Sólo el 25% de la manzana que se emplee en la producción de sidra será de Gipuzkoa

La cosecha de este año se quedará en tres millones de kilos, uno menos que en 1999

MIKEL SORO. DV. SAN SEBASTIAN

Este otoño se van a recoger algo más de tres millones de kilos de manzana en Gipuzkoa, según Miguel Angel Sáenz, enólogo de la Asociación de Elaboradores de Sidra Natural. La cosecha del fruto que origina la sabrosa sidra se considera escasa. Según Sáenz, «es de buena calidad, pero supone sólo un 25% de la manzana necesaria para llegar a los 13 millones de kilos que cubren la producción de sidra anual». El enólogo aconsejará a los sidreros guipuzcoanos que reduzcan la producción de botellas.

La misma escasez ha detectado el responsable foral de la promoción de manzanos. «Este año no ha habido la misma producción de manzana de otros años. En Gipuzkoa ha estado muy repartida. Ha habido manzanales con fruta y en otros no. En el Goierri se veía un poco y en otras partes casi nada», explica Iñaki Larrañaga, técnico de Fomento de Pomología de la Diputación y experto en producción de manzana. «Ha sido un año de cosecha media tirando a escasa, unido a que en Galicia y Asturias tampoco ha habido manzana. Tengo entendido que los sidreros van a tener que traerla de Francia o de países del Este europeo, en partidas pequeñas».

El pomólogo hace una consideración: «La pena es que antes de la cosecha ni los productores ni los sidreros puedan conocer los kilos que se van a recoger porque no hay forma técnica de saberlo. Habría que buscar una fórmula, porque ahora no saben cuánta manzana deben traer de fuera».

Sáenz espera que la cifra de tres millones de kilos mejore en las últimas semana, porque «hay manzana agrandando en el árbol debido a las últimas lluvias y se ganará en peso, afortunadamente. Especialmente en la zona de Goierri, más que en Beterri».

Para evitar forzar la producción, Sáenz señala que «aconsejaremos a los sidreros que reduzcan la producción de sidra, que no lleguen a comprar hasta los 13 millones de kilos del año pasado, porque es mejor esperar a la cosecha del año que viene». La cantidad recogida sigue la pauta de los dos años anteriores: 4 millones de kilos en el año 99 y 3,5 millones en el 98.

Muy buena calidad

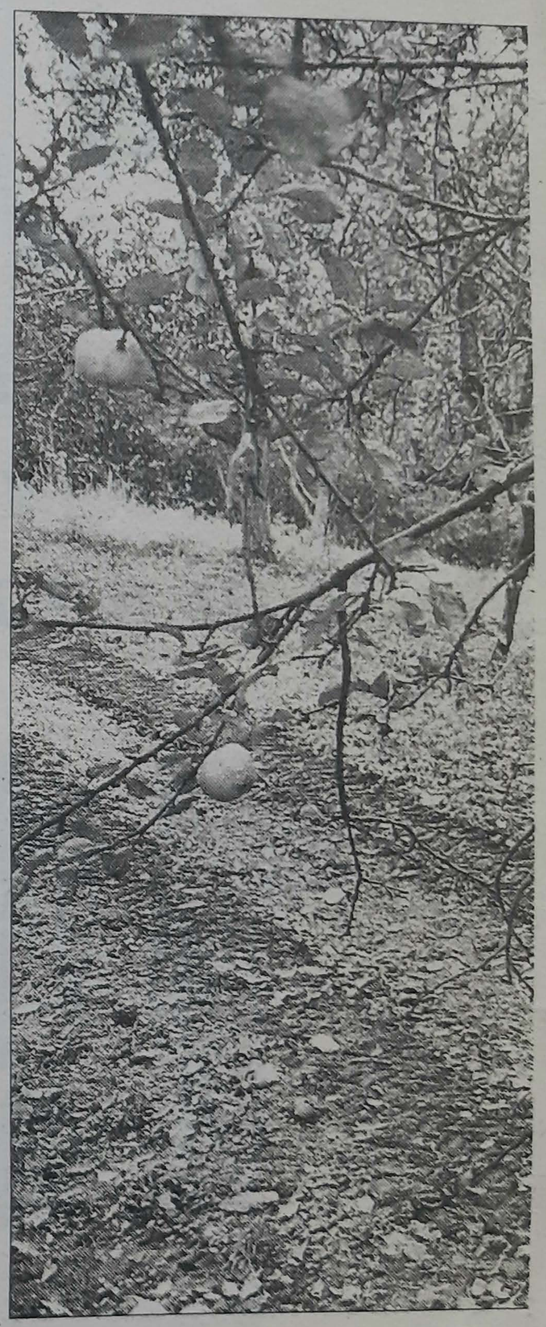
La calidad de la manzana «es muy buena», ratifica Sáenz. «Se procesa cada vez mejor. Más sidrerías están utilizando métodos de lavado de la manzana y mejorando el proceso, porque el sistema de frío de muchas bodegas ha mejorado el producto final, ya que controlan la fermentación. Y cuando ha fermentado, las cubas de aluminio permiten bajar la temperatura y tenerla guardada sin que se estropee, embotellando según la demanda. Recuerdo que estamos hablando de un producto vivo y sin conservantes». Asimismo, «cuando traemos la manzana de fuera procuramos que sea para sidra: silvestre, ácida y amarga, como las de aquí».

