

Cientos de personas se congregaron ayer en el tradicional Sagardo Eguna

## El poder de reunión de un vaso de sidra

ARACELI COBOS  
DV. SAN SEBASTIÁN

Casi 10.000 litros de sidra rompieron ayer contra los vasos de los cientos de guipuzcoanos que se acercaron hasta la Plaza de la Constitución para disfrutar de uno de los días más tradicionales de la Euskal Jaiak, el Sagardo Eguna. Se celebraba la 17 edición a la que asistieron 49 casas de sidra de toda Gipuzkoa bajo la organización de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Gipuzkoa. Trikitixas, txalapartas, danzas vascas y bertsolaris amenizaron la fiesta. El precio del vaso para ir degustando la sidra por los diferentes puestos costaba dos euros. Para acompañar el líquido había pintxos de tortilla de bacalao, jamón, chorizo... al mismo precio.

La sidrería Begiristain de Ikaztegieta era uno de los centros de atención. Atendiendo a los amantes de la sidra y a los curiosos se encontraba Iñaki Begiristain. Esta casa sidrera de más de 90 años tiene en Iñaki, un ingeniero técnico que ha abandonado su carrera por la tradición familiar, al mejor de sus herederos. Este año han conseguido el premio a la mejor sidra, que otorga la Diputación foral de Gipuzkoa. «Estoy muy contento con el premio», confesaba. Las características de su sidra las definía así: «Muy afrutada, suave y con buen paladar. Cuando rompe en el vaso se consigue esa espuma que hace que libere su olor característico», explicaba Iñaki.

«La diferencia de nuestra sidra no se puede decir. Es secreto familiar». Bittor Lizeaga es miembro de la casa sidrera Garziategi de Astigarraga. Su secreto está guardado desde el siglo XVI, época en la que este lagar comenzó a funcionar. «Nuestra sidra ha sido siempre suave, sin demasiada acidez», apuntaba. Todos los años se acercan hasta la feria de Donostia. «Estas fiestas ayudan a incentivar el consumo y a promocionar

### SAGARDO EGUNA

- ▶ **Litros preparados:** Participaron 49 casas. Cada una de ellas dispuso 200 botellas de sidra, es decir unos 9.800 litros en total.
- ▶ **Edición:** Se celebraba la 17 edición de la Muestra Degustación de Sidra, organizada por la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Gipuzkoa con la colaboración del Centro de Atracción y Turismo.
- ▶ **Homenajeado:** El donostiarra, Enrique Samaniego, cirujano vascular.

la sidra», comentaba. Para Iñaki Sarasola, sidrero de Asteasu, lo que tiene que tener la sidra es «buena txinparta, buen sabor y buen color».

