

ARANTZA EGUZKIZA, PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN DE SIDREROS DE GIPUZKOA

«El que quiera el ambiente sidrero de antaño lo tiene fácil: ir entre semana»

Las sagardotegis son ya las grandes protagonistas de la comarca de Buruntzaldea

24.01.10 - 02:21 - JUAN F. MANJARRÉS [manjarres@telefonica.net](#) | HERNANI.

0 votos

0 Comentarios | [Comparte esta noticia »](#)

Arantza Eguzkiza regenta la sidrería familiar Iparragirre en Hernani y es, además, la presidenta de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, que tiene su sede en Astigarraga. Toca, por tanto, los dos municipios de referencia de la temporada del txotx.

- ¿Cómo se presenta la nueva temporada?

- Como todos los años, con una mezcla de ilusión, de expectativas, de cómo va a resultar, si va a gustar la nueva sagardoa que hemos hecho, si va a venir gente. Ésa es una inquietud de todos los años. Siendo conscientes de la situación y de nuestro entorno económico, quizá este año haya más preocupación aún. Pero ante todo, lo afrontamos con ilusión.

- Tendréis todo tipo de clientes. Desde el que toma todo lo que le echen hasta el más crítico con la sidra.

- Siempre, es una incertidumbre que se impregna en nuestro negocio. Cuando hacemos nuestra sagardoa no lo hacemos sólo para el txotx. Lo hacemos también para vender. Esa preocupación ya la tenía hace 30 ó 40 años mi padre. ¿Va a gustar o no va a gustar? Es un producto totalmente natural, que no controlamos en gran medida. Podemos traer las mejores manzanas, las mejores kupelas, hacer las cosas lo mejor posible, que es lo que intentamos, pero siempre hay un ingrediente de sorpresa.

- El txotx sirve para captar como la reciben los clientes.

- Es es un producto que está en continua evolución. No es lo mismo en enero, cuando abrimos las sagardotegis, que en abril o en agosto. De alguna forma lo que se ha perdido es la percepción de otra época, que la sagardoa que está en las kupelas tiene como destino final su consumo en la botella. No tiene que estar en enero de la misma forma que en marzo o abril. Tiene que tener una evolución y siempre con esa perspectiva.

- ¿El año pasado se notó la crisis?

- Sí. De alguna forma sí que hubo un pequeño bajón. De todos modos, faltaría a la verdad si dijera que fue sólo por consecuencia de la crisis. Es un pequeño bajón que se viene notando de años atrás. De alguna forma, hace varios años que el txotx parece que tocó techo y la curva va en descenso poco a poco. A pesar de todo, tenemos que decir que la valoración de los sagardogiles es satisfactoria.

- Ese descenso puede llevar a la temporada del txotx a lo que realmente es. ¿Igual llegó a un punto excesivamente alto hace cinco años?

- Hace más años todavía, 6 ó 7, que leyendo una circular interna se valoraba que el txotx había tocado techo. ¿Qué está pasando con el txotx? Lo mismo que está sucediendo con el resto de la hostelería. Se está centralizando mucho en el fin de semana e incluso en el sábado. Hace 25 ó 30 años cuando más se trabajaba era un viernes. El que quiera recuperar el ambiente de antaño de la sidrería, cuando había poca gente, lo tiene muy fácil hoy en día: Acudir entre semana.

- Se habla de la cultura de la sidra, pero ¿qué es?

- Para empezar, nosotros tenemos un producto que se elabora aquí. En la mayoría del mundo, aunque la sidra está muy extendida, es una sidra achampanada, no como aquí. Tenemos una forma de elaboración muy concreta. Tenemos además, unas manzanas que son autóctonas, en la medida que vayamos aumentando la producción vamos reafirmando más ese tesoro propio. Luego hay algo que no se encuentra en ninguna parte del mundo y que es la cultura del txotx. Consistía en que nuestros clientes de botella acudían a probar la sagardotegi, a donde se llevaban su comida. Lo que nosotros hacíamos era únicamente preparar la tortilla. Ellos traían la carne, que nosotros asábamos, llevaban sus cazuelas, lo que quisieran y lo que hacían era probar de todas las kupelas para elegir una de ellas. Las encargaban para embotellar. Ésa era la razón del txotx. Era el momento de cata para elegir la botella.

- ¿Qué supone la temporada del txotx para la comarca en términos económicos y culturales?

- Para mí es importante empezando por los manzanos en el ámbito medioambiental y paisajístico. Con las plantaciones de manzanos contribuimos a que los campos estén limpios, cultivados y paisajísticamente agradables de ver. Lo que es el txotx es un generador de riqueza, parece que a los sagardogiles se nos achaca los problemas que pueda haber en la calle. Gracias a la sagardoa y al txotx conseguimos dar identidad a nuestros pueblos, a que sean conocidos por esta actividad. Además, de que sean



Iparragirre. Arantza gestiona la sidrería familiar. F. JUANPER

ADSL 20Mb

diariovasco.tv

VIDEOS DE ACTUALIDAD

[más videos \[+\]](#)



GIPUZKOA

¿Debería ser festivo el 21 de enero?