El cálculo de aprovechamiento de una manzana lo cifra el enólogo de los sidreros «en un 70%, en mosto. En sidra supone un 67%. Se puede prensar hasta lograr un 72% y un 68% en sidra. En cuanto a características, el mayor porcentaje son ácidas y amargas, porque son las que preservan a la sidra de las bacterias. Son un conservante natural». Las variedades de manzana que se cosecha oscilan entre 12 y 15, muchas menos que hace décadas. «Diputación promueve que sean dulces, ácidas y amargas, en apenas cinco variedades, teniendo en cuenta su resistencia a enfermedades de los manzanos, de la productividad y de las características fenológicas. De forma que si se mezclan en una prensa sale la sidra equilibrada». Además de las quince especies promovidas, aún quedan manzanos tradicionales, poco menos que históricos.

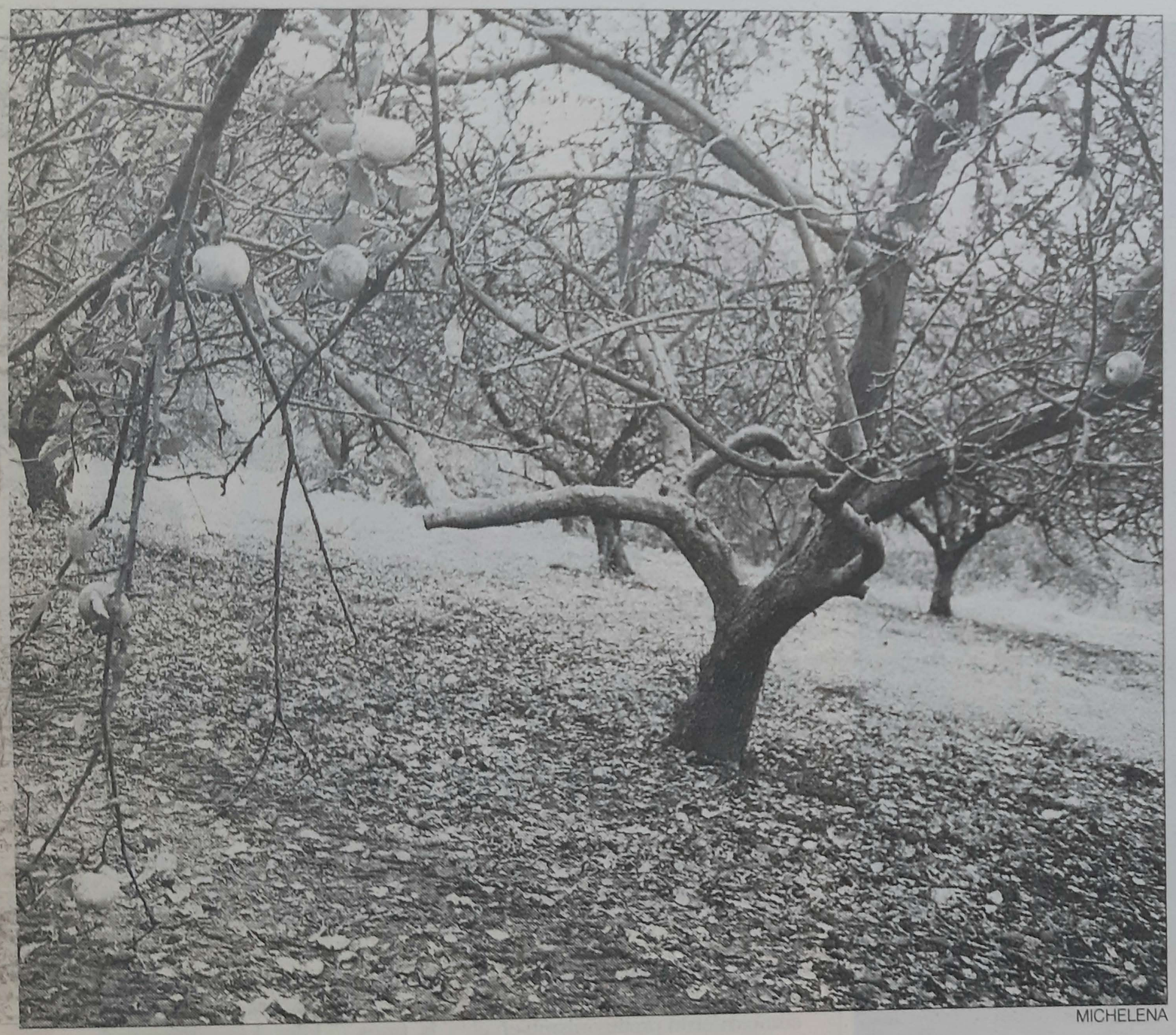
DATOS ACTUALIZADOS AL 2000	
Manzanos	300.000
Hectáreas	1.000
Manzanos subvencionados	140.000
Explotaciones (año 91)	2.219
Parcelas (año 91)	3.686
Superficie media m²	3.572

