

Cita con la nueva sidra



La sidra impacta en el vaso en la inauguración de Astigarraga del año pasado. :: LOBO ALTUNA

■ FELIX IBARGUTXI

Ya huele a sidra. Mañana se inaugura en Hernani la temporada oficial de txotx, y el miércoles será el turno de Astigarraga. La última cosecha de manzana ha sido muy floja, por lo que la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa ha difundido el dato de que los sidreros de nuestra provincia se han valido de un 30% de manzana autóctona y de un 70% de fruta procedente de otras zonas, en buena parte de Normandía. En cambio, la sidra de la

anterior campaña tenía hasta un 50% de manzana guipuzcoana, según las fuentes oficiales.

Algunas sidrerías ya han abierto sus lagares al público. Como de costumbre, la de Legorreta abrió el día de Santa Lucía, a mediados de diciembre, y posteriormente lo han hecho la de Ikaztegieta y la de Azpeitia. Ayer se estrenó la temporada en Navarra: el aizkolari Donato Larretxea y su hermano Patxi -también afamado deportista rural- han abierto la espita en Lindurruen Borda, de Lekaroz; y ayer

fue también la inauguración en la azpeitiarra Añota, con los músicos de Kupela y los bertsolaris Andoni Egaña, Sebastian Lizaso e Iñaki Murua.

Mañana será día grande en Hernani. La apertura será a las 12.30 en la plaza principal del pueblo, denominada Gudarién Enparantza. La Comisión del Txotx dio a conocer el miércoles que este año serán Anjel Alkain, Xabier Euzkitze, Jon Plazaola e Iker Galartza, del programa de ETB 'Kontrako eztarria', los encargados de entonar el «Gure sagardo berria».



El trío Kalakan inaugurará el txotx en Astigarraga.

La fiesta seguirá el domingo. Habrá comida en la sidrería Larre-Gain, de Ereñotzu, y una romería en Plaza Berri entre las 18.30 y 20.30 horas. En caso de mal tiempo, esta última se trasladaría a Atsegindegi.

Este año habrá una novedad notoria: el bus que realiza el recorrido por la zona de sidrerías admitirá a partir de ahora el uso de la tarjeta de Lurraldebus.

En Astigarraga el acto de inauguración del txotx se producirá el miércoles día 15. Y si el año pasado el elegido para

Hernani inaugura su temporada de txotx mañana mismo, con los cómicos televisivos de 'Kontrako eztarria' como protagonistas, y el miércoles llegará el ritual a Astigarraga, con honores al trío Kalakan

INAUGURACIONES

Hernani

Día: Mañana domingo, a partir de las 12.30 horas.
Lugar: Gudarien Enparantza.

Protagonistas: Los integrantes del programa de ETB 'Kontrako eztarria'.

Astigarraga

Día: El miércoles, a partir de las 12 horas.

Lugares: Primeramente, en Sagardoetxea. Luego, comida en la sidrería Alorrene.

Protagonistas: Los integrantes del trío musical Kalakan.

¿Novedades? Varias sidrerías van a crear una marca conjunta de cara al exterior

Según la presidenta Eguzkiza, hoy en día la mayor afluencia se da el sábado al mediodía

Últimamente, Petritegi ha sido noticia porque organiza conciertos. El último fue el pasado día 4, a cargo del grupo de Oiartzun John Berkhout y los argentinos Cápsula.

La sidra y las sidrerías, como otros tantos sectores, viven una época no tan boyante como otras anteriores. «En estos momentos, el desafío es mantenernos», nos comenta la presidenta de los sidreros guipuzcoanos, Arantza Eguzkiza, de la sidrería Iparragirre de Hernani.

Según Eguzkiza, la temporada de txotx de 2013 resultó finalmente esperanzadora, «porque vino más gente que en 2012. Aquel año sí fue de los de preocupar. Y en esta temporada que comienza ahora deseamos que al menos se mantengan las cifras de 2013. Hay nerviosismo, está claro que la oferta de sidra supera a la demanda».

Las costumbres y hábitos en torno a eso de salir de casa para cenar fuera están variando. «Ahora, en el txotx, el mo-

mento clave es el sábado al mediodía. Las cenas han bajado, y no digamos las cenas de entre semana. Los controles de alcoholemia han cambiado los hábitos de la población, y si a eso añadimos que la gente ya no sale con tanta facilidad y alegría... Pero los sidreros debemos aprender a adaptarnos a este nuevo mundo», prosigue la presidenta de los sidreros. Ya no se abren nuevas sidrerías; la última en hacerlo, fue Oiharte, de Zerain, en 2011, y el año pasado se cerró una, Urkiola, de San Sebastián.

En torno a los 30 euros

Quien vaya a una sidrería y consuma el menú típico -tortilla de bacalao, tacos de bacalao, chuleta y queso con nueces, más sidra a su gusto- deberá pagar 30 euros, IVA incluido. Es lo más habitual. Los sidreros afirman que no han subido los precios en los últimos años y que el aumento en el IVA ha corrido a cargo de sus bolsillos.

