

Cita con las nuevas sidras

La temporada se inaugura hoy en Hernani y el miércoles en Astigarraga, con un nuevo ritual

En Hernani protagonizan el txotx los televisivos Andoni Aizpuru y Ana Urrutia; en Astigarraga, las actrices de la película 'Loreak'

FELEX IBARGUTXI

SAN SEBASTIÁN. La naturaleza es cíclica. Dos meses después de recoger la manzana de los árboles y prensarla, y tras las correspondientes fermentaciones -alcohólica y maloláctica-, la sidra ya está disponible en las cubas para ser bebida.

Hoy mismo se celebrará la ceremonia de apertura del txotx en Hernani y el miércoles será el turno de Astigarraga.

Hoy en Hernani. Este año, al igual que el anterior, los de Hernani se han adelantado a los de Astigarraga.

Hoy mismo al mediodía, en Gudari Plaza, dos caras conocidas de Euskal Telebista -Andoni Aizpuru y Ana Urrutia, del espacio 'Eguraldia'- inaugurarán la nueva temporada. Lo harán en presencia de todos los productores de sidra de la localidad, que no son pocos: un total

de doce. Y a continuación, todos los que lo deseen podrán pasar por delante de la kupela y probar el nuevo caldo.

Astigarraga estrena ritual. Por lo que respecta a Astigarraga, los actos del miércoles comenzarán a las 12.00 horas, con la presentación ante los medios de comunicación de la nueva campaña de txotx, en una mesa presidida por el alcalde de la localidad, Andoni Garzia. Se trata de la edición número 22 de esta apertura oficial de la temporada del txotx.

Y a las 13.30 horas, en la sidrería Bereziartua, llegará el momento álgido, con el escanciamiento de la sidra a los vasos de las personas elegidas para estrenar la temporada: Itziar Aizpuru, Nagore Aranburu e Itziar Ituño, las actrices de la película 'Loreak'.

La principal novedad del Sagar-do Berriaren Eguna de este año es la incorporación de un ritual coreográfico de música y danza. A partir de ahora, con este ritual, los sidreros acompañarán al invitado o invitada hasta la kupela para dar inicio a la nueva temporada del txotx.

Este ritual ha sido creado por Ikert-folk y dantzari.com con la colaboración de Astigar E.O.E. Con la llamada de los txalapartaris en la entrada de la sidrería, los dantzaris bailarían la sagar dantza de Arizkun. A continuación, la soka dantza formada por los sidreros del consorcio Sagardun acompañará a las protagonistas del evento a la kupela, para degustar el primer caldo de la temporada.

El consorcio Sagardun -destinado a la promoción turística de la sidra- está formado por sidreros de varias localidades: Alorrene (Astigarraga), Astarbe (Astigarraga), Bereziartua (Astigarraga), Gartziategi (Astigarraga), Gurutzeta (Astigarraga), Lizeaga (Astigarraga), Mina (Astigarraga), Petritegi (Astigarraga), Rezola (Astigarraga), Saizar (Usurbil), Sarasola (Astigarraga), Txopinondo (Azkañe), Zapiain (Astigarraga) y Zelaia (Hernani).

Otro de los pasos del ritual tradicional es la plantación de un manzano en el manzanal didáctico de la Sagardoetxea de Astigarraga.

El primer año con acreditación. Muchos sidreros acuden con sus diferentes lotes al panel de cata de sidra del laboratorio de Fraisoro, dependiente de la Diputación. Allí son catados de manera anónima por un equipo muy cualificado, integrado por varios elaboradores, enólogos y otros técnicos relacionados con la sidra. Las calificaciones son tomadas muy en cuenta por los sidreros. El laboratorio de Zizurkil ha sido el primero del Estado que ha conseguido la acreditación del ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), según la norma UNE-EN ISO 17025, para el análisis sensorial de sidras, un logro muy llamativo. El número muestras catadas en 2014 ha sido



José Miguel Bereziartua, de la sidrería de igual nombre, donde se inaugurará el txotx de Astigarraga. **LUSA**



Zuriarrain (enólogo), Gincerain (sidrera), Merino (director de Fraisoro) y Aburuza (sidrero). :: LOBO ALTUNA

Doce millones de litros en Gipuzkoa, y casi un millón de eusko label

Según datos de los sidreros, se ha utilizado un 50% de manzana autóctona y otro tanto de fruta traída de otros lugares

han elaborado la sidra para eusko label. Concretamente, 21 de Gipuzkoa, 6 de Bizkaia y 1 de Álava. Se ha utilizado manzana de 185 manzanas de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba con un total de 107 variedades autóctonas. Cada sidrería se encarga de preparar su mezcla de variedades entre todas las permitidas; ya que el objetivo no es conseguir una sidra homogénea, sino que cada sidrería pueda darle su diferenciación y matiz a la sidra.

