

De enero a mayo, caldo de manzana en Gipuzkoa

Con escasas semanas de diferencia, —hoy lo hacen las de Astigarraga— todas las sidrerías guipuzcoanas abrirán sus puertas y sus kupelas al público

N. AYARRA

SAN SEBASTIAN.— Con la apertura este fin de semana de la temporada de la sidra en los sagardotegis de Astigarraga comienza el ritual que muchos guipuzcoanos cumplen cada invierno, de kupela en kupela, de bodega en bodega.

Numerosas cuadrillas suelen marcarse cada año un itinerario por las distintas sidrerías guipuzcoanas y degustan, de enero a mayo, los mejores caldos de manzana que se producen en el territorio histórico.

Pero sólo las sidrerías de Astigarraga han instaurado una fecha oficial de apertura, el viernes anterior al día de San Sebastián. El resto de las sidrerías guipuzcoanas abren sus puertas al público «libremente, cada una prepara su temporada independientemente de las demás».

Esta descoordinación hace que hasta el próximo fin de semana no pueda afirmarse que la mayoría de los «sagardotegis» guipuzcoanos han comenzado a comercializar la sidra. En cualquier caso, las 17 sidrerías establecidas en Astigarraga marcan la pauta y esperan poder seguir haciéndolo.

Según explicaron los sidreros de la zona en la presentación de la temporada de Astigarraga, se están «haciendo esfuerzos» para que todas las sidrerías guipuzcoanas lleguen a un acuerdo sobre la fecha de inicio del ciclo de comer-

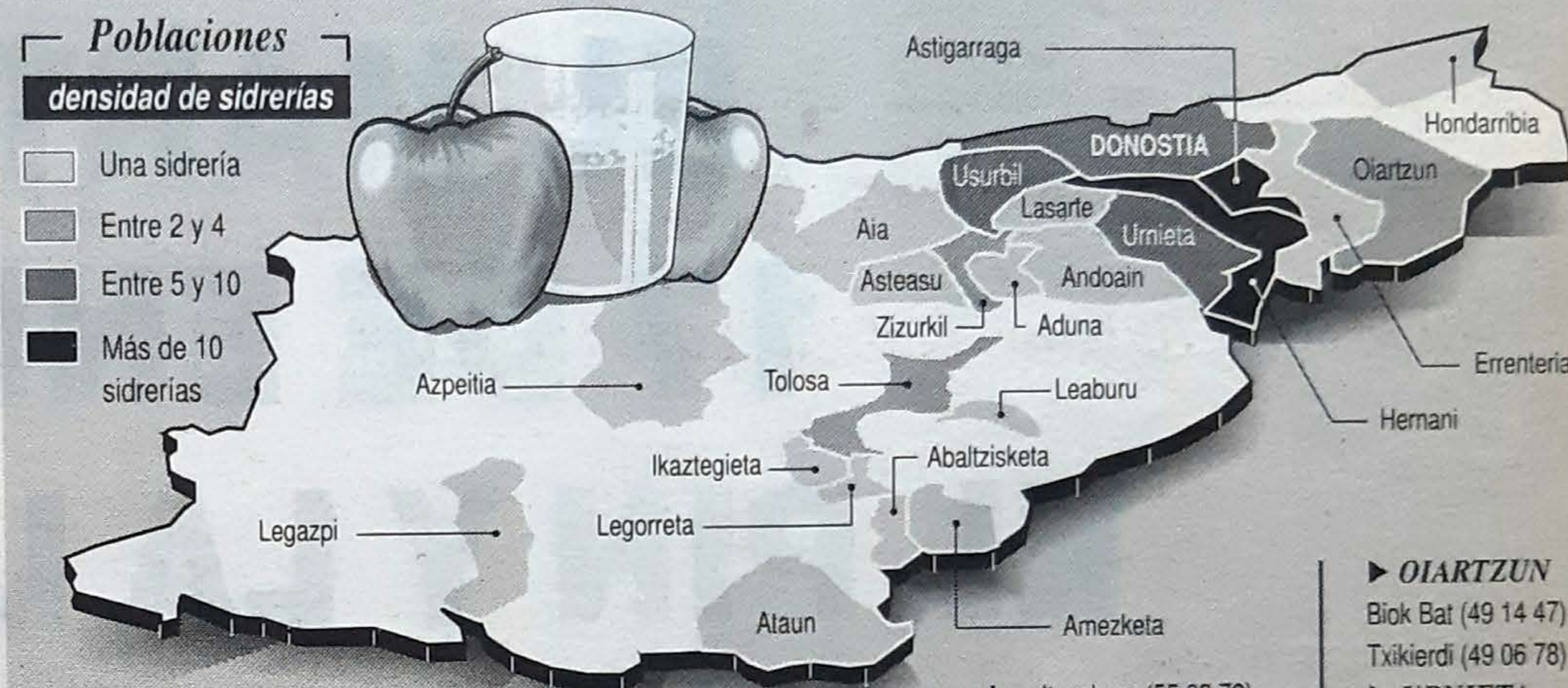
cialización de la sidra. Las gestiones en este sentido son «sumamente difíciles», porque tradicionalmente cada sidrero ha decidido individualmente el día en que abría su local. Pero los de Astigarraga están convencidos de que un acuerdo para inaugurar la temporada contaría con muchas ventajas.

