

J.S. | GASTEIZ

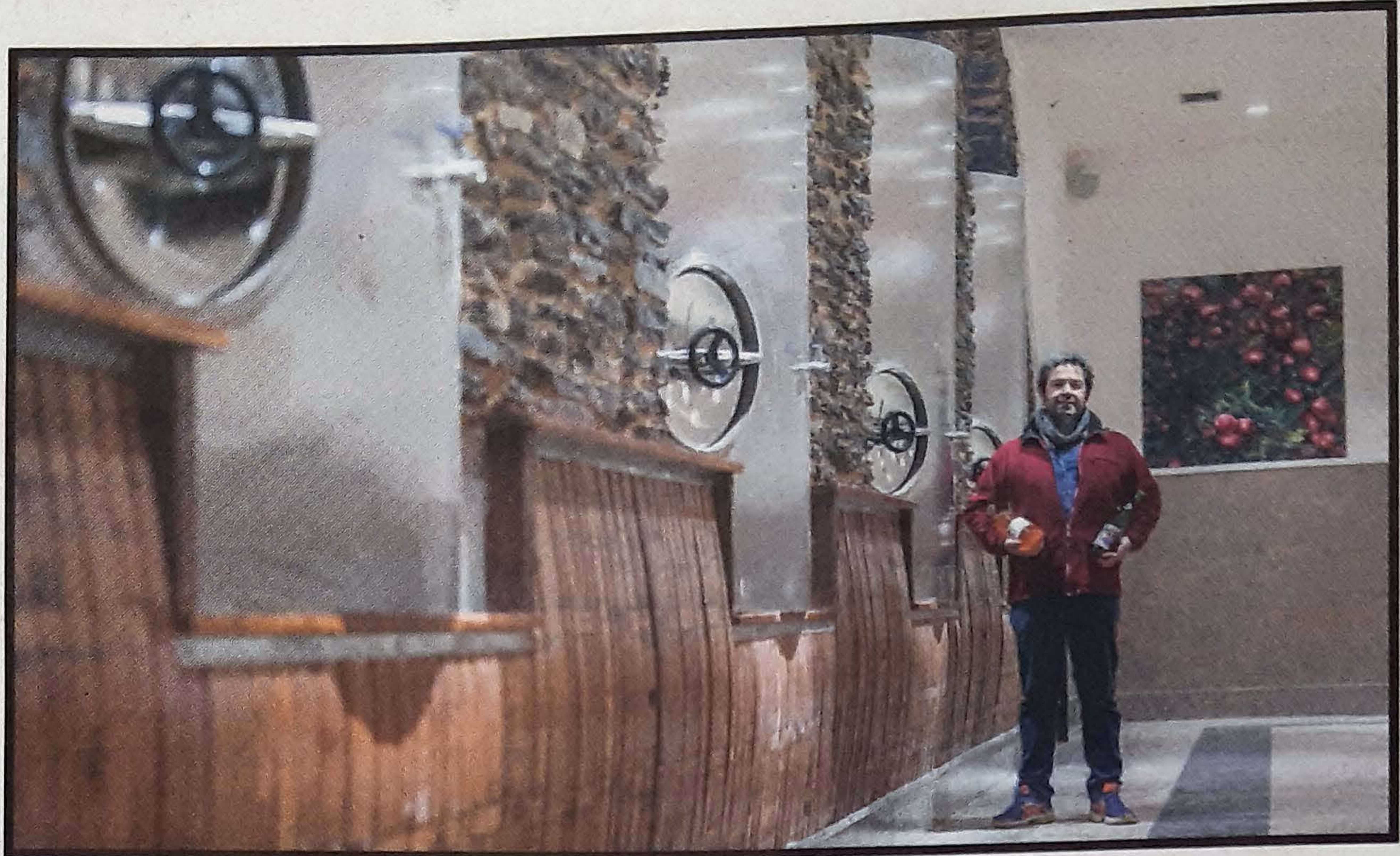
El territorio de la sidra alavesa se extiende hasta la Cuadrilla de Añana

Los aficionados alaveses a la sidra están de enhorabuena. A partir de esta misma semana, una nueva sidrería se une al grupo de elaboradores de este caldo en Araba: la sidrería Kuartango, en el Cuadrilla de Añana.

