

**Gipuzkoa**

Alto Urola

Alto Deba

Bajo Deba

Bidasoa

Buruntzaldea

Costa Urola

Oa

# DEL BOSQUE ABRE LA TEMPORADA DE LA SIDRERÍA SAIZAR

El exseleccionador de 'La Roja' afirma que «en Gipuzkoa me siento como en casa» tras realizar el primer trago de la temporada



IRAITZ VÁZQUEZ

Viernes, 12 enero 2018, 16:49



**La sidra ya es la gran protagonista en Gipuzkoa.** Quien más quien menos esperaba ansioso que las kupelas comenzaran a emanar el caldo que tanto

tiempo ha costado elaborar. Y ese momento ha llegado para los sagardozales. **Con el grito ‘Hau da Saizar sagardo berria’ el exseleccionador nacional de fútbol, Vicente del Bosque, ha sido el encargado de la V apertura del txotx de la sidrería Saizar de Usurbil,** donde muchas caras conocidas se han reunido en torno al bacalao y la txuleta, y han brindado por una temporada «excepcional».

Ante la atenta mirada de las personas que se han congregado en Saizar, **Vicente del Bosque ha alzado el vaso y ha probado el primer sorbo de la temporada después del auresku que se ha bailado en su honor.** Durante el acto se han podido escuchar en formato de concierto las composiciones del músico Kepa Junkera que ha interpretado uno de sus últimos trabajos ‘Maletak’ con la participación del grupo ‘Sorginak’, que ha brindado un espectáculo de sonido y danza «lleno de vitalidad, fuerza y energía» que ha sorprendido con sonidos ancestrales de manera contemporánea.

Vicente del Bosque se ha mostrado encantado con el honor que le ha tocado este jueves **«en Gipuzkoa me siento como en casa».** Eso sí, ha hecho especial hincapié en que los nervios no le jugaran una mala pasada al pronunciar la frase en euskera, por eso **lo ha hecho «despacio porque yo como futbolista jugaba despacio y lo he hecho también de esa manera»**, ha confesado feliz. «La sidra me gusta mucho pero nunca había probado una tan buena. Además, **estoy encantado de disfrutar de un plan como este rodeado de amigos».**

Los responsables de la sidrería Saizar eligieron a Vicente del Bosque como protagonista del txotx de este año porque **«pretendemos abrir fronteras y dar a conocer fuera de nuestra región como se vive nuestro rito».**

Después de la cena **el bertsolari Andoni Egaña cantó algunos bertsos** improvisados y como novedad, durante la noche de ayer estuvo acompañado por el rabelista, improvisador y versador cántabro Miguel Cadavieco «aunando culturas y nuevos contrastes», explicaron los organizadores.

Sobre la cosecha de este año, Napo Lertxundi, responsable de Saizar, ha señalado que «se han recolectado 2.000.000 kilos de manzana, 60%

autóctona de Euskadi, 20% traída de Galicia y otro 20% de Francia». Además, ha destacado que «**la sidra es más ligera, clara y fina que la del año pasado**. En general, son de aromas frescos y frutales, que recuerdan a la propia manzana, de cuerpo y estructura equilibrados con presencia de carbónico fino. Debido a las buenas temperaturas de octubre, la sidra ha fermentado más rápido y cuenta con muy buen aroma».

## Numerosas personalidades

El presentador lesakarra Julian Iantzi hizo los trabajos de cicerone en una celebración en la que también estuvieron presentes el alcalde de Usurbil, Xabier Arregi; el presidente de la Federación Española de Fútbol, Juan Luis Larrea; el exciclista Haimar Zubeldia; el futbolista Imanol Agirretxe; los cocineros David de Jorge, Ander González y Gorka Txapartegi; los excampeones manomanistas Juan Martínez de Irujo, Abel Barriola y Patxi Eugi; el periodista Iñaki Cano; exfutbolistas de la Real Sociedad, así como el enólogo Esteban Capdevila; el actor Sergio Pazos; el aizkolari Aitzol Atutxa; el harrijasotzaile Inaxio Perurena o el locutor de radio Alberto Granados entre otros, además de varios jugadores de baloncesto del Delteco Gipuzkoa Basket.

## Euskal Sagardoa triplica la producción en dos años

La producción de sidra en Euskadi de Denominación de Origen se triplicó en 2017, con un total de 4 millones de litros, con respecto a 2016, año en el que se implantó el distintivo Euskal Sagardoa, que garantiza que la bebida está elaborada al 100% con manzana local. La asociación Sidra Natural de Euskadi dio a conocer ayer los datos de la nueva D.O. correspondientes al pasado ejercicio, en el que se obtuvo «la cosecha más fértil de los últimos años en todos los territorios».

Ha sido una cosecha «histórica en cuanto a cantidad y adelantada en cuanto a madurez», ya que se han producido 12,5 millones de litros de sidra -igual que en 2016- con prácticamente el 80% de manzana autóctona, cuando en la añada anterior se hizo con el 45% de la manzana local, han indicado fuentes de esa asociación. El compromiso «a largo plazo» es que toda la sidra que se produzca en Euskadi sea al 100% con manzana autóctona.

En total, han estado inscritas 250 hectáreas de manzanales, 50 más que en 2016, y 48 sidrerías, 13 más que el año pasado, de las cuales 41 son de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 1 de Álava. Para elaborar la sidra de denominación de origen se han utilizado seis millones de kilos de manzanas, cuatro más que en la cosecha anterior, en la que se produjeron 1.320.000 litros.

Por su parte, la denominación de origen Txakoli de Getaria produjo el pasado año 3.784.000 kilos y 3,4 millones de botellas, en un año en que la cosecha ha sido de calidad y ha dado lugar a un caldo de 11 grados de graduación media. Aunque las cifras están lejos del récord de 2016, ha incrementado sus ventas un 3,5%, un 2% en el caso de las exportaciones.

## Lo + leído

[El Diario Vasco](#)[Gipuzkoa](#)[Top 50](#)

---

**1** El helicóptero de la Ertzaintza rescata a un montañero accidentado en el monte Txindoki

---

**2** Euskalmet activa el aviso amarillo por heladas

---

**3** «Con lo que te quiero, ¿qué más me da que seas chico o chica?»

---

**4** Desiguales a la hora de conciliar

---

**5** Gipuzkoa acelera su expansión hotelera con 500 nuevas plazas en el último año

