

Homenaje a tres veteranos del arte de mezclar manzanas

Miles de personas se dieron cita en la Plaza de Guipúzcoa en el «Día de la Sidra»

PILAR ARANGUREN
DV. SAN SEBASTIAN

«Nací entre la sidra». José Goñi, hijo, nieto y biznieto de sidreros resume con esas cuatro palabras toda una vida marcada por el arte de mezclar manzanas, «porque no hay nada —dice— como una buena combinación de manzanas autóctonas y foráneas para lograr una buena sidra».

Con 65 años cumplidos, José Goñi, de la sidrería Gurutzeta de Ergobia, recibió ayer en Donostia un homenaje de la Asociación de Sidreros de Guipúzcoa que celebraba la VIII edición del «Día de la Sidra». Junto a él se encon-

traban otros dos veteranos cosecheros: Xotero Aduriz, de la sidrería Aduriz de Oiartzun, y Angel Ikuza, de Goikoetxe de Urnieta.

Después de tantos años de producir sidra José Aduriz lo tiene muy claro. «La elaboración de la sidra no ha variado mucho en todos estos años. Ahora resulta más fácil, pero en esencia es lo mismo». «El secreto para lograr una buena sidra reside en mezclar todo tipo de manzanas, de aquí y de fuera, porque hace unos años sólo se utilizaba la autóctona y salía una sidra muy sosa».

Para Xotero Aduriz, sin embargo, han cambiado muchas cosas, desde el encorchado, que antes se hacía a mano, hasta el llenado de la botella. «Todo es más fácil pero se ha reducido el margen de beneficio, por lo que cada vez compensa menos». El cosechero de Oiartzun considera que es muy complicado para las nue-



Angel Ikuza, Xotero Aduriz, José Goñi y José Miguel Bereciartúa, de izquierda a derecha./MICHELENA

vas generaciones hacerse cargo de las sidrerías.

Angel Ikuza también considera que la producción de sidra no es rentable por sí sola si no se comparte con otras actividades del caserío. Ha mantenido durante más de 25 años una tradición familiar que puede truncarse en cuanto se retire.

José Miguel Bereciartúa, presidente de la Asociación de Sidreros de Guipúzcoa, se mostraba satisfecho por la respuesta del público en la VIII edición del «Día de la Sidra», que estrenó escenario en la Plaza de Guipúzcoa.



Los cosecheros guipuzcoanos descorcharon 12.000 botellas./MICHELENA

El «Día del Txakolí» reunió a cientos de personas en Zarautz

La jornada de ayer la localidad de Zarautz festejó uno de los días centrales de la Semana Vasca. Entre los actos celebrados cabe destacar el Día del txakolí, que cada año va congregando a más gente, como bien quedó demostrado ayer al mediodía. El tiempo contribuyó también a la brillantez de la fiesta, en la que no faltaron otros ingredientes.

Cientos de personas participaron en este festejo que tuvo por escenario el parque de la Rosaleda. En la presente edición partici-

paron trece bodegueros de la zona de Zarautz y Getaria, los once de años anteriores más dos nuevos, «Talaiberri» de Zarautz, y «Gañeta» de Getaria. Todas estas bodegas están reconocidas dentro de la Denominación de Origen del producto.

Cada bodeguero presentó tres cajas —en total fueron 400 las botellas que se descorcharon— que no tardaron en consumirse, habida cuenta de la cantidad de gente que se hallaba en el parque, y más teniendo en cuenta que la

degustación era gratuita.

Además de los txakolineros, en esta fiesta de productos con Denominación de Origen, participaron nueve bodegas de vino de la Rioja Alavesa, tres pastores con sus quesos, y dos muestras de productos artesanales.

La jornada estuvo ambientada por el VIII Campeonato de Aurrisku de Zarautz, así como por el Concurso de parejas de Dantzaris. Por la noche, el frontón Zinema acogió el XVII Campeonato de Jóvenes Bertsolaris.