:: DV

SAN SEBASTIÁN. Según los datos de las diferentes asociaciones de sidreros, en la elaboración de sidra de los territorios vascos se ha utilizado alrededor de un 50% de manzana autóctona y un 50% de manzana foránea. En las sidrerías de Gipuzkoa, la producción de esta última cosecha asciende a alrededor de 12 millones de litros, de los que 8 corresponden a los socios de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa.

En Bizkaia se han elaborado alrededor de 150.000 litros; en Álava, 120.000; en Navarra, 300.000, y en Iparralde 250.000.

Por lo que respecta a la sidra acogida al sello de calidad eusko label, la producción ha sido de 900.000 litros, siempre bajo la supervisión de la Fundación Hazi. Como se sabe, en este caso la sidra cuenta con un 100% de manzana autóctona. Han sido 28 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba las que

La principal novedad es que a partir de ahora el usuario tiene la posibilidad de reservar comidas y cenas en sidrerías directamente desde esta página. Además de poder reservar comidas al txotx, también se pueden reservar diferentes servicios, tales como visitas guiadas en bodegas, alojamiento, paquetes turísticos de las propias sidrerías y recursos turísticos de todo tipo.

un 42% superior al año anterior, con un total de 624 sidras catadas. El laboratorio foral, además, ha puesto en marcha tres nuevos proyectos cuyos resultados se presentarán en la próxima primavera de 2015, y que son el que analiza la relación existente entre el momento de la recogida de la manzana y la calidad de la sidra; la investigación de la dinámica microbiológica durante la producción de sidra; y el de la selección de las levaduras autóctonas para la producción de sidra en Gipuzkoa.

APERTURAS DE TXOTX

Gipuzkoa: en Hernani, hoy a las 12.00 horas, en la plaza principal, y si hace mal tiempo en Atsegindegí. En Astigarraga, el miércoles 14, en la sidrería Bereziartua. En el Goierri, en la sidrería Olagi de Alzaga, organizada por Goitur. **Bizkaia:** Día 21, Uxarte (Zornotza). **Álava:** Día 15, Iturrieta (Aramaio). **Navarra:** Día 16, Larralde (Lekaroz).

mavera y verano. Y lo mismo ha pasado con las distintas variedades: mientras que algunas variedades autóctonas han producido mucho, otras no tanto, ya que en floración el clima ha sido diferente para las variedades tempranas y tardías. En general la manzana producida en Euskal Herria ha sido muy sana, aunque la producción ha sido un 20% menor de lo esperado.

Nuevos manzanales. A lo largo de 2014, en Gipuzkoa se han plantado unos 20.150 manzanos, lo que supone más de 80.000 plantíos en los últimos cinco años y un incremento del 25% con respecto al ejercicio anterior. Esta iniciativa, al igual que en los años anteriores, ha sido apoyada por la Administración pública con la concesión de subvenciones.

A lo largo de 2014 en Gipuzkoa se han plantado 20.150 manzanos, y en cinco años han sido 80.000

«Cosecha irregular». Según la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, «la cosecha de este año ha sido muy irregular. En algunas zonas del País Vasco la producción de manzana ha sido mayor que en otras zonas, debido principalmente al clima de pri-

%50

HASTA

REBAJAS

HASTA el 28 de FEBRERO

Confía tu descanso a un verdadero especialista

ENSUEÑOS CASA

tiendas de descanso

www.tiendasensuenos.com

Plaza Gipuzkoa, 12
San Sebastián
Teléfono 943 42 44 85

DISTRIBUIDOR DE:

FYLD'S

Ducal Litterie

VELDA Classic

METROPOLITAN luxury

Bodyprint

VELDA

Síguenos en:
www.facebook.com/tiendasensuenos