



La plaza, con los sidreros y representantes institucionales en primera fila, durante el brindis multitudinario. :: FOTOS: PEDRO MARTÍNEZ

«Aquí se escancia cultura»

El Sagardo Eguna de Donostia brindó ayer por todo lo alto por su 30 aniversario

La plaza de la Constitución fue el escenario para que 35 sidrerías de todos los rincones de Gipuzkoa mostrasen su mejor caldo

:: AINHOA MUÑOZ

SAN SEBASTIÁN. «Una buena sidra tiene que tener tres características fundamentales: que la calidad de la manzana sea buena, que se sirva bien fresquita y que la técnica a la hora de 'romperla' en el vaso no la haga cualquiera». Esteban Lertxundi, en representación de la sidrería Saizar de Usurbil no se anda con rodeos: «Hay que seguir mimando este sector, porque es el sello de Euskal Herria».

El 30 aniversario del Sagardo Eguna donostiarrá no pudo celebrarse de mejor manera, arropado por miles de personas que hacían colas que no parecían tener fin. Eso sí, la ma-

yoría solo buscaban gritar una única cosa: ¡Txoooootx!

Mientras los más pacientes esperaban a hacerse con un preciado trago sidrero, el olor a manzana recién exprimida que llegaba desde el centro de la plaza de la Constitución no dejaba indiferente a nadie. Quienes se acercaron hasta el Sagardo Eguna no dejaron escapar la oportunidad de observar el proceso de prensado de la manzana y degustar el primer mosto de la cosecha 2015, y así conocer de cerca el trabajo y la cultura de la sidra. Y allí estaba Xabier Soroa, dale que te pego a los 300 kilos de manzana que había traído desde Usurbil. «A la gente le gusta mucho decir que ha probado sidra recién hecha, pero no es verdad, porque en realidad tienen que pasar entre 6 y 8 meses para que fermento lo suficiente y se convierta en sidra. Esto es mosto 100% natural», recalcó Xabier, que lleva quince años trabajando en el proceso de este caldo.

Otros, en cambio, preferían preguntarse e interesarse por este gremio

tan característico de nuestro territorio, porque la plaza de la Constitución se convirtió en el mejor escenario para que los aficionados a la sidra intercambiaran opiniones con los sidreros de la 35 sidrerías de todos los rincones de Gipuzkoa, gracias al impulso de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, organizador del acto.

Entre el ambiente festivo con música de los trikitilaris, -y el tiempo que acompañó-, los sidreros ofrecieron entonces su más preciado tesoro: las sidras de la cosecha 2014, que fueron embotelladas en más de 8.000 recipientes que degustaron cerca de 5.000 consumidores. «Es

increíble la gente que hay. Es un gusto poder estar un año más aquí. Porque esto es cultura», sentenciaba con una sonrisa Maitane Terrabillos, de la sidrería Urbitarte de Ataun.

A los fieles a esta fiesta anual procedentes de distintas poblaciones de Euskadi, se sumó un buen número de turistas. Algunos mochileros, como Suzie y Pierri, de Canadá, que caminaban destino Santiago y se encontraron perdidos en medio de un laberinto de lenguaje y cultura. «No sabemos muy bien qué es todo esto», comentaba Suzie en inglés. «Pero este vino está buenísimo, creo que es genial que nos permitan a los ex-

tranjeros conocer tan de cerca la cultura del País Vasco», comentaba con interés mientras acompañaba su bebida con un pincho de chorizo a la sidra y de tortilla de bacalao.

Sidras monovarietales

Muy cerquita del puesto de Maitane se encontraba el responsable de la sidrería Ola de Irun, Iñaki Bengoetxea. Aunque todos los escaparates tenían su especialidad, el de Iñaki era algo más particular que el resto: su producto era el resultado del un experimento con sidras monovarietales. Es decir, hechas con una única variedad de sidra. «Es importante innovar y hacer experimentos para poder saber qué cualidades tiene cada manzana, y así saber qué mezclas son las más acertadas, porque hay cientos de variedades», explica Iñaki. De hecho, la cosecha de 2014 fue tan escasa en cantidad en Euskadi, que muchas sidrerías tuvieron que traer manzanas de fuera para mezclarla con la manzana de aquí.