Larrañaga, de Diputación, echa mano de la estadística y señala que «en el año 98 los sidreros utilizaron un 28% de manzana guipuzcoana y un 29% en el 99. Hay años que han llegado hasta el 50% de aquí, pero la media es el dato anterior. Utilizan 13 millones de kilos de manzana por temporada», comenta el técnico foral. «Esa cifra obliga a traerla de fuera. No quiero ser chauvinista, las manzanas son buenas todas: de Galicia, Asturias o Bretaña. Siempre que cumplan las características que exige la sidra: que tenga carácter, acidez, amargor, azúcar y rendimiento en zumo. Son parámetros medibles. No interesan, por ejemplo, manzanas de mesa dulces», compara Larrañaga.

Sin embargo hay un pero a la importación del sabroso producto que derivará en sidra: «La lejanía del origen supone una pérdida de características durante el transporte. Lo bueno que tiene la manzana de aquí es que pasa del



Los manzanos para sidra de la zona de Do



MICHELENA

nostialdea no han dado tanto fruto como se esperaba en la cosecha de este otoño.

árbol a la prensa y el sidrero puede ver el producto en origen, en la rama y recoger en el momento óptimo de maduración. En un camión puede deteriorarse en el camino y el sidrero no controla ni cómo era ni en que estado llega a la sidrería», explica.

A 34 pesetas el kilo

El departamento técnico de agricultura es testigo, solamente, del acuerdo en el precio de la manzana. «Nosotros acudimos a una reunión anual en septiembre que celebran las dos asociaciones de sidreros, la de fruticultores y los sindicatos baserritarras. Hacemos acto de presencia, sin intervenir. Se define el precio de la manzana, que es de 34 pesetas el kilo puesto en sidrería, y se decidió el año pasado para dos años. La de fuera la negocia cada uno por su cuenta».

Los principales manzanales de Gipuzkoa «se encuentran en Donostialdea, alrededor de las zonas de sidrerías, lógicamente, que es donde más fruta hay. Según el censo foral de 1990, el último que se realizó, aunque llevamos fomentando los manzanos desde el 83, tras esta zona entre Urnieta y Oiartzun, figuran el Goierri, así como en Aduna, Tolosa y la zona de la costa desde Hondarribia hasta pasado Donostia. Menos manzanos hay en el Alto Deba, más industrial y forestal».

Estudios y pruebas

Larrañaga apunta en que «en la finca foral de Zubieta, en Hondarribia, donde tenemos plantaciones de ensayo, la producción de este año ha ido destinada a un estudio que hacemos con la asociación de sidreros, la Universidad y el Gobierno Vasco. Se trata de estudiar los polifenoles de la sidra, es decir el amargor y los taninos. Pero antes ya hemos iniciado un estudio de fermentación tradicional en barricas de madera y de acero inoxidable, y machacando la manzana en trituradoras clásicas y en otras más modernas y rápidas. Vamos a ver las diferencias. Nuestra producción ha sido buena». Larrañaga explica que «esto va unido a las variedades. Unas son veceras –que dan una vez cada dos años, por un proceso hormonal, como la manzana *urdin*– y otras anuales». Hay dos formas de plantar manzanos, según detalla Larrañaga. «La clásica de semilla en un pie franco que luego se injerta la variedad. Puede durar 50-60 años. Luego hay una gama, los clonales o enanizantes, que se les conoce como *enanos*. No se planta semilla, es asexual, de reproducción vegetativa. Son esquejes enraizados en los que se injerta la variedad. Proceden de plantas madres, que se les recepa sacando de cada planta madre ocho o diez varetas enraizadas, que en el vivero se injertan como los otros. Tienen menos vigor y viven hasta 25 años. Producen menos manzana, pero con más densidad por árbol. Se plantan en terrenos aptos para mecanizar. Los de pie vigorosos son los tradicionales de los caseríos. Estos se plantan a ocho metros uno de otro. Diputación ha subvencionado en los últimos 17 años 140.000 manzanos. El censo no se ha actualizado «porque para hacerlo hay que enviar a dos personas pueblo por pueblo, manzanal por manzanal».

> La manzana se considera muy buena y cada año mejora la elaboración de sidra

> El enólogo sugerirá a los sidreros que esta campaña reduzcan su producción