



VÁZQUEZ MONTALBÁN
Familiares y amigos presentan la primera parte de "Milenio Carvalho I", el testamento literario del autor **P54**

ESPACIO George Bush pedirá 1.000 millones de dólares para misiones a la Luna y Marte en los próximos cinco años **P52**

ARTE Nueve galerías representarán el arte vasco en ARCO, cuya XXIII edición se celebrará del 12 al 16 de febrero **P53**

KULTURA Miarritzeko XVII. FIPA jaialdia abian da jadanik eta bertan 130 ikus-entzunezko lan bildu dira **P53**

TELEVISIÓN El programa de ETB-2 "Políticamente incorrecto" ofrece una entrega especial con Uxue Barkos **P60**

49 DEIA 2004 Urtarrilaren 15a, osteguna

LA REVISTA DE DEIA

TXOTX

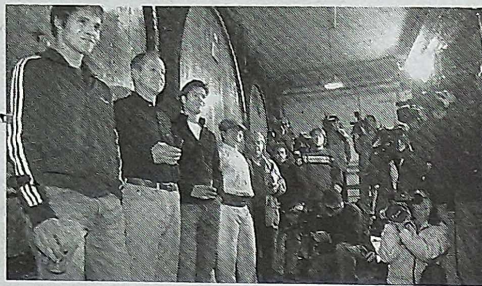


Astigarraga abre la temporada de sidra

El "Sagardo Berriaren Eguna" que se vivió y disfrutó ayer en Astigarraga —sigue siendo la capital mundial de esta bebida autóctona— dará paso mañana a la apertura de la temporada, esa en la que se beberán los caldos elaborados a lo largo de 2003. El prolegómeno en cuestión resultó tan agradable como festivo, con la familia Alonso ("Periko", Mikel y Xabi) como protagonistas de auténtico lujo

La sidra que se empezará a degustar a partir de mañana salió ayer de las "kupelas" de "Petrítegi", en Astigarraga. Rubén Plaza

PROTAGONISTAS



Los Alonso posan ante las "kupelas" y para los medios gráficos

No es la primera vez que los sidreros de Astigarraga se fijan en el fútbol para elegir a la persona o personaje que inaugure el "txotx". El primer futbolero fue Joxe Mari Bakero, jugador de la Real y del Barça, en 1995. Al año siguiente, Javier Clemente. Y desde entonces, hasta ayer. Los Alonso estaban tan

contentos como quizás algo superados por la relevancia del acto y por la distinción de la que habían sido objeto. Esta situación era más remarcable en el caso del aítaxo: «Hombre, estoy muy contento, pero no sé, parece que te dan un protagonismo que quizás no llegues a merecer. En cualquier caso, inaugurar el "txotx" es para mis hijos y para mí un honor, lo mismo que fue una gran sorpresa el día en que nos comunicaron la

decisión. Y estamos muy animados. Menos mal que se ganó el sábado (al Real Madrid), que si no a ver con qué cara venimos todos». Mikel y Xabi Alonso pensaba en clave familiar: «Ciertamente y para unos chavales de nuestra edad es algo muy bonito, además de un honor». Tanto uno como otros son amantes de la sidra. Quizás en esta faceta también destaque más, lógicamente dentro de un orden, el mayor de la



Los sidreros de la zona se estrenaron en "Petritegi"

saga: «Siempre me ha gustado probar la sidra cuando empieza la temporada y lo seguiré haciendo. ¿Que quién

bebe más sidra de los tres? Seguro que el padre es el más sidrero. Para mí es una buena bebida para un

Manu de la Puente Astigarraga

SIDRA FUERTE. Así se podría definir la sidra elaborada a lo largo de 2003 y que se degustará y disfrutará a partir de mañana y mientras dure la temporada, más a o menos hasta Semana Santa.

Y se considera fuerte no tanto por su sabor, ese que se traslada hasta el paladar, como por su alta graduación alcohólica. Es una bebida que alcanza los siete grados, sensiblemente por encima de graduación media habitual. Esto va a suponer algo tan claro como lo siguiente: que bebiendo un 15-20% menos que la sidra del anterior año, el organismo ingresará la misma cantidad de alcohol. Vamos, que beber tres vasos de la sidra de 2003 equivaldrá —en términos de alcohol— a cuatro vasos de la sidra de 2002. Los enólogos lo afirman.

En cualquier caso, la sidra del año entra suave, fresca y muy bien. Quienes ayer la probaron también coincidían en esa opinión.

comentarios y para mucho más, en la que fue undécima edición de evento, que se disfrutó, cómo no, en Astigarraga, municipio que pasa por ser la "capital mundial" de la sidra. Al margen de la manzana, cuenta con 17 sidrerías en una población de 4.125 habitantes. Osea, a sidrería por cada cuarto de millar de personas. Menos mal que los visitantes y amantes de la sidra llegan por oleadas al lugar.

