

Aritz Aranburu, embajador de la sidra en los mares

El surfista zarauzitarra fue el encargado de abrir la nueva temporada en la sidrería Zelaia de Hernani

:: JOSEBA ZUBIALDE

ASTIGARRAGA/HERNANI. «Es una sidra muy suave que entra fácil, y eso es lo más peligroso», bromeaba ayer Aritz Aranburu tras abrir la temporada del txotx en la sidrería Zelaia de Hernani. Allí el surfista de elite zarauzitarra alzó con entusiasmo su vaso y pronunció con una amplia sonrisa la frase que todos ansiaban escuchar: «Gure sagardo berria!» (Nuestra sidra nueva). Esas palabras bastaron para desatar la alegría en el corazón de la sidrería, donde no faltaron los bertsoes de Amets Arzallus y Maialen Lujanbio. Precisamente ella fue la que en una de sus improvisaciones, mientras el surfista plantaba un manzano

de forma simbólica en la Sagardotxera de Astigarraga, aseguró que «Aritz Aranburu es nuestro embajador de la sidra en los mares».

Antes del acto de apertura, en la entrada de Zelaia cuatro dantzaris bailaron frente al surfista la sagardantza. Luego fue el turno de los «sagardogiles» que dándose la mano formaron una cadena que, tras tomar de la mano al zarauzitarra, lo llevaron hasta las kupelas repletas de sidra, un espacio donde no cabía un alfiler gracias a la presencia de miembros y amigos del sector y representantes institucionales.

Esta temporada se han producido 13 millones de litros de sidra —un



Tras ser conducido por los 'sagardogiles' al corazón de la sidrería Zelaia de Hernani, el surfista zarauzitarra demostró tener buena mano para cazar al vuelo la sidra con su vaso. :: REPORT

En tres años se han catado en Fraisoro 2.200 muestras

Hoy en día hay 23 catadores cualificados «y las mejores son las mujeres», comenta el director Domingo Merino

:: F. I.

ASTIGARRAGA. Como es habitual, varias personas del laboratorio foral de Fraisoro también acudieron a la inauguración de ayer. El director de la instalación, Domingo Merino, ofreció algunos datos sobre el panel de catas de sidra que funciona allí desde hace tres años. Se trata de un grupo de catadores

homologado con la acreditación oficial de la Entidad Nacional de Acreditación y Certificación (ENAC). Fraisoro consiguió hace dos años esta homologación, tras pasar unos controles muy rigurosos.

Son numerosos los sidreros que llevan allí las muestras, para, en una sesión a ciegas, saber la calificación que consigue de manos de unos catadores experimentados. «El año 2015 se produjo un aumento de un 60% en las sesiones de catas, con respecto a las de 2014», comentó Merino.

El mayor número de catas se produjeron en agosto del año pasado.

Entonces fueron veinte los días con sesión de catas. «En el tiempo que lleva el panel, que son ya tres años, hemos catado 2.200 muestras de sidra. El productor ve las calificaciones, se le dice dónde ha fallado, si ha fallado, y así aprende de cara al futuro. En este último año han aumentado las sidras presentadas por pequeños productores. Nos traen la sidra antes de embotellarla, y luego toman la decisión».

Hoy en día hay 23 catadores cualificados. Algunos son sidreros, otros químicos, enólogos u otra clase de técnicos. «Y creo que las mejores son las mujeres», apostilló Merino.

Hay un grupo de sidreros, el colectivo que promueve la marca de calidad Gorenak, que exige a sus miembros una determinada nota en las catas de Fraisoro, en Zizurkil, si quieren luego distinguir el lote de botellas con la marca (el capuchón negro, en este caso).

Oiartzunén albiste handia: Ordo-Zelai berritu dute

Larunbat honetan inauguratuko du Joxe Errandoneak sagardotegi berria. Ergoien auzotik Ugaldetxora aldatu da

:: FELIX IBARGUTXI

ASTIGARRAGA. Joxe Errandoneak larunbat honetan zabalduko du sagardotegi berria Oiartzunen; Ordo-Zelai sagardotegia, hain zuzen ere. Ehundik gora lagunek eman dute izena bertan afaldu eta upeletatik edateko, eta bertsolariak eta txaranga ere egongo direnez, giroa paregabea izango da.

