

Generosa en boca y con

TRAS MESES DE ESPERA, EL «SAGARDO BERRIAREN EGUNA» QUE SE CELEBRÓ EN ASTIGARRAGA EL DÍA 11 DE ENERO ABRIÓ LA TEMPORADA DEL TXOTX DE 2006. JOSE LUIS KORTA, TODA UNA PERSONALIDAD DENTRO DEL MUNDO DEL REMO, PRESIDÓ EL ACTO EN EL QUE SE DIÓ A CONOCER EL BALANCE FINAL DE 12 MILLONES DE LITROS DE COSECHA DEL AÑO 2005. LA OPINIÓN ES UNÁNIME: ES UN CALDO GENEROSO EN BOCA, ACOMPAÑADO DE UN FINAL MUY AFRUTADO Y CON UN BOUQUET A FRUTA MADURA.

“El año pasado la mitad de la fruta fue vasca aunque este año no llega al 20%”

Las sequías estivales han provocado la pronta caída de la manzana, y ni siquiera las lluvias de septiembre sirvieron para que permanecieran en el árbol durante más tiempo. Las primeras entregas significativas empezaron a principios de octubre y los lagares de Astigarraga se cerraron a finales de noviembre tras obtener el 50% de la producción total. Aunque es cierto que el cálido otoño ha anticipado la recogida, también ha habido ocasión para observar las ventajas que ofrecen los sistemas de fermentación controlados por el frío.

El ya generalizado proceso del desfangado elimina los posos turbios del mosto. La mejora de las

calidades gustativas de la sidra es consecuencia del ya habitual APCC (Control de los Riesgos Sanitarios para el Consumidor) en las sidrerías vascas. Este control asegura que la sidra de hoy en día es un producto de calidad demostrada.

Procedencia

Mientras que el año pasado la mitad de la fruta utilizada por los productores era del País Vasco, este año solamente el 20% de los acopios proviene de aquí. Desde

Para no desperdiciar ni una gota

Es bien sabido que hay que romper la sidra para que ésta sepa bien. Otra cosa es la habilidad con la que cuente cada uno. Por ello, y para los menos entendidos en el tema, hay empresas que han creado escanciadores para sidra, una de las últimas novedades del sector. Simak, empresa ubicada en Astigarraga, está enfocado a bodegas y es especialista en corchos aunque según Aurora Sierra, encargada de esta empresa, trabajan «mayoritariamente con sidra y txakoli». Esta empresa guipuzcoana ha creado escanciadores automáticos que facilitan la actividad de servir el caldo. En Simak piensan que, aunque sólo hace unos días desde que lo han puesto a la venta, este producto tendrá mucho éxito, ya que evitará que se desperdicie la sidra embotellada al servirla.

ASTIGARRAGAKO YDALA

GUZTIOK GONBIDATUTA ZAUDETE
GURE HERRIA ETA GURE HERRIKO
SAGARDOTEGIAK BISITAZERA.
SAGARDOA GOZA EZAZU GURE
HERRI HAU ERREZPETATUZ



BIXENTE ARRIZABALAGA
ALKATEA

DESDE EL AYUNTAMIENTO
QUEREMOS INVITAR A TODOS A
QUE VISITEIS ASTIGARRAGA Y
NUESTRAS SIDRERIAS,
DISFRUTANDO Y RESPETANDO
NUESTRO PUEBLO

un final muy afrutado

hace años la sidra vasca se elabora, al menos en parte, con manzana extranjera, consiguiendo así, como bien indica José Ramón de la sidrería Rezola, «la mezcla que más nos gusta y nos conviene». Esta sidrería ha utilizado manzana propia y de lugares como Francia, Chequia y Galicia, mezclando tanto fruta amarga, dulce como ácida. Sin embargo, hay quien, como los de la sidrería Sarasola, han importado manzana de Astu-

rias. Estos últimos han preferido comprar fruta agria de varios lugares entre los que citan a Normandía y Bretaña para que la mezcla que surgió con la obtenida en el País Vasco sea la adecuada.

Los profesionales del sector consideran que la cosecha que acaba de degustarse destaca por su equilibrio entre los taninos y los azúcares, razón por la cual algunos sidreros como Miguel Zapiani

la califican como «alegre y fácil de beber». También hay quien la define como una sidra «con mucho cuerpo» y respecto al aroma, el bouquet de fruta madura recuerda a la sidra de la cosecha del 2003. «Y lo más importante: el veredicto de los primeros clientes del txotx es muy positivo», afirma Miguel Mari, de la sidrería Isastegi.

El País Vasco en general, y Gipuzkoa en particular, son el primer

mercado de la sidra, ya que consume el 90% de las ventas. Sin embargo, también hay otras provincias y países donde degustan esta fresca bebida. Los flujos comerciales en crecimiento tiran hacia Madrid, Cataluña, zonas del Mediterráneo y el sur de Francia. También hay quien vende algo de su producción en Andalucía, y para que la exportación vaya en aumento, en la sidrería Isastegi son de la opinión de que es necesario

«trabajar mirando hacia al exterior». Con todo, los productores esperan poder abrirse a nuevos mercados, aunque aseguran que no es fácil darse a conocer en el extranjero. Será difícil conseguir crear un ambiente tan familiar como aquí, donde priman, junto con la sidra, la tortilla de bacalao, el bacalao frito con pimientos verdes y el chuletón de buey asado acompañado de un postre de queso, membrillo y nueces.

Equilibrio de sabores



Además de una sidra sabrosa, la tradición de las sidrerías merece unos alimentos que acompañen a la bebida. Una carne de calidad, junto con una tortilla de bacalao en su punto y sin duda alguna, un buen queso de denominación de origen Idiazabal, son imprescindibles. José Ramón Agiriano, catador de la Denominación de Origen del Queso Idiazabal, asegura que el maridaje de sabores entre la sidra y el queso Idiazabal joven es muy equilibrado y se debería impulsar. «Un queso Idiazabal joven, láctico y suave puede ir muy bien con una sidra que no es de aromas muy fuertes y que además, tiene un punto de acidez. La sidra de este año, pajiza y con una graduación de 5 ó 6 grados es muy adecuada para combinarla con un queso joven Idiazabal», asegura José Ramón Agiriano. Precisamente entre finales de invierno y primavera es cuando el queso Idiazabal tiene poca maduración, maridando perfectamente con la sidra. De hecho, los catadores de queso, para poder definir adecuadamente los Idiazabal acompañan las degustaciones con agua y manzana. En estos casos, se procura que la fruta sea ácida y poco aromática para que limpie la boca perfectamente.

Por ello, desde la Denominación de Origen de Quesos de Idiazabal insisten en que ofrecer un buen queso en las sidrerías es muy importante para que todo sea perfecto en un acontecimiento gastronómico de la relevancia de las comidas y cenas que se sirven en las sidrerías.

Zain duzu aurtengo sagardoa. Txotx!



SAIZAR

Sagardotegia

Kale Zahar Auzoa, 39

48900 - 170

URBIL

PUZKOA

Tel. 943 362 228

www.sidrassazar.com

