidras espumosas, zumos pasteurizados y sidras sin alcohol. ■ N.G.



Las sidras de este año tienen gran cantidad de taninos. N.G.