Ergoingo auzoan zegoen lehen sagardotegia. Azken hiru hamarkadotan zehar jende asko pasatu da bertatik. Baina orain hamabi urte baserria erosi zuten Ugaldetxon eta orain bertan eraiki sagardotegi berria. Gainera, lehenaz gain 900 sagarondo landatu zituzten.

Lehen sagardotegitik oraingora alde handia dago. Oraingo eraikinean diseinu oso zaindu dago eta azkenean oso toki argitsua gelditu da, han eta hemen kristal. Eta ikusten da inbertsio handia egin dute. «Bai, dudarik ez izan, inbertsio handia izan da. Denbora dezente pasa dugu proiektu berri honen jira bueltan, dena perfektu egon dadin

60-70% con manzana autóctona- «más oscura que el año pasado», y a la que «se le nota el carbónico que tiene» y que en boca se caracteriza por ser «equilibrada, con cuerpo y con más chispa». Así la describió Joxe Angel Goñi, de la sidrería Gurutzeta y portavoz de Sagardoaren Lurraldea, en la presentación realizada en Sagardoetxea de Astigarraga, antes del acto de apertura. No obstante, matizó que la bebida elaborada con manzana temprana «tiene un aroma fresco y limpio que recuerda a fruta fresca», mientras que con la más tardía se ha logrado «un toque más dulzón». Por otro lado, Goñi se mostró muy contento porque Sa-

gardoetxea contó con más de 12.000 visitas en 2015, y cerca de 80.000 desde su apertura.

El diputado de Cultura y Turismo, Denis Itxaso, destacó la importancia cultural de la sidra, que «hace a Gipuzkoa muy especial y la diferencia del resto», y su valor para el turismo al ser un «atractivo para que venga gente de fuera de nuestras fronteras a disfrutar». Por su parte, la diputada de Movilidad, Marisol Garmendia, anunció que desde el próximo día 25 y hasta finalizar la temporada «por primera vez» habrá un servicio de autobuses públicos nocturnos diarios desde Astigarraga a Donostia. Su horario de salida será a las 23.30

LA CIFRA

13

millones de litros de sidra se han elaborado en Gipuzkoa para la nueva temporada, y se trata de una cifra superior a la producción obtenida por las empresas del sector el año pasado.

Habrán autobuses nocturnos a diario de Astigarraga a Donostia, desde el 25 hasta el final de la temporada

y 0.30 horas. La diputada de Promoción Económica, Ainhoa Aizpuru, anunció también que este año pondrán «identificar los terrenos que necesita el sector y poner en marcha mecanismos nuevos para adquirirlos», a lo que se sumarán «mecanismos financieros» para realizar inversiones en esas tierras.

El año pasado se inauguró el nuevo ritual, que incluye dos bailes, la sagar-dantza y la soka-dantza. Los organizadores de Sagardoaren Lurraldea pidieron asesoramiento al grupo Argia, y Juan Antonio Urbeltz e Iñaki Arregi les diseñaron un protocolo «ad hoc». Urbeltz comentó ayer que el grupo Argia rescató la sagar-

dantza de la mano del baiztanés Mauricio Elizalde, y la ofreció el año 1967 en el macrofestival del estadio Aguilera, de Biarritz.

Ayer, los sidreros del ente Sagardoaren Lurraldea se dieron la mano para entrar en la sidrería al paso de la soka-dantza, con Oihana Gaince-rain, la anfitriona, a la cabeza. El desfile resultó más vistoso que el del año pasado. Entonces se pagó la novatada.

Ve a ver el vídeo escaneando con su móvil este código QR



FOTOGRAFICO: ARIZMENDI



Aranburu plantó un manzano en la Sagardoetxea de Astigarraga.