Poco a poco, el cuidado de los manzanos y la elaboración de sidra se está extendiendo por todo el territorio alavés. Después de que hace unos años cerrase sus puertas la sidrería de Ozaita, este 2017 llega con la apertura de una nueva bodega, ubicada en el antiguo balneario de Kuartango-Zuhatsu y que viene a unirse a las de Trebiñu (Askartza) y Aramaio (Iturrieta).

El responsable del nuevo proyecto es Benito Peciña, que junto con su hermano Juanjo regentaba desde hace 18 años la sidrería Iturrieta. Esta vez, sin embargo, ha decidido emprender su camino en solitario en una zona en la que no estábamos acostumbrados a ver sidrerías: la Cuadrilla de Añana, concretamente en Kuartango-Zuhatsu, a 10 kilómetros al norte de Pobes.

Según explica su promotor, Benito Peciña, la idea era abrir unas instalaciones más grandes que le permitan sacar al mercado más cantidad de sidra embotellada. En cualquier caso, destaca que seguirá siendo una bodega artesanal, ya que la capa-



Benito Peciña, en su nueva sidrería de Kuartango-Zuhatsu. Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS

cidad de producción no superará los 50 o 60.000 litros.

Además de la sidrería, el proyecto incluye un centro de interpretación de la sidra, un proyecto que está llevando a cabo «sin ninguna ayuda oficial», solamente impulsado por su afición a este mundo. «Nuestro objetivo es impulsar entre todos la cultura de la sidra en Araba, una cultura nuestra, pese a que ha estado tres siglos abandonada».

Y en ese camino, espera contar con la ayuda de la Diputación de Araba. «Sería muy interesante que la Diputación se diera cuenta de que las ayudas, por ejemplo, para plantar manzanos, pueden resultar muy útiles no solo para la producción de sidra, sino para diversificar el mundo agrario y aumentar el valor ecológico de nuestro territorio».

En este centro de interpretación se podrá conocer el trabajo

de recuperación de las especies autóctonas que está llevando a cabo en los últimos años la asociación Arabako Sagarzale eta Sagardogileen Elkartea, y que ha permitido catalogar alrededor de 80 variedades diferentes. «Ahora tenemos que estudiar cuáles son las auténticamente alavesas y cuáles sirven para hacer sidra», explica Benito Peciña.

Esta temporada, la producción de las sidrerías de Araba ha baja-

RECUPERACIÓN

Además de la sidrería, el proyecto de Kuartango incluye la apertura de un centro de interpretación en el que se podrá conocer el trabajo de recuperación de las especies autóctonas de Araba que está llevando a cabo en los últimos años la asociación Arabako Sagarzale eta Sagardogileen Elkartea.

do en relación al año anterior se han elaborado unos 70.000 litros. Ha tocado un año de producción y los manzanos alaveses se vieron también afectados por la irregular primavera de 2016, que no permitió una correcta floración. No obstante, la manzana obtenida ha sido de buen tamaño y de buena calidad. «En mi caso —explica Benito Peciña—, este año he traído de manzana ecológica de Arto, pero nuestra idea es a largo plazo bastecernos, para lo cual tenemos previsto plantar más manzanos, que comenzarán a dar fruto en los próximos años».

DEPORTISTAS ALAVESAS

Precisamente, la sidrería de Kuartango fue la encargada de abrir oficialmente la temporada de txotx de Araba, en un momento que estaba previsto que participasen las deportistas alavesas Mainer Unda y Pinedo.

Según explicaba hace unos días el propio Benito Peciña, «nuestra idea es hacer un acercamiento al trabajo de las mujeres tanto en el medio rural como en el medio urbano».

En cuanto a la sidra que se podrá degustar esta temporada, Peciña afirma que hay sidras que han fermentado muy rápidamente a las templadas temperaturas del otoño, pero que hay otras que van más lentas, «por lo que todavía habrá que esperar».

En cualquier caso, cree que vendrán con más de graduación alcohólica. «Al haber menos azúcar, hemos tenido un fruto con más azúcar, que tras la fermentación ha dado más alcohol».

Iturrieta sagardotegia

Servicio de autobús

EUSKO LABEL

Arraga auzoa / ARAMAIO
 ☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
 iturrietasagardotegia.blogspot.com

ENEK

Kuartango SAGAROTEGIA

Servicio de autobús

Zuhatsu-Kuartango 21
 1.699 747 730 · 945 362 683

Servicio de autobús

TREBIÑU Sagardotegia

☎ 945 244 852-657 736 599 · ASKARTZA-TREBIÑU

TXOTX EGIN!!

Arabak, arabako sagardoa!