

APERTURA DE LA NUEVA TEMPORADA DE SIDRA



Miguel Indurain, acompañado del bertsolari Andoni Egaña, llena su vaso en la primera kupela abierta esta temporada, en la sidrería Petritegi./LUSA

Sprint del txotx

Miguel Indurain abrió ayer simbólicamente la primera kupela de la temporada de sidra, que se inaugura mañana

PILAR ARANGUREN/DV. SAN SEBASTIAN

Al grito de mojón, el pentacampeón del Tour de Francia Miguel Indurain abrió ayer simbólicamente la primera kupela de la nueva temporada de sidra, que se inaugura oficial-

mente mañana. Con este acto, celebrado por quinto año consecutivo en la sidrería Petritegi de Astigarraga, los sidreros de esta localidad dan el pistoletazo de salida a la temporada de txotx. Aunque la accidentada climatología

del pasado año ha reducido la cosecha de manzana autóctona, la calidad no se ha resentido, según los elaboradores, quienes han producido un total de ocho millones de litros. Los sidreros de Gipuzkoa, con la colabora-

ción del Ayuntamiento de Astigarraga y la Diputación, están proyectando crear una Casa de la Sidra, que pretende ser algo más que un museo, para potenciar la sidra. De hecho, han empezado ya a recopilar material.

«Sagardo berria». Con estas palabras, que se han convertido ya en un ritual, Miguel Indurain dio por inaugurada la nueva temporada de sidra. El acto se celebró por quinto año consecutivo en la sidrería Petritegi de Astigarraga, donde se congregaron numerosas

personas, entre ellas, los sidreros de la comarca, así como el campeón de Euskadi de Bertsolaris, Andoni Egaña, que fue el primer personaje invitado, hace cinco años, cuando se instauró este acto. Al bertsolari zarauztarra le acompañaba el subcampeón, Se-

bastián Lizaso.

A las dos y media, como estaba previsto, Miguel Indurain llegó acompañado de su mujer, Marisa y su hijo, Miguel. Los sidreros le hicieron un pasillo hasta la kupela número 23. El pentacampeón del Tour de Francia fue acogido

por el sonido de una txalaparta y el aplauso de los que se congregaron en torno a la kupela. A continuación se bailó un auresku de honor.

Tras estos prolegómenos, Miguel Indurain, que iba con su preceptivo vaso en la mano, abrió

el txiri, dejó que la sidra rompiera contra su vaso y tras alzarlo proclamó el «sagardo berria», momento en el que se escuchó el grito de iaupa Miguell, jaleado por los congregados.

El ex ciclista navarro tuvo que repetir tres veces la operación

MIGUEL INDURAIN • PENTACAMPEON DEL TOUR

«Prefiero el vino; la sidra me resulta un poco ácida»

AUNQUE a Miguel Indurain no le gusta excesivamente la sidra, prefiere el vino, cumplió perfectamente con su papel y probó de varias kupelas. Simpático y asequible, como siempre, Miguel sigue perdurando en la mente de muchos guipuzcoanos. Numerosas personas aprovecharon para sacarse una foto con este deportista extraordinario.

—¿Le gusta la sidra?

—No excesivamente. Me gusta más lo que se come alrededor de la sidra. Si hay sidra la bebo, pero no continuamente. Se me hace un poco ácida.

—¿Entre la sidra y el vino con cual se queda?

—Me gusta más el vino. Soy

más de beber vino, pero siempre viene bien cambiar y de vez en cuando pruebas algo de sidra.

—¿Le gusta a Miguel Indurain estar todavía presente en la mente de muchas personas y que se acuerden de él en actos como éste o a veces es un compromiso más que un honor?

—Es un lugar que está bien. Hay sitios peores. Venir a comer siempre está bien y si encima te encuentras con algún amigo, mejor, pero no me gusta excesivamente acudir a muchos compromisos. Sin embargo, algunos no los puedes eludir.

—Ahora que no está en el deporte profesional ¿se permite ciertos placeres que antes no podía?

—Sí, antes sí que los hacía, ya



Miguel Indurain se dispone a probar la nueva sidra./LUSA

que no llevaba una dieta muy drástica. Pero no tan a menudo como hubiese querido. Ahora lo puedo hacer más a menudo, aunque me cuidó un poco, para que

no suban mucho los kilos.

—¿Cuántos kilos ha ganado desde que dejó el ciclismo?

—Peso ocho kilos más que cuando estaba en plena forma.