La jornada tuvo dos tiempos: el primero, en el consistorio de la villa, donde se dieron a conocer los datos de la cosecha; y el segundo, llegó en la sidrería "Petritegi", donde se retiró el primer "txiri" (tapón) a una "kupela", dando rienda suelta al "txotx". En ese momento el protagonismo de la sidra fue compartida con los Alonso "Periko", Mikel y Xabi, familia de deportistas que dejaron muy alto el pabellón.

Antes, el alcalde de la villa, Bixente Arrizabalaga, saludaba en el consistorio a la mayoría de los productores, que son 65. Se acompañó de Esteban Saiz de San Pedro (Gobierno vasco) y Nuria López de Gereño (Diputación de Gipuzkoa), además de "Periko" Alonso. Sus hijos Mikel y Xabi, que en ese momento entrenaban con la Real Sociedad en Zubietza, se sumaban después.

En representación de los sidreros de Astigarraga también intervino José Angel Goñi para dar cuenta del detalle de la cosecha y la posterior elaboración de la sidra: «Fue un verano nefasto —afirmó—, lo que originó una cosecha del mismo corte. Eso nos obligó a recurrir, como es habitual, a las manzanas de Francia, sobre todo a Normandía y Bretaña».

En Astigarraga aldea se transformaron unas 7.000 toneladas (la mitad llegadas de fuera), lo que equivale a 300 camiones o a la producción de 300 hectáreas. Estas cifras pueden ser el 40-50% de la producción guipuzcoana, que se cierra en doce millones de litros.

«Este año —añadió— hemos tenido manzanas más taninosas que acaban siendo más aromáticas, con más persistencia en la boca. Y, en definitiva, será un producto de calidad y un valor seguro que tendrá una buena aceptación».

No se olvidó de recordar la graduación (7 grados) de la bebida, significando también que el aroma se desprende más en retrolasal que en nariz, con un "bouquet" a fruta madura (pera, albaricoque, plátano y piña). En este sentido, recordó que la sidra de 2002 tenía una línea



Mikel Alonso, entre su hermano Xabi y su aita "Periko", recoge en su vaso la primera sidra del año, la que ayer se probó en "Petritegi". Reportaje fotográfico de Rubén Plaza

más aromática, claramente cítrica (pomelo, limón).

"Hau da Astigarragako sagardoa berria" El segundo tiempo de la fiesta se trasladó a "Petritegi". A las órdenes de Joakin Otaño, estaba preparado todo su equipo para atender a unos doscientos comensales.

En la cocina se esmeraban Juantxo Ribera y María Jesús Otaño. Preparaban lo que luego iban a servir Marijose Merketegi y tres Otaños más, Oihana, Lourdes y Ainara. Rapidez y profesionalidad para servir el menú clásico (tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuleta y postre (queso con nueces y membrillo), con una entradilla de chorizo cocido, novedad que se agradeció para los primeros tragos.

Pero el acto simbólico que más sabor da a la jornada llegó con el "txotx" que protagonizaron los Alonso. El dantzari Hur Astarbe les saludó con el "aurresku" a los sones del txistu de Toño Urreaga y de los "txalapartaris" Simón

Goikoetxea y Ramón Izeta. Frente a una auténtica montaña de cámaras y tras un ensayo previo "a puerta cerrada", los Alonso procedieron, de uno en uno y por orden de edad: "Periko" (60 años), Mikel (23) y Xabi (22). Tras pronunciar el clásico "Hau da Astigarragako sagardoa berria", tuvieron que posar-simular varias veces más para los gráficos, en lo que ya es otra tradición.

De esta manera la saga futbolística de la Real Sociedad —que pasará a la historia por ser la primera vez en que más de un protagonista realiza la maniobra— sucede a los Andoni Egaña, José Mari Bakero, Javier Clemente, Julián Retegi, Miguel Indurain, Juan Mari Arzak, Pedro Miguel Etxenike, Joane Somarriba, Martín Fiz y Abraham Olano. Una lista de auténtico lujo.

Los mejores bertsolaris de Gipuzkoa (Mailen Lujanbio-Hernani y Jon Martín-Oiartzun) saludaron con cariño e ironía a los protagonistas antes de sentarse a la mesa.

La sidra cuenta cada vez con más aceptación en el extranjero

futbolista y para cualquier persona, pero siempre tomada en su momento. A mí me encanta para la "afarimerienda", bien con una ensalada o con una tortilla».

Xabi Alonso suele ir de sidrería con el equipo y también con sus amigos: «Vamos de vez en cuando y habrá que repetir, porque la sidra que estamos probando está muy fresquita y entra muy bien».

