



La soprano Ainhoa Arteta se sirve un vaso de sidra, en el acto de apertura de la temporada, ayer en Astigarraga. / JUSTY GARCIA

Ainhoa Arteta se aclara la voz con sidra

CAROLINA ALONSO

ASTIGARRAGA.— La soprano tolosarra Ainhoa Arteta fue ayer la encargada de probar el primer vaso de la sidra de la nueva temporada. Aunque atacada por el virus de la gripe, la cantante empleó su mejor sonrisa para defender este producto, una bebida de la que se confesó devota y no por sólo obligada por la promoción, ya que acudió varias veces a la fila de las *kupelas* para rellenar su vaso con el brillante *txotx*.

Animada, aunque con un brillo en los ojos que evidenciaba su afección, la intérprete pronunció la frase anual «Gure sagardo berria!», que da por abierta la época. Posó amablemente para los fotógrafos y las cámaras de televisión y bebió con gusto el primer trago de esta añada.

Como en los once años anteriores, los sidreros de la zona de Astigarraga y alrededores, que producen la mitad de la sidra de todo

Aquejada por la gripe, la soprano tolosarra preside el acto de apertura de la temporada del 'txotx' en Astigarraga

el País Vasco, organizaron una ceremonia para dar por abierta la temporada de sidrerías, que recibe al público desde el viernes anterior a la festividad de San Sebastián hasta después de Semana Santa. La celebración reunió a numerosos especialistas y sidreros en el establecimiento Petrítegi de Astigarraga, uno de los pocos que no cierran sus puertas fuera de temporada.

Según explicaron los integrantes del consorcio Sagardun, organizador del acto, la bebida de este año se caracteriza por un color verde amarillento, aromas de fruta verde y un equilibrio entre taninos y ácidos que le proporciona el amargor deseado. Los entendidos

destacaron que la sidra de este año es un producto particularmente refrescante.

La cosecha de esta temporada procede a 7.000 toneladas de manzanas, correspondientes a 300 hectáreas plantadas. La mitad de la materia prima procede del País Vasco mientras que el resto llega de zonas como Galicia o el norte de Francia. El pasado año, la cantidad de manzana no autóctona empleada en la sidra guipuzcoana fue muy superior ya que la fruta local no tuvo la calidad suficiente.

Los especialistas en esta bebida aseguraron que el producto se ha beneficiado en esta ocasión por el frío que llegó a principios

de noviembre y que ha permitido una fermentación lenta, que conlleva una gran calidad. El proceso posterior de desfogado, actualmente generalizado, mejora la calidad del mosto y elimina los *posos turbios tan característicos de la sidra del pasado y que han desaparecido ya de las botellas en nuestros días*.

La modernidad en la que han entrado los productores de esta bebida ha permitido que comiencen a vender fuera de las fronteras de Gipuzkoa y Euskadi, donde se encuentra el mayor número de clientes. Actualmente, parte de la producción de las sidrerías de Astigarraga y alrededores viaja a Madrid, Cataluña, localidades costeras de Mediterráneo, París y Aquitania. Alguna de las marcas ha optado por traducir también sus etiquetas al francés y al inglés, lo que demuestra que la exportación internacional, aunque incipiente, es ya una realidad.