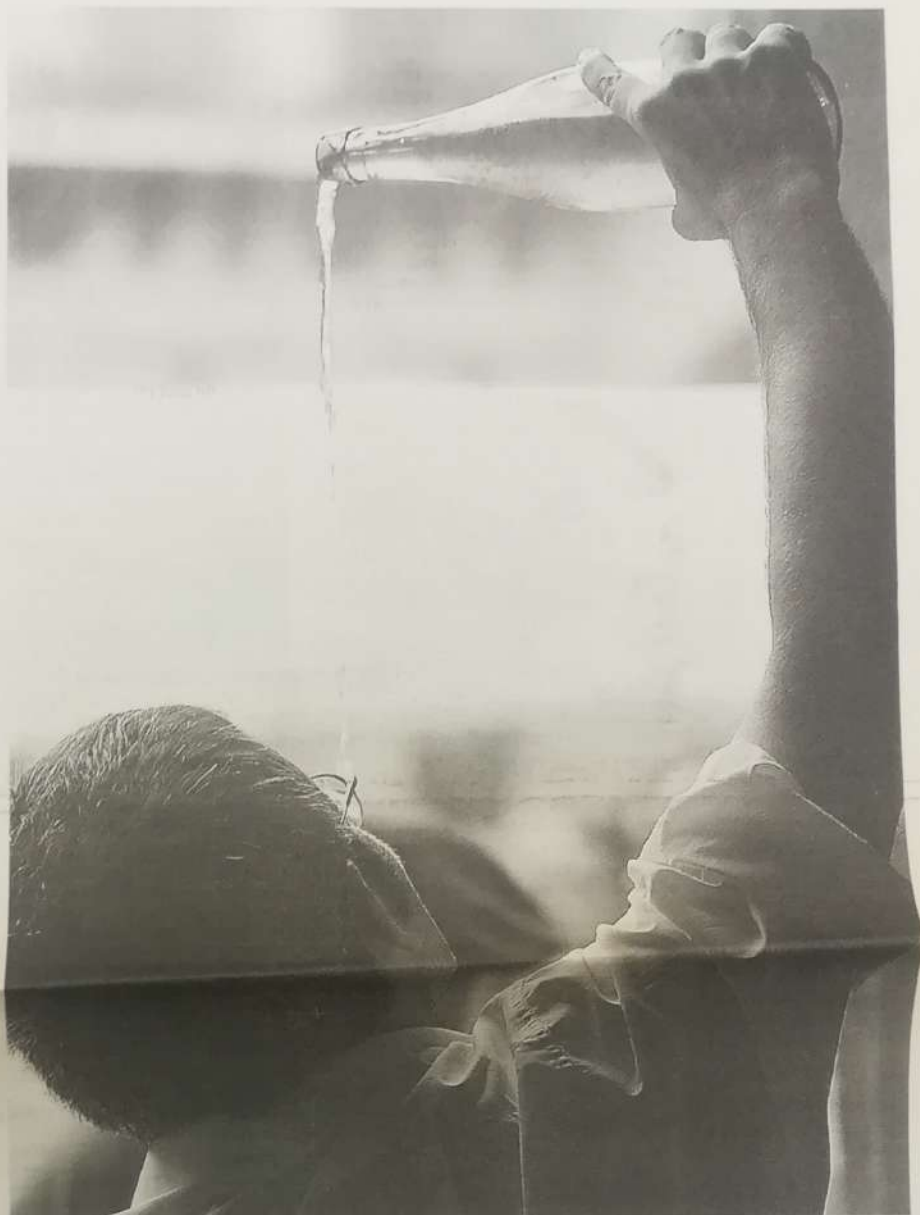
Ion Astizaran, de Zubieta, es un sidrero de veinte años. El abuelo de la familia Astizaran comenzó con el negocio. Para este joven el secreto de su producto está en que «es de calidad y tiene un buen sabor». Pero esto sólo se consigue cuando «a la manzana le ha pegado mucho el sol y tiene suficiente azúcar».

### Huevo duro

Santiago Iraola, Jose Ramón Sastre y el donostiarra Iñaki Amilibia confiesan que han bebido mucha sidra. «No queremos acompañarla con nada. Hemos almorzado antes de venir. Antiguamente se comía huevo duro para no emborracharte», comentaban entre risas.

A María Puy le gusta acompañar la sidra con chorizo. La fiesta le parece una idea genial «porque potencia los productos del País Vasco».

Richard Barrell es un londinense de treinta años que, junto con la venezolana Iruñe Quintana y algunos donostiarras, está disfrutando de la fiesta. Richard se decanta por la sidra de Astigarraga. A Iruñe le da igual. «Bebo sidra pero también cerveza. Lo que verdaderamente me gusta es ver como todo el mundo se reúne para disfrutar y celebrar el día».



Un sidrero realiza el tradicional gesto de alzar la botella para llenar un vaso de sidra. [NACHO ARTERO]

## Todo por las manzanas

A.C. DV. SAN SEBASTIÁN

Aunque lo habitual es homenajear a algún sidrero que se retira, este año en el Sagardo Eguna se condecoró al donostiarra Enrique Samaniego. Para la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Gipuzkoa, este cirujano vascular se merecía llevar su insignia. Hace más de veinte años, él junto con otras cuatro personas, a los que les gustaba el mundo de la manzana, deci-

dieron crear el Esi Taldea. Un grupo que lo que pretendía era, según el homenajeado, «buscar alternativas económicas al trabajo del caserío». Aunque cree que «aún queda mucho por desarrollar», está satisfecho. «Clasificamos 34 variedades diferentes de manzana en Gipuzkoa. Teniendo en cuenta que en Asturias hay ocho, son muchas las que logramos». Además la Diputación siguió la línea trazada por Esi Taldea, y se plantaron todas

las variedades en la finca Zubieta de Hondarrribia.

«Lo mejor es ver la aceptación popular que se consigue con la sidra, no sólo de los autóctonos. Son muchos los foráneos que se acercan en este día hasta San Sebastián», comentaba emocionado al público asistente. «Hace 2.000 años ya había en estas tierras manzanos. Hemos recorrido Asturias, Bristol, Normandía... y hemos comprobado como hay hasta cátedras sobre pomología», explicaba. Su ilusión aún no se ha visto satisfecha. «Falta un museo de la sidra».