—La buena sidra requiere de cierto punto de acidez ¿Un buen deportista también tiene que ser ácido en algunos momentos?

—Más que en algunos momentos. Si quieres competir a nivel mundial tienes que tener tus momentos fuertes, tu carácter y tu forma de sacarlo, pero sólo en momentos puntuales. No puedes estar todo el día a la greña.

—La sidra tiene chispa, quizá la que le faltaba a Indurain

—Yo la guardaba para la carrera. Fuera de la carrera no solía sacarla. Lo que he conseguido es tener la chispa que hacía falta para ganar. He demostrado y ahí está en mi palmarés que en los momentos en que era necesario sacaba esa chispa.

—¿Quién le ha enseñado a ser tan diplomático?

—La vida. No es algo que se aprenda en la escuela.

—¿Cuántas veces se ha arrepentido de haberlo dejado?

—Ninguna. La competición es muy dura y ahora llevo una vida muy tranquila.

Los sidreros proyectan crear una Sagardoetxea, que incluiría un museo

para que los reporteros gráficos y las cámaras pudieran inmortalizar este momento.

El alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala, agradeció al deportista navarro su colaboración y le entregó un obsequio, un plato, con la grabación de 5ª Edición del Día de la Sidra Nueva. Tras concluir el acto, los congregados degustaron una comida con el menú típico de sidrería: tortilla de bacalao, chuleta y queso, membrillo y nueces.

Ocho millones de litros

La producción de sidra se ha estabilizado. Este año se han elaborado ocho millones de litros, según indicó ayer Mikel Zabala.

El máximo-mandatario local apuntó que aunque este año se esperaba una buena cosecha, lo que hubiera permitido continuar la racha de recuperación de fruta autóctona, la recolección ha sido menor que en años anteriores debido a la accidentada climatología del pasado año, con fuertes lluvias en verano y sequía a partir del 15 de setiembre, lo que impidió una maduración normal de la manzana. Así, mientras en la temporada anterior la manzana autóctona alcanzó el 65% del total, en esta ocasión no supera el 45%.

Afirmó que, aunque esta climatología anómala se ha reflejado en una pequeña reducción de la graduación alcohólica de la sidra, que este año no alcanza por unas décimas los 6 grados, «no ha afectado a la calidad de la sidra».

El diputado de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Iñaki Txueka, destacó el apoyo que está prestando la Diputación para la plantación de manzanos de sidra, «ya que el reto es la autoproducción». Apuntó que el año pasado se plantaron 5.000 nuevos árboles, lo que supone 15 hectáreas



Los sidreros guipuzcoanos comercializarán este año ocho millones de litros, el 98% en botellas como las expuestas ayer en Astigarraga. LUSA

Navarra produce 120.000 litros

Aunque la moda de consumir sidra al txotx se creó en Gipuzkoa, este hábito se ha extendido a Vizcaya y a Navarra. En Vizcaya, prácticamente no existen productores, según comentaba ayer José Angel Goñi, portavoz de la gestora que se encargará de impulsar la Sagardoetxea.

En la Comunidad Foral también proliferan las sidrerías donde se puede beber este caldo directamente de la barrica, pero tan sólo cuatro son productoras: Sidrería Larralde, de Lekaroz; Toki Alai, de Lekumberri; Txaseneko Borda, de Beruete; y Martitxonea, de Aldaz. Estos elaboradores han

producido este año un total de 120.000 litros de sidra.

Gregorio Elizetxea, de la sidrería Larralde, apunta que este será el quinto año que las sidrerías navarras abren sus puertas. Señala que en la Comunidad Foral anteriormente había tradición de hacer sidra en los caseríos, pero era únicamente para consumo propio. Los navarros utilizan un 20% de manzana autóctona. Un 70% lo importan de Gipuzkoa y el resto lo traen de Asturias. En Navarra, la temporada de sidra al txotx se inaugura mañana.

Astigarraga y de la Diputación, están proyectando crear una Casa de la Sidra con la intención de potenciar este sector.

Aunque aún no está definido el proyecto, esta Sagardoetxea podría acoger, además del preceptivo museo, diversos servicios, como un pequeño laboratorio o vivero de plantas.

El diputado de Agricultura afirmó que las instituciones están dispuestas a impulsar este proyecto a condición de que se trate de «un centro integral que, además del museo, incluya un servicio de documentación, un centro etnográfico e incluso un espacio donde se puedan degustar todas las sidras de Gipuzkoa».

