

Araba avanza



Dos imágenes del txotx en la sidrería Iturrieta de Aramaio, en los últimos años. Llenando un vaso de sidra, y tocando la txalaparta. Raül BOLAÑO | ARGAZKI PRESS

Se elabora sidra de forma regulada y con manzanas propios en Aramaio, Askartza y Ozaeta

Con una trayectoria media de una docena de años, Araba cuenta en este momento con tres productores de sidra natural: Trebiñu en Askartza, Iturrieta en Aramaio y Koldo Borobia en Ozaeta, este último centrado en la elaboración de sidra ecológica. Entre 40.000 y 50.000 litros saldrán esta temporada de sus bodegas.

El sector de la sidra en Araba vive un continuo crecimiento, aunque de forma relativamente lenta todavía. Actualmente son estos tres productores quienes elaboran sidra de forma regulada y en áreas geográficamente dispersas unas de otras.

Aramaio lo hace al norte del herrialde, en una zona que conserva una tradición y cultura de la sidra, una herencia que se remonta a varios siglos. Allí se encuentra la sidrería Iturrieta, con manzanas propios.

También se autoabastece la sidrería Trebiñu, en Askartza, en una zona con poca tradición sidrera pero que va adquiriendo poco a poco presencia en el sector. Administrativamente este territorio alavés depende actualmente de Burgos, una dificultad de tipo legal ante una posible federación con el resto de productores del herrialde. Pese a ello, esperamos que no se convierta en un obstáculo insalvable en ese sentido.

En plena llanada alavesa, en Ozaeta, encontramos la sidra

ecológica que elabora Koldo Borobia. A diferencia de las otras dos, no funciona como establecimiento de hostelería.

La zona de mayor fuerza sidrera está en el Alto Deba. «En Aramaio y su entorno hay un buen número de caseríos que aún conservan utensilios propios para la elaboración de sidra —señala Juanjo Peciña, de la Sidrería Iturrieta—, aunque esta costumbre estaba en declive. Sin embargo, en estos últimos años se está viviendo un notable auge, que ha animado a 31 caseríos a organizarse en una cooperativa para elaborar sidra y mosto pasteurizado».

Prensa común en Aramaio

La cooperativa cuenta con una instalación municipal, con una moderna prensa neumática incluida, que extrae el zumo a las manzanas que cada uno aporta, para poder llevarlo después a sus instalaciones particulares y dejarlo fermentar para elaborar sidra natural o pasteurizar el mosto. Esta iniciativa ha generado un movimiento de alrededor de 300.000 kilos de fruta esta temporada.

El apoyo al sector primario está propiciando la plantación de nuevos manzanos y un mejor cuidado de los actuales. «Antes, algunos baserritarras nos vendían sus manzanas o las dejaban pudrir —explica Juanjo Peciña—, mientras que ahora se vive un auténtico resurgimien-

to de la cultura de la sidra».

Entre las tareas que desarrolla Aramaioko Sagartzaleen Elkartea destaca un estudio de catalogación de variedades de manzana del valle, y la puesta en marcha de un vivero con más de mil plantones de variedades de manzana autóctona.

Además, un grupo de caseríos del valle ha iniciado el proceso para obtener el sello ecológico para sus plantaciones, que cuentan ya con cerca de 2.500 manzanos, como indica Peciña.

SE EXTIENDE LA INICIATIVA

Pero no sólo el valle donde se encuentra Aramaio se está moviendo. «Ante el éxito de las citadas iniciativas, baserritarras de localidades cercanas, tanto de Araba como de Gipuzkoa, han llevado sus manzanas a esas instalaciones municipales de Aramaio y, al igual que los vecinos de esa localidad —añade Juanjo—, también han tenido la oportunidad de llevarse a casa zumo para sidra o mosto pasteurizado, aunque para ello han tenido que sufrir el corte de la carretera principal por las obras del Tren de Alta Velocidad», se lamenta Peciña.

La apertura oficial de la temporada de txotx, organizada por los profesionales del sector, tendrá lugar este año en la sidrería Iturrieta, el próximo jueves 20 de enero, con la Korrika 2011 como invitada y principal protagonista.

Txotx egin!!

Iturrieta sagardotegia

Arraga auzoa / ARAMAIO
 ☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
 iturrietasagardotegia.blogspot.com

IARRITU SAGARDOTEGIA

IARRITUko kupela zugandik hurbilago

☎ 945 38 61 31 • 647 45 16 91 • LEZAMA - ARABA

TREBIÑU
 Sagardotegia

EGIN TXOTX

☎ 945 24 48 32 • 657 36 599
 ASKARTZA - TREBIÑU

CULTURA DE LA SIDRA. El apoyo al sector primario está propiciando la plantación de nuevos manzanos y un mejor cuidado de los actuales.