



Los sagardotegis están a tope



Crónica sidrera de la temporada

Hace ya algunas semanas que los sagardotegis han abierto sus puertas para el "Txotx" y los sidreros dicen no dar abasto, a pesar de la crisis que, ciertamente, se hace notar.

Cuando se habla de sidrerías en Euskadi, equivale a hablar fundamentalmente de Gipuzkoa. Máxime cuando se trata de probar el caldo del "txotx", especialidad casi inexistente en las otras provincias, salvo en Bizkaia donde parece extenderse la costumbre. Los vizcainos, sin embargo, son productores de sidra desde siempre, aunque la mayoría lo desconozca, en la actualidad en pequeñas cantidades.

Vizcainos, alaveses y navarros, no obstante, prefieren alquilar un autobús y llegar hasta Gipuzkoa para probar del chorrito de la kupela. Los alaveses, claro está, tampoco renuncian a potear con sidra en las tabernas de la zona antigua de la capital. Muy atrás ha quedado la producción del caldo de la manzana que, como en toda Euskal Herria, fue habitual en otros tiempos también en Araba.

En la base de la afición sidrera, no obstante, la parroquia va en aumento. Los productores cada vez necesitan más manzana para ser triturada y van fuera (Galicia, Asturias, Normandía, Bretaña...) para traerla. Con transporte y todo les cuesta la manzana europea de fuera del Estado español a unas veinti-

cinco pesetas el kilo. La del país treinta. Así están las cosas de momento.

Aquí, la Diputación subvenciona cada planta de manzano, unas quinientas pesetas por planta, a la hora de meterla en tierra. Setecientos, dos o tres años más tarde, si está bien cuidado en árbol. Pero la ayuda no parece suficiente para la extensión del cultivo hasta cubrir las necesidades del país. Incluso hay alguna duda sobre la legalidad de las ayudas, a ojos de la CEE, que, por lo que representa la producción, en realidad ni siquiera se preocupa.

Lo cierto es que la demanda va en aumento. Como también algunos problemas que acaban afectando al sector.

La Ertzantza, por ejemplo, en principio, nada tendría que ver con el fenómeno de las sidrerías y el txotx, pero en realidad la tiene. Así, los sidreros están que trinan por los controles de alcoholemia que los agentes autonómicos están acostumbrando a plantar a las salidas de los puntos donde se concentran las sidrerías. Estos días no han faltado protestas, asambleas y gestiones ante alcaldes y autoridades varias para evitar el acoso al consumidor sidrero de kupela.

Pero todo lo supera la afición. Las concentraciones de coches -por aquello del control policial ahora se dejan ver cada vez más frecuentemente taxis- en los alrededores de los establecimientos siguen siendo rea-



Buena sidra con buena chuleta sabe mejor

lidad por encima de precios y problemas.

Y si los visitantes de la kupela van en aumento, lo va también el proceso de comercialización de la

sidra. Cada vez son más los empresarios con iniciativa que se suman a las tácticas de comercialización habituales en el mercado, por encima de las vías artesanales. Proceso de

producción y de comercialización disponen de exploradores. Aunque, se quejan en la Diputación, todavía es legión el sidrero adscrito a la tradición.

GAZTANAGA
SAGARDOTEGIA



Buruntza auzoa
Tfnoa. 59 19 68

ANDOAIN

SARASOLA Sagardoak

Oyarbide
Teléfono 55 57 46



20014 - ASTIGARRAGA

txiki - erdi

SAGARDOTEGIA

Ugaldetxo Auzoa. Tfnoa. 490678 OLARTZUN

**URKIOLA
SAGARDOA**

Ferrer-enea
baserria

IBAETA AUZOA
Tfnoa. 21 01 68

DONOSTIA



Sagardotegia

ALTZUETA

Altzuetta baserria
Tfnoa. 55 15 02 HERNANI



ANKAPALU

ASTEARTEA, ASTEAZKEN
ETA OSTEGUNETAN MENU BEREZIA

TXORIZOA SAGARDOAN EGOSIA. MAKAILU TORTILLA. TXITXARRO
KUPELAKO SAGARDOA DOHAIN. 1.200 Pzta..

(94) 455 81 97 LARRABETZU

SAGARDOTEGIA



ANKAPALU

LARRABETZU