Txueka indicó que para ello es imprescindible que el sector sidrero se ponga de acuerdo en la ubicación del centro. Los sidreros han empezado ya a recopilar material para el museo.

más, que sumadas a las ya existentes arrojan una extensión de 850 hectáreas.

Asimismo, recordó que el año pasado algunas variedades de manzanos se vieron afectadas por una plaga que se introdujo de Europa y apuntó que se están realizando pruebas para determinar

cuáles son las especies más resistentes a esta plaga.

A pesar de que la costumbre de beber sidra al txotx se ha extendido en los últimos años, la cantidad de sidra que se consume en barrica es insignificante, ya que tan sólo supone el 2% del total de producción. El resto se comer-

cializa en botellas. El 65% de la producción se consume en Gipuzkoa, un 30% en los otros territorios vascos y un 5% en el resto de España.

Casa de la sidra

Los sidreros de Gipuzkoa, con la colaboración del Ayuntamiento de

JOSE ANGEL GOÑI • PORTAVOZ DE LOS SIDREROS

«Todavía no controlamos bien la materia prima»

JOSE Angel Goñi, responsable de la sidrería Guruxeta y miembro de la gestora encargada de impulsar la Sagardoetxea, considera que si se enfoca bien este proyecto se podrán investigar algunos aspectos que permitirán mejorar la calidad de la sidra de modo que se mantenga estable todo el año. Añade que otra de las asignaturas pendientes es el poso.

—¿La sidra en botella se vende durante todo el año?

—La época que más se vende es en primavera, fundamentalmente en mayo y junio. En otoño baja la venta, aunque el consumo de sidra depende en gran manera de la temperatura. Con buen

tiempo se consume más sidra.

—¿Cuántos productores hay en Gipuzkoa?

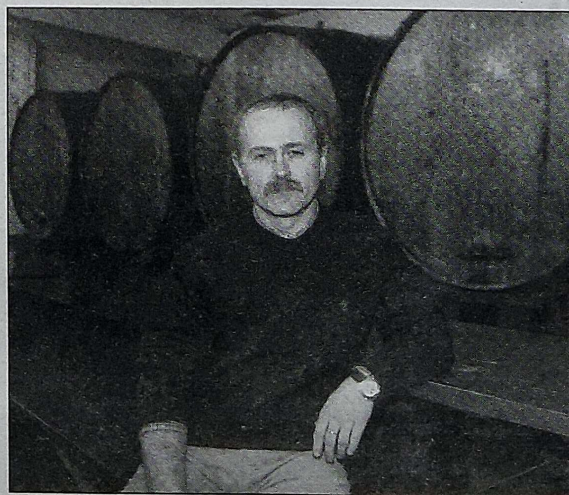
—Productores, 60. Pero además hay muchas sidrerías que no elaboran y que son más que nada hosteleros.

—¿En estos momentos, la sidra que se elabora es bastante uniforme?

—Cada uno hace lo que ha aprendido, y aunque la técnica la tenemos asimilada todos, cada bodega tiene su sello particular. Aunque la hagamos igual siempre saldrá diferente.

—¿La kupela de acero inoxidable ha sustituido ya a la de madera?

—Todavía persisten muchas kupelas de madera. Yo mismo, las



José Angel Goñi, en la sidrería Petritegi de Astigarraga. LUSA

que voy adquiriendo son de acero inoxidable, pero no puedes cambiarlas todas de golpe. En primer lugar, porque supone un fuerte desembolso económico y porque

tampoco se pueden cambiar las costumbres de la noche a la mañana.

—¿Qué diferencia hay en cuanto a calidad de sidra entre las ku-

pelas de madera y las de acero inoxidable?

—En las kupelas de acero inoxidable puedes controlar mejor el producto, ya que al no ser un material poroso permite una mayor estabilidad de la sidra.

—Hace unos años se decía que uno de los retos era lograr que la sidra sea un producto estable y que se mantenga en buenas condiciones durante todo un año. ¿Se ha superado ya ese aspecto?

—El problema es que no controlamos bien la materia prima; es decir, la manzana. Todavía nos queda un trabajo largo por hacer. Si la Sagardoetxea se enfoca bien y se crea un laboratorio de investigación, se podrá solucionar.

—¿Y qué ocurre con el poso?

—Esa es otra asignatura pendiente. Se están haciendo ensayos filtrando la sidra. Pero al ser un producto con poca graduación no tiene las mismas defensas que el vino y por lo tanto, no admite un filtrado severo. Si hacemos eso bajan todas las propiedades de la sidra.