

A la sidrería

Hace pocas fechas se ha abierto la temporada del txotx, una época que siempre lleva muchos visitantes a la comarca sidrera por excelencia

JUAN F. MANJARRES

La esperada temporada sidrera está ya abierta y por lo tanto todos los aficionados, que son muchos, a las cupelas y a las chuletas, disfrutan ya de una temporada que todos los años provoca que el número de visitantes a la comarca aumente de forma considerable. Sobre todo hay dos municipios que ven alterado de forma notable su ritmo de vida con motivo de la temporada del txotx: Astigarraga y Hernani.

Todos los años le corresponde a Astigarraga poner en marcha de forma oficial la temporada, contando siempre con un personaje conocido, para que saque el primer vaso de la cupela. En esta ocasión el que tuvo ese honor fue el científico e investigador, Pedro Miguel Etxenike. Un hombre que mostró en cierta medida su sorpresa, pero que manifestó su buena disposición a participar en un acto que potencia una de las tradiciones gastronómicas más importantes de la zona y que además se encuentra desde hace varios años en un auge constante.

Astigarraga y Hernani centran gran parte de las sidrerías que se encuentran en la provincia. Ello conlleva que todos los años se dejen notar los muchos

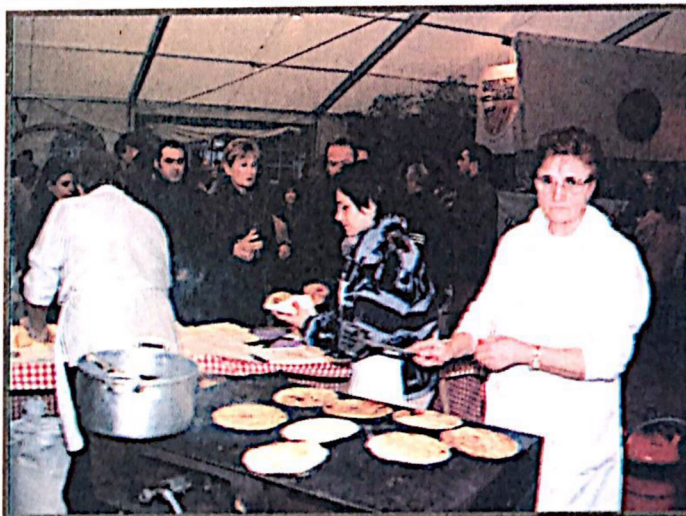
visitantes que acuden a estas sidrerías, que llegan sobre todo de Vizcaya, aunque algunos lo hacen incluso de lugares más lejanos, organizando viajes en autobuses.

La temporada recién iniciada lo tiene todo para hacer disfrutar mucho a todos

los que tengan la costumbre de disfrutar con las sidrerías todos los años. Los sidreros de Astigarraga, según señalaron en la presentación de la temporada del txotx de este año, estiman que han elaborado 4.760.000 litros de sidra, elaborada con manzana procedente de Euskal Herria en un 50%. El resto ha llegado sobre todo de Galicia y el sur de Francia.

Hay que destacar que este sector sidrero, consciente de las exigencias del mercado, se va pro-

veyendo de una buena tecnología con el fin de continuar con su amplia presencia en el mercado de Euskal Herria, y seguir introduciéndose en diferentes puntos del Estado y como señalan «sin olvidar las posibilidades que puedan abrirse en la Europa comunitaria».



► **Visitas.** Personas de diversos lugares acuden a la comarca durante esta temporada.

► **Producción.** 4.760.000 litros de sidra se han elaborado en Astigarraga.

