

Poca manzana pero sidra aromática y con cuerpo

LA COSECHA DEL AÑO QUE ACABA DE FINALIZAR HA PRODUCIDO UNA SIDRA AROMÁTICA CON MUCHA FRUTA FRESCA Y CUERPO. SAGARDOETXEA PRESENTÓ EL MIÉRCOLES LAS CARACTERÍSTICAS DE LA SAGARDOA Y SE DIO COMIENZO ASÍ A LA NUEVA TEMPORADA DEL TXOTX; UN ESPERADO MOMENTO PARA MUCHOS QUE SUPONE EMPEZAR A DISFRUTAR DE LA 'SAGARDO BERRIA', CUYA COSECHA SE CARACTERIZA POR UN CALDO AROMÁTICO Y CON CUERPO.

Este año pasado la cantidad de manzana ha sido mucho menor respecto al año pasado, diferenciándose dos zonas: por un lado, el interior de Gipuzkoa con apenas materia prima y, por otro, la zona de la costa con una presencia irregular de fruta, dependiendo de las plantaciones y de las variedades. Y es que las bajas temperaturas han marcado el verano influyendo, entre otros motivos, actualmente en un menor calibre de la fruta.

De esta manera, la cosecha 2007 ofrece una sidra aromática con mucha fruta fresca y cuerpo. Si bien las bajas temperaturas han ofrecido una menor cantidad y tamaño de manzana más pequeño, ha dado un producto de mayor calidad, ya es bueno que la cosecha de este año pasado traiga una sidra mejor.

Así, el caldo de esta temporada ofrece un color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho color, debido al buen equilibrio entre madurez fisiológica y fenólica. Es una sagardoa que en boca tiene buena entrada, con mucho volumen debido a la buena armonía entre estructura y grado alcohólico. Dispone también de cuerpo debido al alto contenido en tanino, sin que ello le dé una excesiva agresividad.

La cosecha 2007 se ha traducido en la fabricación de casi 12,5 millones de litros de sagardoa. Como dato especial, en Iparalde se destaca la producción de 20.000 litros de sidra achampañada y 30.000 litros de mosto de manzana o pera pasteurizada.

Los sidreros

«Los sidreros viven las semanas previas a la apertura de las kupe-

las con un poco de nerviosismo, y es que a estas alturas la mayor preocupación suele ser que el producto haya fermentado correctamente ya que en ocasiones, debido a las bajas temperaturas suelen darse paradas en las fermentaciones», comenta José Mari Alberro, director de Sagardo Etxea. Y añade, «así que para asegurarse de que todo ese proceso se ha realizado bien se suelen hacer catas a lo largo de todos estos meses donde distintos sidreros se juntan para degustarla».

«Es una sagardoa que en boca tiene buena entrada y con mucho volumen debido a la buena armonía entre estructura y grado alcohólico.»



Seguimiento de las manzanas

A finales de agosto y comienzos de septiembre se comenzó un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en el que se encontraban las manzanas. Para ello se realizó un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se analizaron fueron catorce: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzoluia, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria. Por otro lado, el estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es el más bajo de los últimos cinco años con 10,7° Brix de media (maduración óptima a partir 12° Brix), y la regresión del almidón más baja desde 2001, con un índice de 2,7.



**GURUTZETA SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATUREAN**

Tel. 943 55 22 42

Oialume Bidea, 63 Astigarraga (entrada por el bº de Ergobia)

www.gurutzeta.com
gurutzeta@gurutzeta.com