

Al atardecer del lunes, en Tolosa

Nicolás Zapiain, de Astigarraga, vencedor en la eliminatoria del concurso guipuzcoano de sidras

DOS MILLONES DOSCIENTOS MIL LITROS DE SIDRA ELABORADOS EN LA CAMPAÑA DEL 76

La sidra guipuzcoana, cada vez más apreciada

El lunes, a las siete y media de la tarde y dentro del programa festivo santjuanero, se celebró en Tolosa la eliminatoria del Concurso Guipuzcoano de Sidras.

Es la tercera edición de esta manifestación popular, que concentró en la plaza de Carlos VII a cientos de aficionados al buen trago.

Como otras veces, la organización —impecable por cierto— corrió a cargo de la Sociedad Gastronómica "Batasuna", nombre recién estrenado por la antigua Peña Parrita, con sede en la calle Mayor tolosarra.

Patrocinaron la fiesta Talleres Ugarola y Burnolla, Sociedad Anónima, y el Ayuntamiento de la villa, que destinó sendos trofeos. Otras firmas concedieron regalos.

De las nueve firmas elaboradoras de sidras "a la antigua usanza" (sin alquimias ni mixtificaciones) que tomaron parte en la eliminatoria se clasificaron las cinco siguientes:

Nicolás Zapiain, de Astigarraga.

Jul'án Berasategui, "Borda", de Astigarraga.

Manuel Astarbe, "Mendiolá", de Astigarraga.

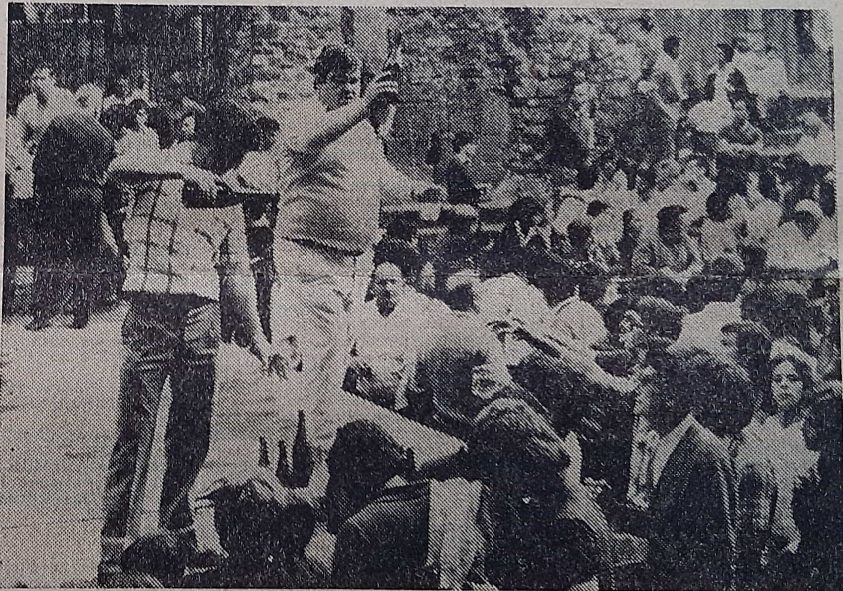
Sebastián Zabalegui, "Oyarbide", de Astigarraga.

Manuel Irigoyen, de Ergobia.

Estos "sagardozales" del Beterrri guipuzcoano contendrán nuevamente en otra eliminatoria a celebrarse en Zubieta. La final tendrá lugar en la villa de Hernani dentro del actual verano.

El jurado de Tolosa se hallaba compuesto por verdaderos "entendidos" en la materia. Sus nombres son: Jesús María Ubarrechena, Patxi Mateo, Patxi Irizar, Fernando Mateo, Juanito Goikoetxea, Pablo Garro, José Antonio Sarasola y Agustín Alústiza.

Estos "sumosacerdotes" del dorado zumo de la manzana degustaron, saborearon y enjuiciaron detenidamente las sidras presentadas a



concurso, pero ignorando su procedencia. Así, pues, probaron nueve clases de sidra en dos vueltas: dieciocho tragos de "sagardoa", bien batida, en su presencia. Para borrar el "bouquet" del trago mordían huevos cocidos acompañados de pan y de esta forma el paladar quedaba exento de posibles influencias, para saborear la sidra del siguiente concursante. Después de la degustación, cada miembro del jurado, individualmente, mostraba un número con la puntuación que concedía al rubio caldo, según su aroma, presentación, acidez, sabor, espuma y ausencia de efectos extraños...

El acto estuvo presentado en euskera y castellano por el abajo firmante, arrojando a la sidra con moderación... hasta ayer, que la Sociedad Batasna se empeñó en rociar de excelente "champán de Euskadi" los gaznates de todos los asistentes a la fiesta, para lo que descorchó cerca de trescientas botellas. ¡Alegría!...

Al término del certamen

Arnaldo del Castrillo y sus huertes hicieron entrega de los premios y trofeos a los sidreros que tomaron parte en la eliminatoria.

CENA CON SIDREROS

A las nueve, al término del certamen, la Sociedad Batasna dispuso una cena, que resultó agradabilísima, por la presencia en la misma de los industriales sidreros más importantes de Guipúzcoa.

Saludamos al veterano José Mari Lizeaga, "Garciategi", de Astigarraga, que con sus 80 años viene a ser el "kupelgille" (tonelero) más anciano de la zona sidrera del Beterrri. También se sentaron a la mesa Joaquín Ganzarain, de Hernani; Calonge, de Igeldo; Lasa, de Irura; "Barkaiztegi", de Martutene; "Guruteta", de Ergobia; Sarasola, de Astigarraga, y otros que lamento no reconocer.

El "levit motiv" de la conversación fue la sidra, por supuesto, que con tendencia a un reajuste de precio a partir de la campaña del 77,

que no se presenta muy boyante respecto a la cosecha de manzana. Por otro lado, los manzanos van desapareciendo y la demanda de "sagardoa" es cada vez mayor. Si en este momento se elaborasen el doble de litros se venderían todos, según el estudio de mercado efectuado por los sidreros.

La sidra, para acompañar al pescado, para el "amalketako", para una "apari-merienda" entre amigos, se ha puesto de rabiosa actualidad. Dos millones doscientos mil litros de sidra elaborados en la campaña del pasado otoño, se van a beber en un año en Guipúzcoa, abonándose 26 pesetas litro de promedio.

Son cifras más importantes de lo que a simple vista pueden parecer. La manzana para sidra —se me ocurre sobre la marcha— podría ser una fuente de ingresos para la depauperada economía del caserío vasco.

Iñaki LINAZASORO