

▶ SE INICIA LA TEMPORADA DE LA SIDRA

La primera madrina de la sidra

La ciclista Joane Somarriba abrió el txotx de la nueva temporada que ha producido 5 millones de litros

JAVIER MEAURIO. DV. SAN SEBASTIAN
La ciclista vizcaina Joanes Somarriba, ganadora de dos Giros de Italia y un Tour de Francia, se convirtió ayer en la primera mu-

jer que inaugura la temporada de sidra al txotx en Astigarraga, con la tradicional apertura de la primera kupela, que se realizó este año en la sidrería Petritegi. En la zona de

Astigarraga se estima una producción de unos cinco millones de litros para ser consumidos tanto al txotx como en botella durante el 2001. En palabras de los sidreros

«nos encontramos ante una cosecha correcta, de color amarillo verdoso, una sidra alegre, de fácil y agradable beber, que manifestará su plenitud en la botella».

«Hau da Astigarragako sagardo berria», pronunció cumpliendo el ritual Joane Somarriba, tras probar el primer trago oficial de la sidra elaborada con manzana del 2000, y que será consumida durante este año. En el ambiente todavía bastante machista de la sidrerías, fue por primera vez una mujer la que protagonizó la apertura de la primera kupela de la temporada. Somarriba mostró su satisfacción por haber sido elegida para desempeñar este papel en la fiesta del *Sagardo Berriaren Eguna*, que inició el bertsolari Andoni Egaña y que luego han continuado el futbolista José Mari Bakero, el entonces seleccionador estatal Javier Clemente, el ciclista Miguel Indurain, el cocinero Juan Mari Arzak y el físico Pedro Miguel Etxenike.

Al acto, celebrado en la sidrería Petritegi, se sumaron los 16 sidreros de la zona de Astigarraga, otros venidos de otros puntos de Gipuzkoa y del País Vasco, así como hosteleros, críticos gastronómicos y otros invitados.

En palabras de Miguel Zapiain, que habló en nombre de los sidreros de Astigarraga, «la del 2000 ha sido una cosecha de características similares a la del año anterior. Se presentaba teóricamente generosa en cuanto a la cantidad de manzanas, pero un verano seco y caluroso dificultó el proceso, adelantando la maduración. Luego el otoño fue excesivamente lluvioso y frío, lo que ocasionó que las variedades tardías tuvieran también dificultades para madurar. Es una cosecha de calidad,



Los aficionados a la sidra se acercaron ayer hasta las kupelas de Petritegi a probar al txotx los primeros caldos de esta temporada.

MIKEL FRAILE

aunque no es perfecta, porque el tiempo no ha acompañado».

Zapiain aseguró que la cosecha está totalmente vinculada a la calidad de la manzana recogida. Así,

las primeras fueron muy ricas en azúcar por el sol, y la segunda fase de la elaboración fue más baja en azúcar y más alta en acidez.

«Con todo, los sidreros estamos

satisfechos por la calidad obtenida, en parte por la bondad de la propia manzana, y en parte también por el saber hacer y los medios técnicos de que hoy dispo-

nemos en Astigarraga».

Zapiain subrayó que «nos encontramos ante una cosecha de sidra correcta, muy atractiva, de color amarillo, amarillo-verdoso.