MUCHO POR HACER.— No han sido pocas las ocasiones en que una cuadrilla se ha desplazado hasta una sidrería y ha tenido que volver «a secas» a casa porque el local estaba cerrado. Otras sagardotegis de distintas zonas, sin embargo, llevaban ya una semana abiertas.

El alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala, señalaba en relación con la nueva temporada que «todavía queda mucho que hacer, hay que volver a educar a la población en la cultura de la sidra». Zabala se refirió en concreto a los problemas que ocasiona en la localidad la afluencia de clientes «que mezclan licores, se toman unos vinos antes de ir a la sidrería». El alcalde habló del objetivo de recuperar la filosofía de la *probaketa*, de organizar charlas para unificar criterios sobre qué es una sidrería. «Una sidrería es una bodega, un sitio donde hay una humedad y una temperatura adecuadas para la sidra, no para los clientes», resumía el alcalde de Astigarraga.

Al margen de concepciones más o menos puristas sobre las sidre-

El mapa de la sidra en Gipuzkoa



Poblaciones

densidad de sidrerías

- Una sidrería
- Entre 2 y 4
- Entre 5 y 10
- Más de 10 sidrerías

Sidrerías

nombre y teléfono

► ABALTZISKETA

Zalbide (65 21 76)

► ADUNA

Aburza (69 24 52)

Zabala (69 07 74)

► AIA

Izeta (13 16 93)

► AMEZKETA

Larreta (65 21 27)

► ANDOAIN

Gaztañaga (59 19 68)

► ASTEASU

Sarasola (69 02 83)

► ASTIGARRAGA

Arrizabalaga (55 67 80)

Astarbe (55 15 27)

Bereziartua (46 82 90)

Borda (55 17 31)

Etxeberria (55 56 97)

Gartziategi (46 96 74)

Gurutzeta (55 22 42)

Irigoin (55 03 33)

Larrarte (55 56 47)

Lizeaga (46 82 90)

Mendizabal (55 57 47)

Mina (55 52 20)

Oiarbide (55 31 99)

Petritegi (45 71 88)

Rezola (55 66 37)

Sarasola (69 02 83)

Zapiain (33 00 33)

► ATAUN

Uribarte (88 83 31)

► AZPEITIA

Añota (81 20 92)

► DONOSTIA

Amara Berri (46 46 84)

Barkaiztegi (45 13 04)

Izagirre (36 14 70)

Calonge (21 32 51)

Mendiola (39 03 90)

Urkiola (21 01 68)

► ERRETERIA

Egilluze (52 39 05)

► HERNANI

Akarregi (55 34 95)

Alberro (55 00 19)

Altzueta (55 15 02)

Eizmendi (55 64 05)

Elorri (55 03 88)

Iparragirre (55 03 28)

Itsasburu (55 68 79)

Larregain (55 58 46)

Otsuenea (55 68 94)

Rufino (55 27 39)

Zelaia (55 02 81)

► HONDARRIBIA

Sagarzazu (64 16 41)

► IKAZTEGIETA

Beginstain (65 28 37)

► LASARTE

Otegi (36 50 29)

► LEABURU

Otazu (67 00 44)

► LEGAZPI

Muruazpi (73 33 23)

► LEGORRETA

Aulia (80 60 66)

► TOLOSA

Amondarain (65 33 54)

Isastegi (65 29 64)

► OIARTZUN

Biok Bat (49 14 47)

Txikiardi (49 06 78)

► URNIETA

Altuna (55 49 17)

Elutxeta (55 69 81)

Eulua (55 27 44)

Ikutza (55 55 20)

Matxo (55 20 33)

Oianume (55 66 83)

Setien (55 10 14)

► USURBIL

Aginaga (36 67 10)

Illunbe (37 16 49)

Urdaira (37 26 91)

Saizar (36 22 28)

Ugarte (36 26 76)

► ZIZURKIL

Pagamuño (69 15 83)

Satotxa (69 02 64)

► ZUBIETA

Araeta (36 20 49)

Astiazaran (36 12 29)

rias, la mayoría de los clientes de estos locales sabe que no puede exigir las comodidades de un restaurante, y prefiere las sidrerías precisamente por el ambiente peculiar que se crea. Los expertos en la materia eligen además el local a sabiendas de que deben llevarse la carne para ser asada en las parrillas de la sidrería, o que es el local quien pone a disposición del cliente el típico menú.

En cuanto a los problemas de tráfico originados por la ingestión de alcohol, durante las últimas temporadas de la sidra en Gipuz-

koa ha arraigado la costumbre de alquilar microbuses o transportes similares con los que desplazarse hasta la sidrería en cuestión, de forma que la vuelta a casa sea lo menos peligrosa posible para la seguridad de los conductores.

TECNICA COMODA.— La técnica debe resultar tan cómoda para quienes la emplean, que la costumbre se ha extendido hasta muchas localidades francesas y vizcainas, desde donde cada año acuden cientos de clientes a su cita con las sidrerías guipuzcoanas. El empleo de auto-

buses comunitarios para acudir a las sidrerías evita, además, la avalancha de multas por alcolemia que tradicionalmente imponía la Policía Autónoma vasca coincidiendo con la temporada de la sidra.

A partir de este fin de semana, autobuses y coches particulares comenzarán el peregrinaje hacia las sidrerías guipuzcoanas que, con escasas semanas de diferencia, abren sus puertas y sus kupelas para todo aquel que quiera degustar la sidra de esta temporada «seca y de buena calidad».