

La 'Consti', una gran sidrería al aire libre

En la sexta edición del «Día de la Sidra», celebrado en Donostia, se descorcharon cerca de diez mil botellas

SAN SEBASTIAN. DV. PILAR ARANGUREN

Cerca de 10.000 botellas de sidra se descorcharon ayer en la plaza de la Constitución de Donostia, que por sexto año consecutivo acogió el «Día de la Sidra» con un gran ambiente festivo en el que no faltaron la tortilla de bacalao, el queso y el chorizo cocido. Al son de la trikitixa, los bertsos y la txalaparta, numerosas personas fueron degustando la cosecha de este año, sin que faltaran los comentarios y las apreciaciones personales.

47 sidreros guipuzcoanos se dieron ayer cita bajo los arcos de la plaza de la Constitución que, por un día, se convirtió en una gran sidrería al aire libre. A las once y media de la mañana empezaron a descorchar sus respectivas botellas -doscientas cada uno- y no pararon hasta las dos de la tarde. La sidra corría de vaso en vaso y los comentarios de boca en boca. Así mientras a un señor se le oía decir «Esta me parece que tiene más cuerpo», otro de la misma cuadrilla le respondía: «Pues a mi me parecía mejor la que hemos tomado antes».

Opiniones y comentarios de este tipo se escuchaban en cualquiera de los grupos de personas que se animaron a degustar la sidra, bien por la mañana, o durante la sesión vespertina. Cada uno se convertía en juez y dictaba su veredicto. Este es precisamente uno de los objetivos perseguidos por la organización. «Hace mucho solía haber aquí, en San Sebastián, un concurso de sidras -comenta José María Irizar, presidente de la Asociación de Sidreros- pero hace seis años decidimos que fuese una degustación, porque de este modo la gente participa».

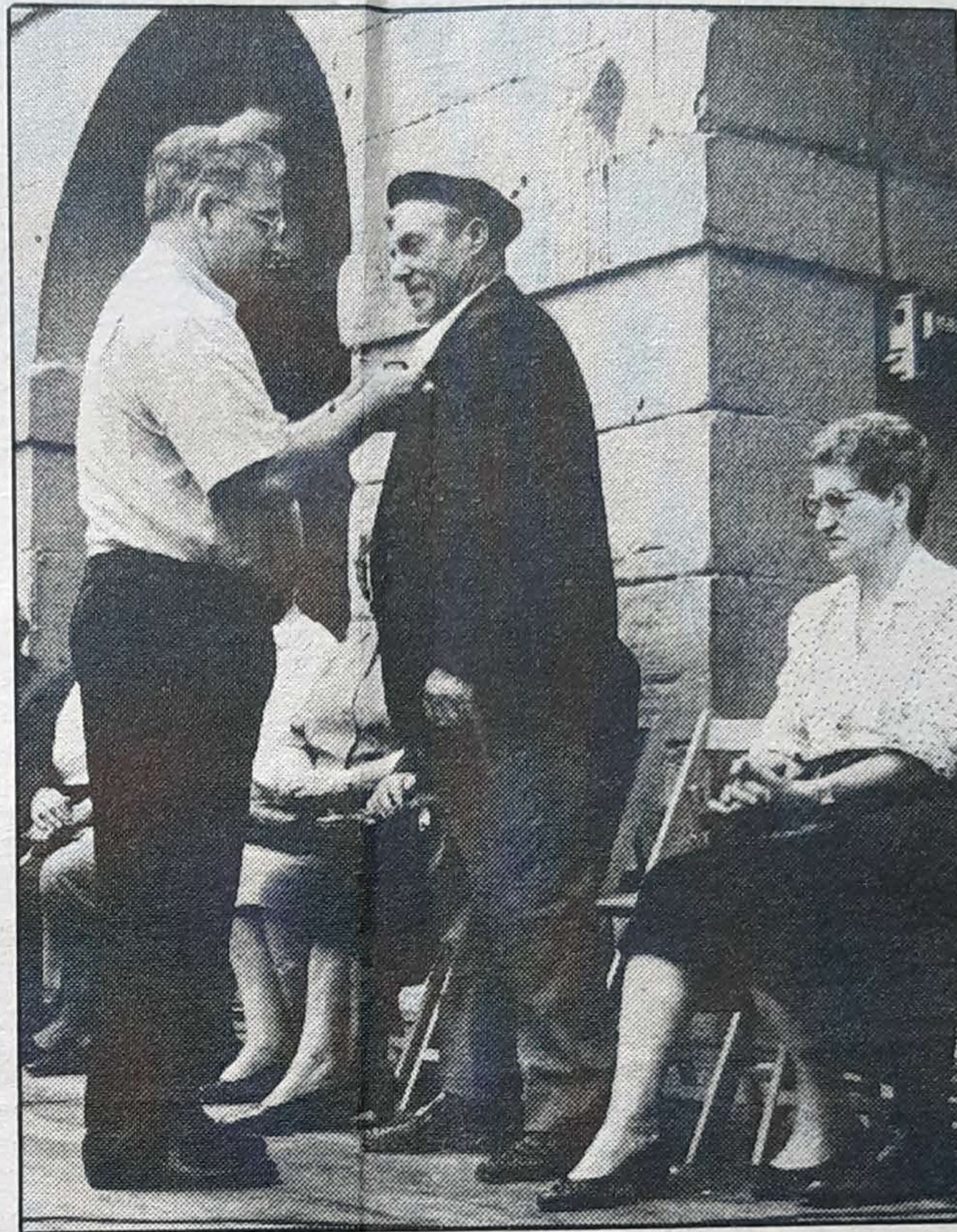
Irizar, que se mostraba muy satisfecho por el ambiente que se vivía, al igual que por la calidad de la sidra lograda este año, señaló, saliendo al

