

Altzueta sueña con la txapela

Es algo habitual –aunque no por ello del todo justo– que el ganador de cualquier competición se lleve casi todos los honores y la atención mediática, mientras quienes le siguen en la clasificación deben conformarse con una pequeña reseña.

Ese es también el caso del concurso anual de sidras de la Diputación Foral de Gipuzkoa. ¿Quién se acuerda del segundo clasificado? Sin embargo, en esta ocasión se quedó sin txapela por un solo punto –y el 3º quedó por detrás por otro único punto–, y además ha estado presente entre los finalistas en cuatro ocasiones en los últimos nueve años.

Hablamos de Altzueta de Hernani, una sidrería de larga tradición y contrastada trayectoria entre las mejores del sector. El Archivo Municipal de Hernani conserva documentación que acredita que el caserío ya existía a principios del siglo XVIII, hace más de 300 años, y que, por ejemplo, en diciembre de 1878 su propietario de entonces, Pablo Goikoetxea, pagaba impuestos «por ser poseedor de 12 cargas de sidra y 14 de pitarra».

TRAS LA ESTELA DE ZABALA

De las paredes de la bodega cuelgan una veintena de txapelas ganadas en diferentes concursos, pero el que organiza anualmente la Diputación Foral de Gipuzkoa se les resiste.

«Hemos conseguido ser finalistas en cuatro ocasiones, logrando dos segundos premios (2004 y 2010) y un tercero (2008). Lo curioso es que las dos veces que alcanzamos el subcampeonato fue Martin Zabala el campeón», señala Ibon Alkorta, que junto al veterano Juanito Goikoetxea

Ha sido finalista cuatro veces, y ha logrado dos subcampeonatos

Ibon Alkorta muestra la reproducción del «karreto barrika», obra de Jesús Mº Garmendia, que recibieron los tres primeros clasificados del último concurso de sidras.

300 URBE | ARCAZKI PRESS



lleva las riendas de la bodega.

De todas formas, «no nos sentimos frustrados por no haber llegado, de momento, a lo más alto del podio. No vamos a negar que nos gustaría y no perdemos la esperanza de lograrlo, pero el hecho de ser –junto a Zabala– la sidrería que más veces ha llegado a finalista es un dato positivo, y que habla bien de la regularidad y la calidad de la sidra que elaboramos. Como productores sería una satisfacción, pero también lo sería para muchos clientes nuestros, fieles a nuestra sidra desde hace años».

En la actualidad, Altzueta es una sidrería totalmente remozada. La renovación más reciente, que incluyó una importante inversión en maquinaria de última generación, incluyendo tren de embotellado, sistema

de frío informatizado y nueva prensa neumática, se realizó en 2003.

Se trata de una bodega de tamaño medio, que produce alrededor de 250.000 litros de sidra al año, con capacidad para acoger 120 personas cada día al txotx y centrada, sobre todo, en elaborar sagardoa para salir al mercado en botella.

MANZANAS PROPIAS

Donostialdea, la costa guipuzcoana, Nafarroa e Iparralde son las zonas donde cuenta con más clientela, aunque también venden su sidra en Barcelona, especialmente a establecimientos de hostelería vasca que están instalados en Catalunya.

Altzueta lleva desde siempre una política frutícola a favor de lograr manzanas propias mediante la plan-

tación y cuidado de sus manzanales. «En los últimos diez años hemos realizado nuevas plantaciones y ensayado para lograr una sidra de calidad –explica–. Buscamos una sidra fácil de beber que guste a todos los paladares, con una acidez volátil baja, con aromas y sabores muy afrutados, en definitiva, un producto muy equilibrado en todos los sentidos».

Ahora, como apuesta de futuro, «formamos parte del proyecto «Sagardo Mahaia», porque creemos que la sagardoa necesita un punto más de calidad, de exigencia y porque pensamos que así se va a lograr prestigiar más el producto –afirma convencido–. Además, compartir experiencias con otros va a ser positivo para todos, y eso pensamos alcanzarlo a través de esta nueva iniciativa».

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozekoa, edozein jakirentzat egokia.

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel./Faxa: 943 55 22 42 • e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com • www.gurutzeta.com

