

15 | GASTEIZ

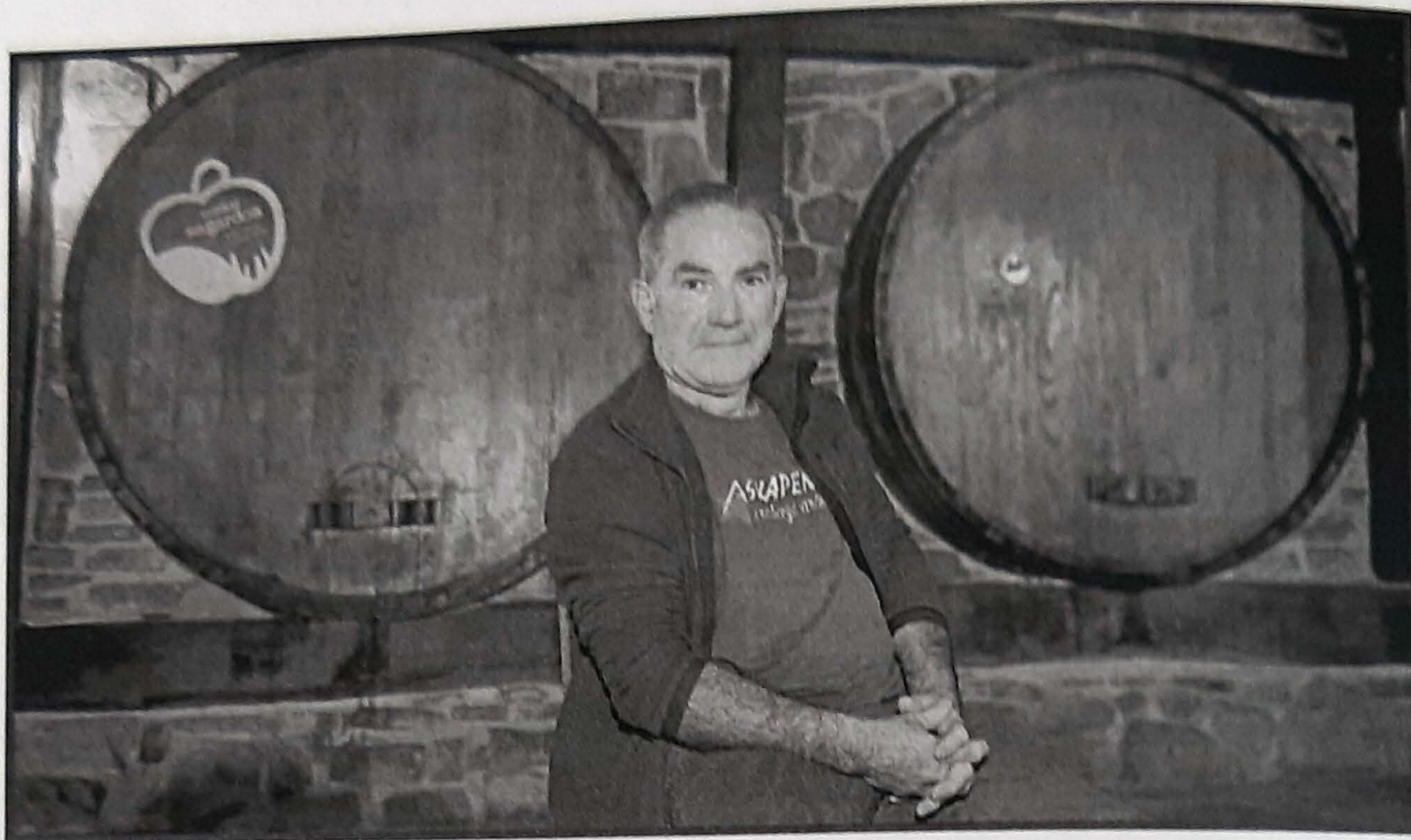
Las kupelas alavesas, a rebosar

Juanjo Peciña: «En los veinte años que llevamos con la sidrería, este ha sido el mejor tanto en cantidad como en calidad. Hemos recogido una manzana sanísima»

La extraordinaria producción de manzana de esta pasada temporada ha hecho que también las sidrerías alavesas tengan sus kupelas a rebosar, pese a que algunos manzanales se vieron afectados por las heladas de la pasada primavera. La apertura oficial del txotx de este territorio se llevará a cabo el próximo jueves en la sidrería Iturrieta de Aramaio.