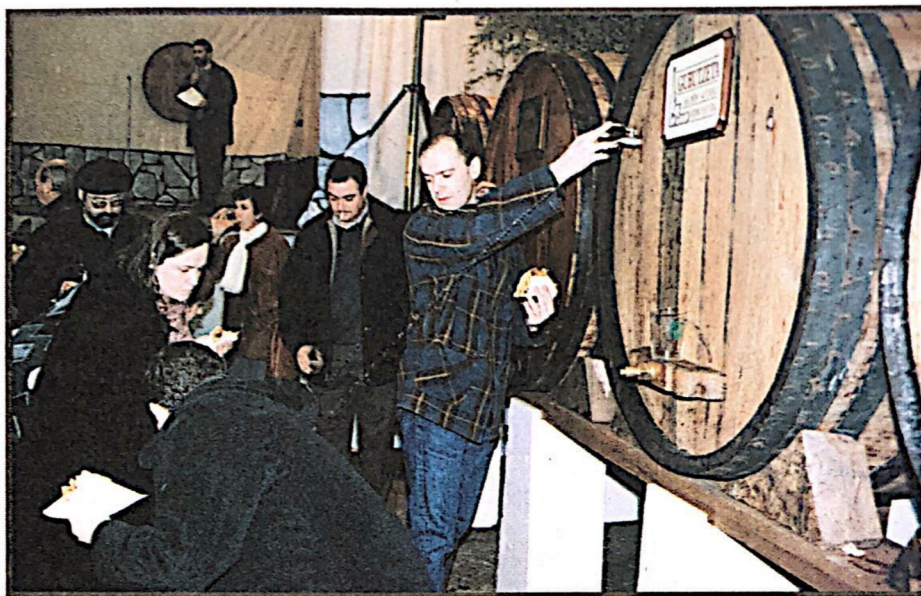
Tras la apertura de la temporada, los amantes de la sidra tienen ya la ocasión de probar el caldo de las distintas cupelas. Como sucede todos los años la temporada tendrá una duración de tres meses. Hasta mediados de abril las cenas en estos recintos gastronómicos se sucederán.

El líquido conseguido para esta temporada lo definen los sidreros de Astigarraga como una sidra de muy buen aroma, de un color amarillo verdoso, pajizo, de sabor muy agradable y fácil de beber. En definitiva, muy en la línea de las buenas cosechas, según se pronuncian los cosecheros más antiguos de la localidad.

De todos modos, a la satisfacción por la calidad conseguida se enfrenta el hecho de haber logrado una cosecha menor de la esperada. Las expectativas en principio eran muy buenas, pero un verano excesivamente seco y soleado provocó el hecho de que los manzanos no fuesen capaces de conducir hasta la maduración la gran carga de manzana que tenían, de manera que cuando llegaron las fechas de elaboración, primeros de octubre, una parte considerable de cosecha se había perdido. Estas condiciones climatológicas hicieron que la manzana del 99 fuera más azucarada que la del año anterior.

Como no podía ser de otra forma, la apertura de la temporada del txotx conllevó una gran expectación por parte de los medios de comunicación, para los que no pasó desapercibido el gran número de personas que pasan todos los años por las distintas sidrerías de la provincia.

Las instituciones también se sumaron a esta fiesta. Tanto el Gobierno Vasco, como la Diputación y el Ayuntamiento de Astigarraga no faltaron a la cita, al igual que una representación de los sidreros de la localidad guipuzcoana. De todos modos el gran protagonista fue



el investigador Pedro Miguel Etxenike, que como él mismo señaló, se extrañó del ofrecimiento al no ser deportista. Hay que recordar que el comienzo de la temporada del txotx ha contado con nombres ilustres, como es el caso de Andoni Egaña, José Mari Bakero, Javier

Clemente, Julián Retegi, Miguel Indurain o Juan Mari Arzak.

De forma paralela los bares de Astigarraga dieron la bienvenida a la nueva temporada con el desarrollo de la Txoxberri Festa, con un buen número de actividades.

EGUZKI



Opariak

SAN VALENTIN

Cita con cupido

*para el y
para ella*



• PERFUMERIA - REGALOS - MODA Y COMPLEMENTOS

VEN A VERNOS

Kale Nagusia, 45 • Tel. 943 551 333 • HERNANI