Mikel, por su parte, también confiesa que le

gusta bastante esta bebida y que suele pasarse por Astigarraga con relativa asiduidad. Y lo hace con sus amigos y también con su hermano y con su aitaño:

«Siempre nos lo pasamos muy bien, porque el ambiente que se respira en las sidrerías es muy majo y gusta a todos». Cuando se pregunta a los hermanos Alonso si le van a invitar a Raynald Denojeix alguna vez a ir de sidrería, responden con

la suficiente cautela: «Ya se lo comentaremos», afirman.

Si se les pide opinión por el presente y el futuro de la sidra, el trío está de acuerdo y observa esos tiempos que son y los que están por llegar en clave totalmente positiva. Sin embargo, cuando se les pide opinión sobre el futuro de la Real, ya las sensaciones no son tan iguales.

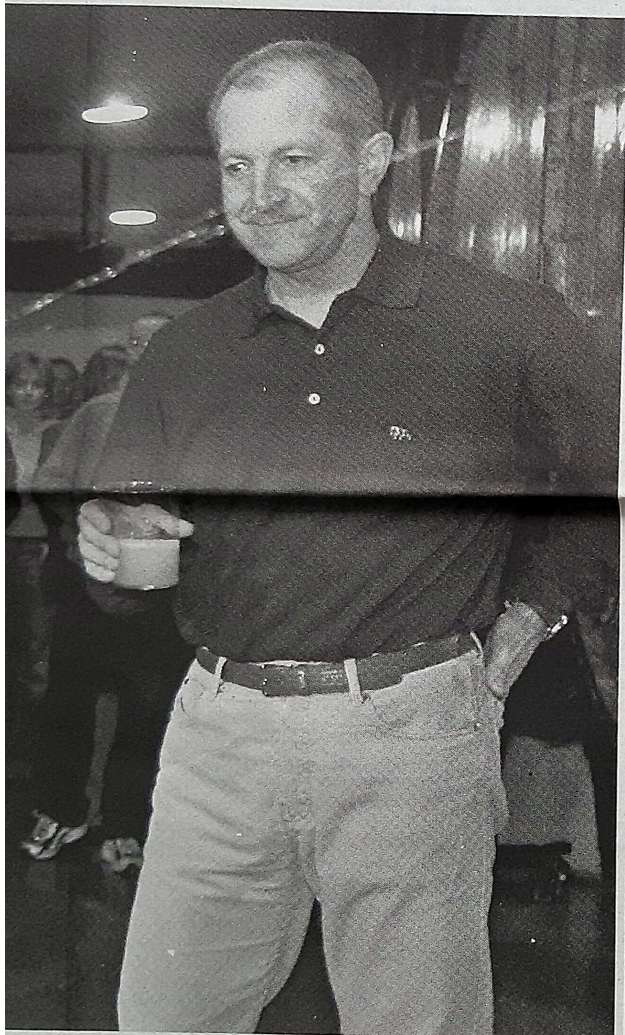
Sobre todo en el caso del cabeza de familia. Él prefiere no mirar más

allá del próximo encuentro y su deseo se traduce en las siguientes palabras: «Lo que hay que hacer ahora es ganar al Español».

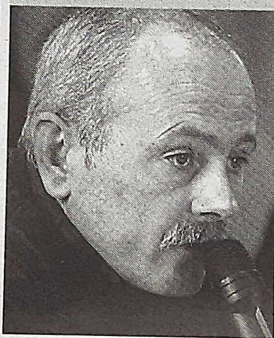
Mikel Alonso también recibe bien el tema, pero lo despacha con una mucho mayor dosis de optimismo: «Este es un momento en el que vamos para arriba. Estoy convencido de que la Real cerrará muy bien el campeonato». No cabe duda de que su hermano Xabi firmaría ese pronóstico.



La chuleta, antes que el postre, era el plato fuerte y final del clásico menú de sidrería



José Angel Goñi
Portavoz de los sidreros
de Astigarraga



«Los precios de "txotx" y de los menús apenas han subido»

M. de la P. Astigarraga

PROPIETARIO DE la sidrería "Gurutxeta" es el portavoz de los "sidreros" de Astigarraga. Una persona con conocimiento y criterio.

¿Cambia el menú de sidrería?

No, desde luego que no. Se escuchan algunas cosas, pero no. Hay quien ha dado pasos para variar los postres, con cigarrillos y tejas, pero no ha resultado. La gente quiere lo de siempre.

¿Y los precios?

Tampoco hay mayor novedad. Aunque cada sidrería es libre de poner sus precios, la media no ha variado mucho ni tampoco se ha encarecido. El "txotx" sale por 4-6 euros y el menú en torno a los 21.

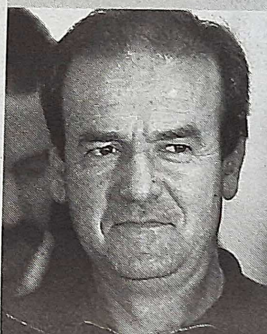
Lo que no cambia es el buen ambiente, ¿no?