¿Y cómo será la sidra de este año? Habrá muchas bodegas que tengan sidras de varios tipos, porque hoy en día los enólogos saben sacar chispas a las diferentes mezclas de manzana, pero Eguzkiza cree que «por lo general, serán sidras de un color algo más cargado que en temporadas anteriores», entre otras cosas porque esta vez los porcentajes de manzana procedente de Normandía son altos.

¿Qué novedades tenemos en el sector? Eguzkiza nos adelanta -y esto es realmente noticia- que varias sidrerías guipuzcoanas «de diferente tamaño» se han agrupado para salir fuera del mercado vasco bajo una marca unificada. La presidenta no quiere revelar los nombres de esas sidrerías, pero sí que la marca estará en las tiendas a partir de la primavera. «Ha sido un paso tremendo. Que varias empresas saquen un producto bajo una única marca no se ve todos los días», dice la presidenta.

Hay un precedente, de una dimensión menor: la sidrerías Etxeberria (Astigarraga) y Zabala (Aduana) se unieron para crear un nuevo local de hostelería y una nueva marca de sidra: Iretza.



El bando de 1941, junto a los archivadores del centro de documentación. **LOBO**

La curiosa historia de un bando municipal de 1941

El centro de documentación de Sagardoaren Lurraldea recopila y difunde materiales muy variados

EL

ASTIGARRAGA. El ente Sagardoaren Lurraldea, de Astigarraga, ha creado un centro de documentación que tiene materiales muy diversos, desde artículos de prensa y fotos hasta un inventario de objetos relacionados con la elaboración de la sidra.

Una de las funciones del centro de documentación es rescatar y difundir documentos antiguos, como el que aparece en el último boletín trimestral de la entidad, un bando de 1941 del alcalde de Irun, que informaba de la decisión del Servicio Nacional Agronómico de Gipuzkoa de recorrer los manzanos guipuzcoanos para erradicar el muérdago, una planta parásita que debilita el manzano e incluso puede llegar a dominarlo completamente.

«Es un documento muy interesante, porque informa que se llevarán a cabo ins-

pecciones en ciertos pueblos, y viendo esa lista de poblaciones podemos deducir que era ahí donde más manzanas había en la posguerra», nos comenta Lourdes Odrizola, la historiadora que dirige este centro de documentación de Astigarraga.

Esos pueblos eran Hondarribia, Irun, Oiartzun, Lezo, Errenteria, Pasaia, Astigarraga, Hernani, San Sebastián, Usurbil y Oñati. Resulta una lista llamativa. Aparecen lugares como Lezo, Pasaia y Oñati, que hoy en día cuentan con pocos manzanos.

El ingeniero jefe del Servicio Nacional Agronómico precisaba en su nota que, si los propietarios de los terrenos no extirpaban el muérdago, lo harían sus operarios, y luego se les pasaría la factura a los baserritarras. Esto indica que la administración pública consideraba los manzanos como un recurso necesario, pero la situación no era buena. En el bando se puede leer la expresión «una riqueza frutal hoy casi abandonada». Luego, con la industrialización, aumentó el declive: muchas de las plantaciones se perdieron para siempre, sin que los gobier-

nantes movieran un dedo.

Ese bando del alcalde de Irun es solo un ejemplo de lo que contiene el centro de documentación. Lourdes Odrizola y la técnica Leire Alkorta se dedican a recopilar continuamente artículos de prensa -son ya más de 3.500- que tengan que ver de alguna manera con la sidra, un producto cultural con numerosas ramificaciones. La fototeca, por su parte, dispone ya de 20.000 fotografías.

Además de artículos, hay múltiples materiales impresos, como los 49 aportados por Iñaki Larrañaga, quien durante más de 25 años ha trabajado en el servicio de pomología de la Diputación guipuzcoana. Otras personas que han colaborado especialmente son el astigarrarra Miel Joxe Astarbe, autor del diccionario 'Sagardoaren hiztegia' y la bibliotecaria Arantza Arzamendi, de San Sebastián.

«No queremos que esto sea un centro sólo para almacenar información. Nos esforzamos en difundir, y para ello ahí tenemos el boletín trimestral. También diseñamos recorridos turísticos», remarca Lourdes Odrizola.

abrir la primera kupela fue el grupo musical La Oreja de Van Gogh, este año han optado por el trío Kalakan, que desde que hace un par de años acompañó a Madonna en toda su gira ha adquirido una gran notoriedad. Está compuesto por tres percussionistas de Iparralde: Thierry Biscary, Jamiel Bereau y Xan Errotabehe-re.

Este año, la sidrería elegida para el ritual es Alorrene. Tras varios años seguidos en Petritegi, se ha decidido que a partir de ahora la sede del festejo sea rotatoria.