Las chuletas no dejaron de salir de la cocina de Zelaia.



Decenas de invitados disfrutaron degustando la nueva sidra.

larunbaterako. Ez dakit perfekzio-rik lortu dugun baina saiatu gara berrikuntzak ekartzen gure sektore honetara. Argitasuna eman diogu lekuari, lehen ez genuena. Ordenatu egin dugu, gozotasuna eman diogu. Tximiniaren bidez berotuko dugu lekua, lurretik gainera! Etorri nahi duenak sagardoa edateko temperatura bikaina aurkituko du!», adierazi du.

Enologorik gabe

Sagardogile honek badu berezitasun nabarmen bat: ez du enologoen laguntzarik izaten. «Enologo gutxi eta garbitasun handia, horixe dauka gure etxeko sagardoak. Esaterako, aurtien oso zaila izan da sagardo zera egitea. Guk aurtien 80.000 litro-tik gora egin dugu, pentsa baino gehiago! Baina sagarra egon baze-goenez, zaila da galtzen uztea. Gure



Joxe Errandonea.

sagardoa %100 bertako sagarrarekin egin dugu, bai etxeko sagastietako sagarrarekin eta baita inguruko baserriarekin ekarri digutenarekin ere. Orainxe ditugu puntu-puntu ira-kinak eta larunbatetik aurrera izan-go da dastatzeko aukera -inguruko batzuek dagoeneko lehenen-go tragoxkak egin badituzte ere!-».

Sagardoa txotxetik ala botilan?, galdetzen zaionean, Errandoneak apenas agertzen duen zalantzarik: «Kupeletik zuzenean, dudarik gabe. Beste xarma, beste grazi bat du. Giroa ere bestelakoa da! Nik nahiago dut hala edan. Garrantzi-tsu da tragox trago edaten duzuna zera den sentitzea».

Ordo-Zelai da Oiarzunen txotxe-tik ematen duen sagardotegi baka-rra. Bada beste bat, Baleio, baina hark botila eskaintzen du soilik.

«Para mí ir de sidrería es igual a familia y amigos»

El surfista Aritz Aranburu asegura «disfrutar mucho» con el txotx y confiesa ser embajador de la sidra en sus viajes

de J. ZUBIALDE

ASTIGARRAGA. El surfista Aritz Aranburu reconoce «disfrutar mucho» con la temporada que se inició ayer. Pese a que pasa gran parte de su tiempo cabalgando olas por diferentes partes del mundo, «la temporada de sidrerías coincide con mi pretemporada y me suele coger aquí», por lo que aprovecha. Por

eso, destaca que «ir de sidrerías para mí es igual a familia y amigos, es buena excusa para juntarme con todos ellos y aprovechar porque les echo de menos el resto del año».

Para él ha supuesto «un honor» ser el encargado en abrir la temporada. «Aunque parece que no tengo nada que ver con el surf, al final yo he nacido rodeado de esta cultura». Por eso se define como un «embajador» de la sidra allá donde va, algo que desde ayer «voy a intentar serlo todavía más».

Estar en la elite del surf le permite contar con amigos por todo el globo, a los que no duda en invitar a que conozcan y degusten todo lo

que rodea a la sidrería. «Las sidrerías son parte de nuestra cultura y son la excusa perfecta para que la gente se empape de ella». No obstante, el zarauztarra asegura que cuando saca el tema de la sidra «de repente hay ingleses que te hablan de la suya, pero no tiene nada que ver, es una bebida totalmente diferente». Aranburu comenta que «todo el mundo que viene vive una experiencia increíble, porque el hecho de poder beber de las kupelas directamente es una experiencia única». En ese sentido, el zarauztarra asegura que «se disfruta mucho enseñando y siendo parte de ello», y añade que los que «viven sus primeras experiencias lo aprenden un montón».

La manzana tan solo trae buenos recuerdos a Aranburu, ya que «es equivalente a las tartas de manzana de mi abuela y a la sidra, y eso no se puede mejorar».