

| FIN DE LA TEMPORADA DE SIDRA |



Un hombre se sirve sidra de la kupela. [AYGÜES]

## Las sidrerías vascas, que suman 12.000 plazas, cierran el domingo el txotx

La gran mayoría se encuentra en Gipuzkoa, aunque hay seis en el País Vasco francés y cuatro en Navarra

Dos guipuzcoanas tienen el mayor aforo, con capacidad para 400 personas, y la más pequeña está en Álava

MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN. DV. Euskal Herria ofrece casi doce mil plazas diariamente en sus sidrerías, que este domingo cierran la temporada. Exactamente 11.665 posibilidades de ir a catar el txotx en las 80 de las 85 sidrerías censadas, si nos atenemos a los pormenorizados datos que ofrece la página web [sagarno.com](http://sagarno.com), que recoge toda la información de las sidrerías de la CAV, Navarra y el País Vasco francés. En esta guía online se detalla desde su localización y teléfono hasta la fecha de su creación, pasando por su foro, producción de botellas o si el comedor es en mesas o hay que estar de pie.

Dos sagardotegis lideran la lis-

ta de mayor aforo con 400 plazas cada una. Petritegi, en Astigarraga, y Oianume, en el barrio Ergoien, de Urnieta, lindando con Ergobia. La de la familia Otaño destaca además por su capacidad de embotellado: 400.000 litros, que vienen a ser cada año algo más de medio millón de botellas. Mucho menos la urnietarra, que embotella 80.000 unidades con los 60.000 litros de sidra que elabora. La más pequeña es Kupeltegi, en Lasarte, pero de Álava, donde sólo caben 30 comensales, sentados eso sí.

Con 35 plazas está Txopinondo, en Urruña/Urrugne, uno de los tres sagardotegis de Lapurdi. Sólo da cenas los días laborables ampliando a todo el día sábados y domingos. Sagarmuín, en Bayona, es para

sesenta personas, sentadas y de pie. Pero no abre al mediodía, sólo da cenas. Y cierra el domingo. En cambio La Cidrerie, de Biriattou, abre todos los días al mediodía y por la noche. Cien personas de capacidad consumirán parte de las 6.000 botellas. No hay txotxi, ni kupelas, ni existe el rito de ir al grito de «mojón».

En la baja Navarra hay otras tres sidrerías. Beltxu, en Donaixti, y Bordathio, en Jaxu, sólo venden sidra embotellada, todos los días. En cambio Aldakurria, en Lasa, ofrece asiento y mesa para un centenar de personas para cenar durante la semana y todo el día el fin de semana.

Las sidrerías vizcainas se dedican a elaborar el zumo fermentado de la manzana más que a venderlo al txotx. Son doce sagardogiles asociados de los que, por ejemplo, Etxebarria, en Gatika, encorcha una media de 20.000 botellas por año. O Laneko, en Gizaburuaga, que elabora 70.000 botellas. En cambio, Lakaerdi destaca porque es una nueva sidrería, del año 1998, y tiene sitio para 350 sagardoales en Berriatua. **Elabora 32.000 botellas en sus sedes de Markina, Lekeitio y el propio Berriatua.** Otra es Lapu-

FIN DE LA TEMPORADA DE SIDRA

LOS DATOS

- ▶ Plazas en sidrerías: 11.665
- ▶ Sidrerías: 85, de las que tres no ofrecen txotx.
- ▶ Gipuzkoa: Ofrece 67 sidrerías.
- ▶ Vizcaya: Tiene 6 sagardotegis.
- ▶ Álava: Dos sidrerías.
- ▶ Navarra: Tiene 4 sidrerías.
- ▶ Francia: Seis sidrerías abiertas.

rriketa, en Dima, con 60.000 botellas de producción y espacio para 70 personas sentadas.

Por territorios, Gipuzkoa gana con sus 67 sidrerías. La mayor parte están en Astigarraga, donde se reúnen 18 sagardotegis, 12 en Hernani, 5 en Urnieta y 4 en Usurbil. Pero además, hay sidrerías en Abaltzisketa, Aduna, Aia (2), Altzaga, Andoain (2), Asteasu, Ataun, Azpeitia (2), Donostia (3), Errenteria, Hondarribia, Ikaztegieta, Irún, Lasarte Oria, Leaburu, Legorreta, Oiartzun (3), Olaberria, Tolosa, Zarautz, Zerain y Zubietta.

En Navarra, las cuatro sidrerías se encuentran en la zona cercana a la muga guipuzcoana: en Aizoain, Aldatz, en la solitaria Beruete y en el conocido Lekarotz.

Por producción, sería Zapiain, en Astigarraga, la que liderase el embotellado con 1,8 millones de botellas. Saizar, de Usurbil, embotella 1,1 millones. La cifra media de sidra embotellada ronda entre las 400.000 y las 150.000 en las sidrerías que más tiempo llevan produciendo este sabroso, refrescante y natural producto que está en la lista de espera de los label vasco de calidad. Todos los años las sidrerías guipuzcoanas producen 12 millones de botellas. La mayoría, en Astigarraga, Ergobia, Urnieta y Hernani. ■

POBLACIONES CON SIDRERÍAS



La competencia viene de los nuevos asadores con txotx

«Cada vez se abren más sidrerías o asadores con sidrería en Gipuzkoa y en Vizcaya, porque ven que es un éxito de clientela, y eso ha hecho que no aumente el número de gente que ha venido este año al txotx tradicional de Astigarraga», explica Josean Gáinzerain, de la sidrería Zelaia. Este pionero de la modernización

de los sagardotegis ha evidenciado que entre semana la clientela no ha sido tan numerosa como se esperaba visto lo que ha ocurrido en sus lagares en años anteriores. «Es normal que si en tu zona abren sidrerías, que en los últimos años han sido bastantes, en vez de venir a Astigarraga cinco veces lo hagas sólo

dos, porque están cerca de tu casa y no hace falta coger el coche».

Los sidrereros de Hernani, donde está ubicada Zelaia, en la muga con el barrio de Ergobia, en Astigarraga, agradecen el hecho de que el Ayuntamiento hernaniarra haya puesto los fines de semana un autobús que sale del centro del municipio y recorre la ruta de las sidrerías cada media hora llevando o recogiendo a la clientela.

Recalca que los sidrereros de Astigarraga, Hernani y los de

otros municipios «están haciendo las cosas muy bien. La gente lo comenta, se difunde, vienen nuevos clientes. Hemos llegado a unos niveles de ocupación del cien por cien. Estamos muy contentos».

El día 30 se pone fin oficialmente a la temporada del txotx. Algunos pequeños continúan unos pocos días más, pero los grandes productores y escanciadores de la sidra al txiri cierran sus comedores y bodegas con el último día del mes de abril.