300 kilos de manzana fueron prensados in situ para degustar el primer mosto de la cosecha 2015

La sidra monovarietal permite elegir mejor las variedades de manzana que se quieren mezclar



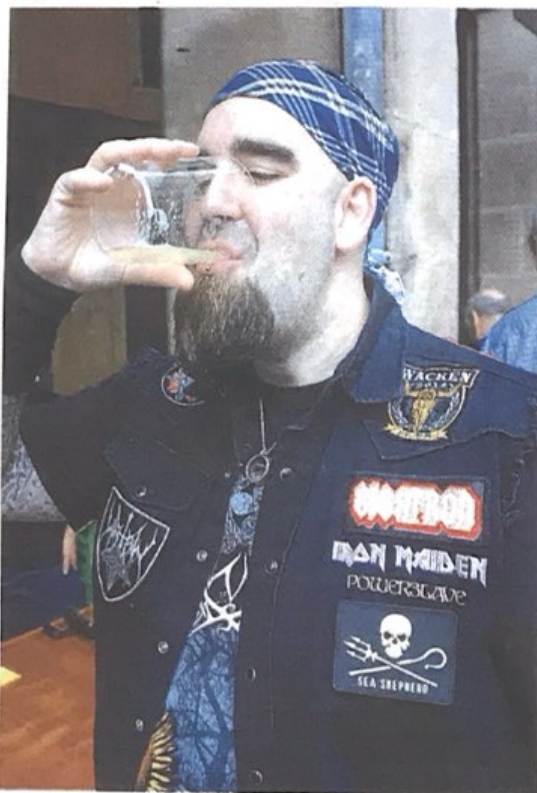
Saber escanciar la sidra, dicen los sidreros, «es fundamental».



Xabier Soroa, a la izquierda, prensando la manzana.



En medio, Iñaki Berregi, junto a Juan y Andoni Zurarrain.



Cerca de 5.000 personas se animaron a probar la sidra.

Por eso, los hermanos Juan y Andoni Zurarrain y el profesor de la UPV Iñaki Berregi mostraron en la cripta de la antigua biblioteca de la plaza de la Constitución el resultado de su estudio con las sidras monovarietales. «Las sidras de aquí siempre se han hecho con mezclas, por eso este experimento es una ventaja para los sidreros, porque así pueden elegir qué variedad le gustan más para poder mezclarlas», dice Juan, asesor enológico y químico.

Pero esta no era la única innovación. Se sumaba el corcho escanciador que viene ya impregnado con las botellas de Petritegi: «Es importante saber tirar la sidra, porque escanciar también es cultura», comentaba José Luis Huarte. Mientras, a su lado se encontraba Itziar Etxebarria, que ofrecía sus bocatas de queso de Arizmen-di, después de cuatro generaciones. Aunque allí estaba ella, Irati de tan solo 10 añitos y con el delantal puesto. «Quién sabe, igual se anima a formar parte de la quinta generación».

Los sidreros homenajearon a José Martín, recién jubilado

de A. MUÑOZ

SAN SEBASTIÁN. El Sagardo Eguna de Donostia, enmarcado dentro de las Euskal Jaiak, suele homenajear todos los años a personas o instituciones que han impulsado y mantenido viva la cultura de la sidra. Por ello, este año la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa no dejó pasar la oportunidad de rendir un especial homenaje al sidrero recién jubilado José Martín Garmendia, de la sidrería Zalbide de Abaltzisketa, que lleva décadas y décadas formando parte de este gremio tan característico en nuestro territorio.

A las 12.30 horas se hizo el brindis oficial y la gran foto de familia que reunió a los representantes de las 35 sidrerías, además de representantes institucionales y los ciudadanos, que se animaron a parti-

cipar alzando los vasos de sidra al grito de 'Gora sagardo!'. Entonces, una banda de txistularis empezó a hacer sonar el txistu en agradecimiento por toda la labor de José Martín. Mientras un dantzari le bailaba un aurreksku.

Además, el homenajeado fue sorprendido con varios bertsos especiales de la mano de los bertso-laris Aitor Mendiluze y Sebastián Lizaso. Aunque muy escueto en sus palabras -José Martín solo pudo dar las gracias-, el sidrero se mostró emocionado al sentirse arropado por representantes del gremio, entre las que se encontraba la presidente de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, Arantza Eguzkitza, quien le dio las gracias por su esfuerzo y por impulsar la cultura de Euskal Herria a través de la sidra.