

La cosecha de manzana ha sido excelente y la sidra producida, muy equilibrada

HAN PRODUCIDO 12 MILLONES DE LITROS DE SIDRA, DE LOS CUALES UN 30% HA SIDO ELABORADO CON MANZANA AUTÓCTONA DE DIVERSAS VARIEDADES Y BAJO LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EUSKAL SAGARDOA

Los productores, la cosecha de manzana del año pasado ha sido buena en cuanto a niveles de maduración. La maduración de la manzana autóctona se ha adelantado respecto a 2016 y las diferencias han sido importantes entre las variedades, aunque no tanto entre las denominaciones, fuera cual fuera la denominación geográfica en la zona.

Analisis y estudios
El séptimo año consecutivo, los comienzos de septiembre se realizaron con control entre Fruitel y el Gobierno de Lurraldea en varias zonas de Gipuzkoa para evaluar el estado de maduración de las manzanas. Para ello, se realizó un seguimiento en varias plantaciones de diferentes zonas de la zona. Las variedades que se analizaron fueron 14: Aritza, Gezamina, Goikoetxe, Moko, Mozolua, Patzokak, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Txiki y Ver...

Los obtenidos en dicho control indican que el estado de maduración cuanto al nivel de azúcar de 11,7° Brix de media, la que el año pasado y la presencia del almidón ha presentado un índice de 3,8, el más alto de los últimos cinco años.

Equilibrada
Como describen los productores la sidra de este año es de un color que de los anteriores es un tono amarillo pajizo. Se trata de una sidra muy limpia en las sidras elaboradas con las manzanas de la cosecha aromas a fruta fresca y, en las elaboradas con manzanas de mitad o final de la cose-

cha, aromas a fruta más madura. Son sidras naturales que presentan un buen nivel de carbónico debida a una correcta fermentación en el tonel. En general, la de este año es una sidra muy equilibrada y muy fácil de beber. En total se han realizado 7.000 análisis físico-químicos, 100 microbiológicos y 854 sensoriales (catas) para garantizar la calidad de las sidras de 2018.

Denominación de Origen
Para la producción de la sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han utilizado cerca de 6 millones de kilos de manzanas procedentes de 250 hectáreas de más de 200 productores de manzana local y ha supuesto un 30% de la producción total de sidra. Han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardoa: 41 sidrerías de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Álava. ■ N.G.

Avances y retos del sector de la sidra
En los últimos años la evolución en la calidad de la sidra ha sido evidente. Con los años, el sector ha ido adquiriendo conocimiento e implicación y esto se evidencia en el producto final. El aumento de análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales en el proceso de elaboración y de cata de la sidra es uno de los síntomas de los esfuerzos que se está haciendo por avanzar. Pero al sector también se le están presentando retos a los que debe hacer frente, como situar a Euskal Herria en el mapa mundial de la sidra, reforzar el atractivo turístico de la experiencia del brotxo o la divulgación de sus diversos productos. ■



Un hombre escancia un vaso de sidra. EFE

Petritegi
"Jaso duguna eskainiz, garena izaten jarraitzeko"
petritegi.eus
f t i y