



diariovasco.com

Gipuzkoa Deportes Economía Más actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs

Buscar diariovasco

ocio sidrerías

Portada Noticias Fotos Vídeos Buscador Sidrerías

Noticias

Txotx txuri urdin para el ascenso



La Real Sociedad abrió la temporada del txotx en Astigarraga, con recuerdo al fallecido Jokin Otaño. El alcalde Bixente Arrizabalaga criticó las «conductas incívicas»

La Real Sociedad fue la gran protagonista de la apertura de la temporada del txotx en Astigarraga. El presidente Jokin Aperribay, el entrenador Martín Lasarte y el capitán del equipo Mikel Aranburu fueron los que se acercaron a poner el primer vaso y entonan la frase de rigor: «Hau da Astigarragako sagardo berria» (He aquí la nueva sidra de Astigarraga). El escenario de la apertura de la nueva temporada fue el habitual, la sidrería Petritegi. Faltaba el antiguo propietario, Jokin Otaño, fallecido en vísperas de las fiestas de Navidad cuando participaba en Donostia en un maratón solidario promovido por el ayuntamiento de la capital. Pero estaba el padre, Joaquín, que fue el que abrió la espita.

Antes de la ceremonia de apertura de la primera barrica, en la Sagardoetxea de Astigarraga se llevó a cabo la también tradicional rueda de prensa. En nombre de la asociación Sagardun, que engloba a sidrerías y otras asociaciones y es la organizadora de la fiesta de ayer, habló José Ángel Goñi, de la sidrería Gurutzeta. Dijo que la cosecha de sidra en el País Vasco asciende a unos 9 millones de litros, lo que supone un descenso de un 30% con respecto a la temporada anterior.

«El año 2008 fue muy bueno en los manzanales vascos. La cosecha de manzana fue de récord. En cambio, el año 2009 ha sido pobre. Ya se sabe que los manzanos dan una cosecha fuerte cada dos años, pero a eso se añadió una sequía a finales de agosto y comienzos de septiembre», dijo Goñi.

Así las cosas, los sidrerías se han tenido que surtir en abundancia de otros países productores de manzana. En la presentación de ayer no se especificó el porcentaje de manzana de importación. De todas formas, según el consorcio Sagardun la sidra de esta temporada será «más aromática y con carácter, menos ácida y con final seco». Otra característica es la práctica ausencia de restos de azúcares y que las sidras están más avanzadas que las de la temporada anterior. «Ahora hay muchas barricas ya en su punto», comentó Arrizabalaga.

Goñi tuvo unas palabras de homenaje para el recién fallecido Jokin Otaño: «Era un gran amigo. Vivirá en el recuerdo de todos nosotros. Como decía el escritor, recordar es vivir».

El alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, se refirió a las «conductas incívicas» de quienes impiden el descanso nocturno de los vecinos de las poblaciones sidrerías. Criticó a los acuden a la sidrería «a beber hasta reventar y armar la bronca fuera». Dijo también que «la sidra no ha caído en las nuevas modas de consumo» y «este rito de inicio de la temporada de txotx es un rito casi iniciático».

El alcalde Arrizabalaga manifestó también que este año se instalará en la Sagardoetxea la vieja prensa ('tolarea') del caserío Erbetegi-Etxeberri. «Ese elemento reforzará la capitalidad de Astigarraga. La Sagardoetxea es ya algo más que un proyecto, ejerce de elemento tractor en Astigarraga e influirá en toda la comarca de Donostialdea».

Como se sabe, la Sagardoetxea cuenta con un pequeño museo de la sidra y un manzano didáctico, que desde ayer cuenta con un nuevo manzano. Al igual que en años anteriores, ayer también hubo plantación. El presidente de la Real Sociedad, Jokin Aperribay, plantó un manzano de la variedad Moko, que es muy apreciada por su gran amargor. La Sagardoetxea contará este nuevo año con varias actividades novedosas. Por ejemplo la Probaketa, que consiste en catas guiadas en las 13 sidrerías del consorcio Sagardun, con una duración de hora y media y un precio de 10 euros por persona. La cata estará guiada por el responsable de cada bodega y se servirán unos pintxos. También se ha puesto en marcha la llamada Sidrería Tour, que incluye posibilidad de alojamiento e información sobre transporte; y un DVD pensado para los grupos que acuden a alguna sidrería y no tienen tiempo para visitar el museo.

Sagardo mahaia

En la presentación se mencionó la Sagardo Mahaia, una entidad creada hace cinco años y que empezó a dar sus primeros pasos en 2007. Después de que las sidrerías vizcainas decidieran descolgarse, Sagardo Mahaia está integrada hoy en día por 25 sidrerías, que se dedican principalmente a la venta de sidra en botella y que suponen más del 80% de la sidra embotellada. Josu Esnal, coordinador de la entidad, declaró que se han hecho múltiples reuniones con los productores de manzana, «para animarles a que lleven a cabo una producción mejorada e integrada de manzana, y ya hemos conseguido que 70

tus fotos

Envíanos tus fotos y las publicaremos en este especial.

tus vídeos

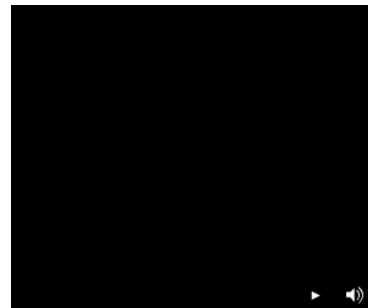
Graba un vídeo con tus amigos y súbelo tú mismo a la red

vídeos

Aimar Olaizola abrió la temporada 2009 en Astigarraga.

Museos

Conoce los museos de la sidra que puedes visitar en Gipuzkoa



FORO: TU OPINIÓN CUENTA

Opina sobre las sidrerías que conoces, el ambiente, la comida, el servicio...



Buscador de sidrerías

¿A qué sidrería voy? Puedes realizar la búsqueda de sidrerías por localidad o establecimiento. Tienes todos los datos de la sidrería para hacer tu reserva.

Localidad
Sidrería

Las búsquedas pueden realizarse por localidad o por el nombre de la sidrería

CONCURSOS. OCIOXLACARA

Vete gratis a los mejores acontecimientos de ocio de Gipuzkoa



CHAT. AMOR Y AMISTAD

Conoce a gente de tu edad, o con tus mismas aficiones, o de otros países, o de la puerta de al lado, o al amor de tu vida... ¡chatear!



comercialización de una sidra con un distintivo de calidad».

Según Esnal, «hay muchas maneras de dotar a la sidra de un distintivo de calidad». El tipo de marchio de calidad que más ha estado en boca de las personas del sector en los últimos tiempos ha sido el de la IGP (Indicación Geográfica Protegida), pero Esnal no quiso ser ayer más específico. Ese marchio de calidad difícilmente será el de la Denominación de Origen, ya que para ello sería necesaria una sidra elaborada al 100% con variedades autóctonas.

«Queremos empezar con lo que hay ya en estos días, tanto en niveles de calidad como de manzana autóctona, y cada año ir aumentando los porcentajes».

Esnal cree que «dentro de un año o dos» podría entrar en vigor ese distintivo de calidad. La presidenta de la asociación de sidreros, Arantza Eguzkiza, nos dijo que Sagardo Mahaia es «aún un proyecto», y no quiso valorar los pasos dados hasta la fecha. «Pero está claro que hay que apostar por la manzana autóctona y aprender a cuidar los manzanales, porque aquí todavía no hay mucha conciencia».