Tres son los establecimientos que se dedican en la actualidad a la producción de sidra en territorio alavés: Iturrieta, Kuartango y Trebiñu. Entre los tres, este año superarán los 80.000 litros de producción, gran parte de ella acogida a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Se trata de una cantidad modesta si la comparamos con la de otros territorios, pero de gran valor por lo que representa de conservación de una tradición que ha estado a punto de desaparecer, aunque en muchas casas se elabora sidra para consumo doméstico.

Precisamente, la labor de estas tres sidrerías no solo se basa en la elaboración de sidra, sino también en la recuperación de las especies de manzana que tradicionalmente se han utilizado para esta finalidad. Según explica Juanjo Peciña, responsable de la sidrería Iturrieta de Aramaio, la



Juanjo Peciña será el encargado de inaugurar la temporada de Araba en su sidrería de Aramaio. **Monika DEL VALLE | ARGAZKI PRESS**

labor llevada a cabo por la asociación Arabako Sagarzale eta Sagardogileen Elkarte ha permitido catalogar alrededor de 80 variedades diferentes y ahora están estudiando cuáles son las auténticamente alavesas y cuáles son las que mejor se adaptan a las características de cada zona.

«Se trata de un trabajo muy lento —explica Peciña—, porque ahora estamos recuperando

ALBERTO ZERAIN

La apertura de la temporada se llevará a cabo en la sidrería Iturrieta de Aramaio el próximo jueves día 18, en un acto en el que rendirán homenaje al alpinista alavés Alberto Zerain.

plantas, injertando y comprobando para qué tipo de zonas son válidas. Un manzano de unas características determinadas, por ejemplo, puede ser apto para la Montaña Alavesa, pero no para otras zonas, y eso no se sabe hasta que se hacen las pruebas correspondientes. Por lo tanto, el fruto de todo este trabajo no se verá todavía en unos cuantos años».

Preguntado por la cosecha de este año, Peciña señala que ha sido muy desigual. «En Aramaio, por ejemplo, estamos a tope. Sin duda ninguna, ha sido el mejor año en los veinte que llevamos con la sidrería, tanto en cantidad como en calidad, ya que hemos recogido una manzana sanísima, y eso que no le echamos ningún tratamiento», señala.

Sin embargo, en zonas como Trebiñu o Araia, las heladas de abril también afectaron al manzano, por lo que no han podido recoger todo lo previsto y se han visto obligados a traer de Gipuzkoa y Bizkaia.

100% MANZANA DE CASA

En lo que se refiere a la producción de Iturrieta Sagardotegia, su responsable señala que «este año podemos presumir de que el 100% de la producción la hemos elaborado con manzana de casa», no en vano esta bodega dispone de 1.200 manzanos plantados en los últimos años. Toda la producción, además, se realiza de forma ecológica, incluido el zumo de manzana, un producto que llevan elaborando desde hace diez años.

Otra de las sidrerías que ya está preparada para la temporada del txotx es la de Kuartango, en la Cuadrilla de Añana. Está regentada por Benito Peciña, hermano de Juanjo quien hace dos años decidió emprender en solitario este nuevo proyecto, enclavado en el antiguo balneario restaurado del siglo XIX de Zuhatzu-Kuartango.

Además de la sidrería, el proyecto acoge un centro de interpretación de la sidra, donde se podrá conocer el trabajo de recuperación de las especies autóctonas que se está llevando a cabo en los últimos años en este territorio.

La tercera sidrería alavesa es la de Trebiñu, ubicada en Askartza y gestionada por la familia Markinez, que con más de 2.000 manzanos elabora sidra para consumo en su restaurante y también para venta en botella.

La apertura de la temporada se llevará a cabo en la sidrería Iturrieta de Aramaio el próximo jueves día 18, en un acto en el que rendirán homenaje al alpinista alavés Alberto Zerain, fallecido en junio en una avalancha de nieve en el Nanga Parbat. En el acto estarán presentes sus familiares y compañeros.

ITURRIETA SAGARDOTEGIA

Bº Arraga, 2 / Aramaio
 ☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
 jj.iturrieta@Yahoo.com
 iturnetasagardotegia.blogspot.com.es

TREBIÑU sagardotegia

Askartza (Trebiñu)
 www.trebinu.com
 945 24 48 92 - 657 75 05

TXOTX EGIN!!

Arabako sagardotegiak

Servicio de autobús

Kuartango SAGARDOTEGIA

Zuhatzu-Kuartango 21
 t.699 747 730 · 945 362 683