La sidrería tiene un ambiente muy peculiar. Es distinto al de los restaurantes y asadores, porque en la sidrería hay gentes que no se conoce y que están sentadas al lado. Luego, el trasiego de levantarse e ir hacia la "kupela". Es tan distinto como muy bonito.

¿El sector sigue creciendo?

En eso estamos, además ahora con la creación del consorcio "Sagardun" como instrumento profesional para fomentar y promover la cultura sidrera. Tenemos página web y queremos una "Sagardotxeta" virtual pero también real. Vamos a por la "K" de "Kalitate".

Bixente Arrizabalaga
Alcalde de
Astigarraga



«Queremos que los visitantes disfruten y... respeten»

M. de la P. Astigarraga

EL ALCALDE de Astigarraga se estrenó en la presente legislatura. Pertenece a EA y representa a la coalición de este partido con el PNV.

Astigarraga va para arriba, ¿no es cierto?

Sí y tiene unas expectativas de desarrollo muy fuertes. Contamos con tres polígonos industriales y se van a construir más. Somos polo de atracción para mucha gente que no es del pueblo.

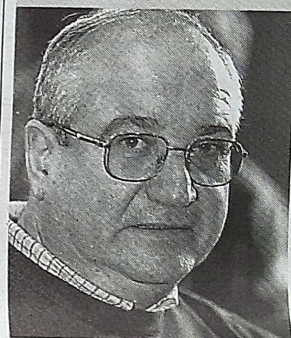
Y el "empujoncito" que da la sidra...

Se nota y mucho, ayuda bastante. Y es que Astigarraga es el corazón de la sidra y por lo que es conocida en Euskal Herria y fuera de aquí. Son muchos los visitantes que tenemos a lo largo de la temporada y del resto del año, lo que beneficia a los sidreros y al pueblo en general. A quienes nos visitan los recibimos con los brazos abiertos y les deseamos que se lo pasen muy bien, pero que también sean respetuosos con el pueblo.

¿Tenemos noticias de ese Museo de la Sidra que se anuncia siempre pero que nunca llega?

Desde luego, la anterior corporación no dejó nada en marcha, como se llegó a decir. A ver si a partir de ahora y con el consorcio "Sagardun" empezamos a materializar proyectos como ese. ¿Plazos? No me atrevo a darnos ninguno.

Domingo Arina
Enólogo profesional y
especialista en sidra



«La sidra es más coloreada, tirando a tostada»

M. de la P. Astigarraga

ES PROFESIONAL de la Enología y también especialista en sidra. No en vano Domingo Orive trabaja para varios de los productores de Astigarraga y su entorno.

¿Cómo viene la sidra de este año?

Aunque parezca una perogrullada y lo digamos casi siempre, esta sidra viene bien.

¿Cuáles son las características que más destacaría o que más llaman su atención?

Quizás el hecho de que tenga más azúcar, más amargo fenólico y menos ácido.

Y así, para entendernos mejor...

Pues eso va a suponer que consumiendo un 15-20% menos que, por ejemplo, el año pasado, acabaremos almacenando la misma cantidad de alcohol.

¿Cómo definiría esta sidra joven?

Pues yo diría que es más coloreada. No será la misma sidra rubia de siempre, porque tiene matices más oscuros, es más tostada que otros años.

¿La sidra es una bebida emergente?

Yo estoy convencido de que sí, de que sigue teniendo un gran futuro.

Animese y póngale una nota del 1 al 10.

Le pondría un notable, entre 7 y 8.

Mañu de la P. Astigarraga

LA EXPORTACIÓN está animando muy mucho al sector, tal y como se reconoce desde la asociación de productores y sidreros de Gipuzkoa.

Evidentemente Gipuzkoa en particular y Euskal Herria en general siguen siendo el principal mercado de esta bebida autóctona. Pero no deja de ser verdad que cada vez se aprecian emergentes flujos comerciales hacia Madrid y Catalunya, lo mismo que a otros puntos del Mediterráneo.

Iparralde es otra cliente fija del producto y en Francia se emple-

MERCADO

Las nuevas tendencias enológicas lo favorecen

zan a apreciar cada vez más pedidos, sobre todo desde París o desde Aquitania.

El fuerte desarrollo de la sidra en las "euskal tabernas" y en los bares de pintxos de muchas zonas han incentivado su distribución y consumo.

En la actualidad, el etiquetado de una serie de marcas se ha traducido al francés y al inglés, lo que demuestra la existencia de ese mercado más allá de Euskadi.

Las nuevas tendencias enológicas y las reformas de las bodegas (instalaciones controladas por el frío) favorecen la producción y la coyuntura expansionista.