◀ 1 2 ▶

(+)[info] actividad usuarios. Inicio de sesión. REGISTRO. Comentar.

representativos de un tesoro cultural vasco, sobre todo, guipuzcoano. Hace que tengamos visitantes en nuestros pueblos, en la medida que estos van a las sagardotegis, para las que trabajan muchísimos gremios. Generamos puestos de trabajo. Se critica, a veces, que se han tenido que contratar más municipales. Yo me alegro porque quizá el resto del año no han tenido trabajo. Vamos a verlo como algo positivo, algo que genera riqueza en nuestros pueblos. Por supuesto, vamos a intentar aminorar los perjuicios que se puedan acarrear, que en el fondo no son tantos.

- ¿Qué lectura hace de la frase de que la sidra es el negocio de unos pocos?

- No es cierto. El domingo pasado los bares estaban llenos en Hernani. Nosotros sólo repartimos sidra, pero la gente se quedó en el pueblo. Hay que decir las cosas como son. Los políticos, tristemente, han utilizado el tema del txotx para hacerse notar. Les pido que hablen con propiedad y responsabilidad, la que tenemos que asumir todos los que trabajamos con alcohol, por eso hacemos un llamamiento a un consumo responsable.

- ¿El comportamiento de la gente en general cómo suele ser en las sidrerías?

- En general es normal, lo que no quita para que pueda haber dos gamberros en una noche y eso es lo que ha pasado en Hernani. Problemas hay todos los fines de semana del año y eso no hay que olvidarlo. No quiero quitarme responsabilidades, pero tampoco vamos a especular.

- ¿Qué tienen las sidrerías para que se organicen autobuses y la gente venga desde lejos?

- La forma en que está organizada, es decir, es un lugar donde no hay platos, en el que hay que levantarse y eso ayuda mucho a la interrelación, la comunicación entre todos, conoces gente nueva. Es, además, accesible a todo el mundo, no tiene un costo excesivo.

- Astigarraga y Hernani son referencia en la sidra, ¿hay rivalidad?

- Nosotros lo vivimos con armonía en la junta. Nunca ha habido problemas y ambos tenemos las cosas claras, aunque tiremos para nuestros pueblos. Lo que es importante, es una opinión personal, creo que es tener un museo potente en el que estemos representados todos los sagardogiles. Eso sería lo ideal. Aún tenemos que superar egocentrismos. Hasta entonces hay que apoyar lo que hay.

[Hipoteca Smash: ven a Banesto y acaba con el suelo de tu hipoteca _](#)
[Club hoyvino.com: descubre los mejores VINOS + regalo](#)
[Cuenta NARANJA de ING DIRECT 3% TAE los 4 primeros meses](#)

TAGS RELACIONADOS

quiera, ambiente, sidrero, antaño, tiene, facil, entre, semana

0 votos 0 Comentarios | Comparte esta noticia »

Opina

Aprovecha las ventajas de ser un usuario registrado y **Regístrate** Para realizar un comentario con tu perfil, primero debes identificarte: **Login**. También puedes escribir un comentario sin tener perfil:

Nombre * y apellidos	Opinión *
	escribe aquí tu comentario
Email *	
☐ Acepto todas las condiciones de uso	
* campos obligatorios	
Enviar	

Listado de Comentarios

Lo más reciente Lo más valorado

0 opiniones

ANUNCIOS GOOGLE

Sagardodenda

Euskal Sagardoaren online DendaAstigarragatik mundu osora
www.sagardodenda.com

Autocares para sidrerías

Sidrerías en Astigarraga, Hernani..Presupuestos sin compromiso.
www.autocaresdavid.com

Escanciadores de Sidra

Escanciador electronico,desde 69€Sidra Gratis con tu pedido, Ofertas
www.escanciadoresdesidra.com

Escanciador Eléctrico

Escancia tu sidra de formatávil y mucho más sabrosa
Escanciador.eolo.com

Powered by SARENET



© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.L.U.
 Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 1.786, Folio 141, Sección 8ª, Hoja SS-16552, Inscripción 1ª C.I.F.: B20677878
 Domicilio social en Camino de Portuebe, 2 San Sebastián 20018
 Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com
 Copyright © Digital Vasca S.L. , San Sebastián. , 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en



BUSCADOR DE EMPLEO Y FORMACIÓN

Trabajo	Formación	infoempleo..
Busco trabajo		
Palabra clave		
-- Área Empresa --		
-- Área Geográfica --		
☐ Primer empleo		

LO MÁS LEÍDO

Brad y Angelina se dicen adiós...
 Roban al encargado de la taquilla de la...
 La expulsión de Bravo, determinante ...
 Amaia y Eugenia, buen rollito...
 Una periodista palpa los genitales de B...
 El Gobierno Vasco desconoce las socieda...
 Un par de errores...
 Piden 77 años para el preso de Martuten...
 Un avión con 92 pasajeros cae al mar tr...
 La historia interminable de la gripe A...
 «Los grandes también se equivocan»...
 Aurten bai...

LO MÁS COMENTADO

LO ÚLTIMO DE DIARIOVASCO.COM

Bienvenido a



su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa Web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Master El Correo](#)

Hoy Digital
La Rioja.com
DiarioVasco.com
Ideal digital
Las Provincias
El Diario Montañés
Laverdad.es
Finanzas y planes de pensiones
Infoempleo
11870.com

El Correo Digital
nortecastilla.es
Elcomerciodigital.com
SUR digital
Qué.es
La Voz Digital
Punto Radio
hoyCinema
hoyMotor
Autocasion
Hoyvino