

# Sidra hasta la saciedad

Cerca de 15.000 personas terminaron con las 5.000 botellas del XVII Sagardo Eguna de Usurbil

**JUAN MANUEL VELASCO/DV. USURBIL**  
Unas 15.000 personas, según datos de la organización, acudieron ayer a disfrutar de la sidra, el buen tiempo y la fiesta en la XVII edición del Sagardo Eguna en Usurbil, organi-

zado por la asociación Sagardo Egunaren Lagunak. Los puestos de los 45 sidreros, salvo en un merecido descanso para comer, no pararon de descorchar las 5.000 botellas que acabaron agotándose. Este año el honor de

inaugurar la degustación abriendo la primera de las botellas corrió a cargo de la Cofradía de la Sidra de Hernani *Tolarea*. Los asistentes, en su mayoría jóvenes, disfrutaron de un variado programa de actos, en el que no fal-

tó el tradicional concurso de escanciadores. La gran novedad de este Sagardo Eguna fue la instalación de una mesa conectada a internet, a disposición de quien quisiera profundizar en sus conocimientos sobre la sidra.

«No sé cuantas botellas he descorchado ya», comenta Miren, una joven que se encargaba de abrir las botellas en el puesto de una de las 45 siederías que tomaron parte en el Sagardo Eguna de este año. Después de la experiencia, no dudó en confesar que prefería tomar la sidra directamente de la Kupela. Al txotx.

Pos 225 pesetas el vaso liso, ó por 350, con un grabado original, las personas que se sumaron a la fiesta pudieron degustar toda la sidra que quisieron hasta que finalizaron las existencias. «En cualquier momento en que se necesita una bebida refrescante la sidra es ideal. Pero claro, hace falta tomarla a su justa temperatura y siempre bien escanciada», explica Jakoba Errekondo, miembro de la asociación Sagardo Egunaren Lagunak, encargada de organizar la jornada en sus diecisiete años de existencia.

«En la botella, la sidra se hace verdaderamente sidra. En txotx está todavía sin hacer, es una forma de probar cómo viene la sidra de cada año. Lo mejor es tomarla al final de la temporada», comenta Errekondo, experto en la bebida.

## Feria con solera

«Hay gente que está trabajando hoy aquí y que lo hizo durante la primera edición de la fiesta», comenta el organizador. En su opinión, se trata sin duda de la feria de la sidra con más solera del País Vasco.

Para acompañar tan refrescante bebida no faltaron los puestos de pintxos y talos de chistorra y queso. Para los golosos, el pastelero tolosarra Gorrotxategi preparó un buen surtido de postres elaborados con manzana. Los dulces y los pasteles desaparecieron de la mesa expositora según iba transcurriendo la jornada, amenizada en todo momento por unos trikitilaris.

Los organizadores prepararon



Durante toda la jornada los asistentes no cesaron de escanciar la sidra ofrecida por los 45 sidreros que tomaron parte en la celebración de Usurbil./USOZ

como otros años un puesto en el que se podía degustar mosto. «Hay que ofrecer a la gente que no le gusta beber alcohol un buen producto. El mosto recién prensado de la manzana al estilo tradicional creo que lo es lo ideal», explica Errekondo. El mosto se terminó por la mañana. «Había unos 500 kilos de manzana con los que se han podido producir unos 400 litros. Y como te digo, no es sólo para los chavales», afirma el miembro de la organización.

Además de la tradicional degustación, el Sagardo Eguna presentó

una exposición sobre el proceso que va desde la semilla de una manzana hasta que se hace árbol. Por la tarde, tuvo lugar el concurso de escanciadores, en el que los participantes demostraron sus destrezas a la hora de ejecutar tan importante acción, ya que, en opinión de Errekondo, «un buen escanciador es aquel que sabe a qué temperatura tiene que sacar la sidra, algo muy importante, y luego la tiene que servir desde mucha altura para que el dióxido de carbono se libere y a la vez todos los sabores que tiene la sidra.

## Sagardoa Interneten

Sagardo Egunaren Lagunak elkarteak web orri bat sortu zuen iaz. Atzoko festan, ordenagailu bat Interneteko sare elektronikora konektatuta egon zen, eta edozein pertsonak erabili ahal izan zuen sagardoari buruz informazioa lortzeko. «Gure zerbitzarian sagardoari buruzko datu asko aurki daitezke, argitaratu ditugun liburuak han bilduta bait daude. Ez dugu pentsatu behar sagardo egile haundienak edota hobereenak garenik, baina gure produktua oso berezia dela argi utzi nahi dugu.

Interneten Euskal Herriko sagardotegien informazioa agertzen da eta urtean zehar antolatu ditugun erakustetak ere azaltzen dira. Gure elkartearekin hi-tzegiteko helbide elektronikoa bat eskeini dugu», dio Jakoba Errekondok. Elkartearen helbidea honako hau da: [www.geocities.com/Bourbon Street/Delta/1080/Index.html](http://www.geocities.com/Bourbon Street/Delta/1080/Index.html).