paso de algunos comentarios, que la sidra no está más aguada que antes, porque «debido a los pocos grados que tiene no admite agua». «De hecho -explicó- en los últimos seis años está aumentando la graduación, y ello es debido a que hace más sol».

Sin embargo, un aumento en los grados de la sidra no redundará, en su opinión, en la calidad del producto, ni para bien, ni para mal. El presidente de la Asociación de Sidreros indicaba que para que la sidra sea buena tiene que tener «el color de la paja, un olor afrutado, que al romper se aprecie 'la txinparta' o granillo, que le salga espuma al romper, pero que luego se diluya».

Cinco millones de litros

La producción de sidra alcanzada este año asciende, según datos ofrecidos por José María Irizar, a cinco millones de litros, una «cantidad similar a la del año anterior». Si en la última década se empezó a utilizar manzanas asturianas o gallegas para la producción de sidra en Guipúzcoa, y en casos extremos se importaba de Normandía, la tendencia para el futuro es el autoabastecimiento. «Desde hace diez años y gracias al apoyo de la Diputación, se están plantando una media de



Irizar impone a Alberdi, de Urnieta, la insignia de oro por su dedicación a la producción de sidra. (Fotos Michelena)

10.000 manzanos por año. Los primeros que se plantaron han empezado ya a dar manzanas y esperamos que en diez años seamos auto-suficientes», explica Irizar.

Homenaje a un cosechero

La sexta edición del «Día de la Sidra» sirvió también de marco para homenajear a un veterano cosechero, José Alberdi Altuna, del caserío Galarraga de Urnieta, que recibió de manos del presidente de la Asociación de Sidreros una insignia de oro en reconocimiento por los años dedicados a la producción de sidra.

Satisfecho por el homenaje que le brindaron, José Alberdi se lamentaba de no tener veinte años menos para dar un nuevo impulso a su «mediana empresa de producción de sidra», como él calificó al caserío Galarraga.



La plaza de la Constitución estuvo abarrotada de público. (Foto Michelena)