



Momento cumbre. Es la parte que más sorprende a los visitantes, sobre todo a los que pueden degustar la sidra. Los niños se conforman con agua y explicaciones. :: FOTOS IBAN RETEGI

Temporada del txotx todo el año

La sidra aspira a convertirse en uno de los motores turísticos de Gipuzkoa

'La sidra y el mar', una visita de más de cuatro horas, es la principal novedad que propone Sagardoaren Lurraldea

:: IBAN RETEGI

SAN SEBASTIÁN. Sagardoaren Lurraldea, el territorio virtual de la sidra, articula todo tipo de recursos relacionados con una bebida que ha pasado de ser un producto sencillo y cotidiano a centrar parte de las expectativas turísticas guipuzcoanas. Desde la Sagardodenda hasta la Sagardopedia, pasando por el buscador de sidrerías y, por supuesto, por Sagardoetxea, casi todo lo relacionado con un producto que está demostrando que hay mucha vida más allá de la temporada del txotx está en esa nueva tierra de la sidra.

El producto estrella de esta nueva marca creada para impulsar la oferta turística ligada a la cultura de la sidra es la visita 'Sagardoa eta itsasoa/La sidra y el mar', una completa visita guiada -una 'experiencia', en terminología actual-, que aunando mar y tierra quiere remarcar la importancia de la sidra en el territorio vasco.

Con esta iniciativa, que resumen con la frase «ruta por museos, co-

mer en una sidrería y navegar por la costa», se pretende impulsar el turismo vinculado a la cultura de la misma y resaltar su protagonismo histórico mediante un itinerario lleno de actividades. Estará disponible hasta septiembre, y dado el éxito que está teniendo es imprescindible reservar con antelación.

Con dos posibles itinerarios, uno que vincula Astigarraga y San Sebastián y otro que establece el nexo entre Astigarraga y Pasaia, la visita ofrece también la posibilidad de combinar las tres actividades de manera que se puede realizar en horario de mañana, mediodía y tarde, con salidas a las 10.00, las 12.00 y las 16.00 horas.

Unidos por el escorbuto

Una de las opciones, por ejemplo, comienza en el Aquarium donostiarra, donde los participantes empiezan a entender cómo se pueden vincular la sidra y el mar a través del escorbuto, una enfermedad causada por la carencia de vitamina C a la que los pescadores vascos hacían frente con ayuda de la sidra.

Ainize, la guía, recordaba que «tenemos en nuestras manos un proyecto con el que pretendemos destacar la importancia de la sidra en la historia vasca. Para ello nos tenemos que remontar a la Edad Me-



En Sagardoetxea los pequeños aprenden jugando.



El paseo por la bahía de La Concha, uno de los mejores momentos.

dia, cuando la sociedad era incapaz de autoalimentarse y tuvo que echar mano de la mar. De ahí surgió la idea de crear este proyecto».

Si uno disfruta pasando por el túnel del Aquarium bajo los peces del oceanario, también puede hacerlo por encima, pues un paseo en barco por la bahía de San Sebastián o por la de Pasaia ayuda a hacerse a la idea de las sensaciones que tenían los pescadores, aunque seguramente los que trabajaban alta mar tenían pocas oportunidades de deleitarse con las vistas de a costa. En el caso del paseo por la bahía donostiarra, cabe la posibilidad de bajarse en la Isla Santa Clara, e incluso darse un chapuzón.

Una lección práctica

Para los más deseosos de conocer mejor la sidra y de degustarla, la visita al museo Sagardoetxea es indispensable. El centro, que en julio y agosto abre todos los días, cuenta con un manzanal, un centro museístico especialmente equipado para contar el pasado, el presente y el futuro del mundo de la manzana, la sidra y su importancia en la cultura vasca, así como con un espacio dedicado a la degustación y la cata de la sidra.

La visita está concebida para que todos, sea mayor o menor su cono-

**DATOS**

Opción 1: Astigarraga-Donostia, con visita guiada a Sagardoetxea, comida o cena con monólogos en sidrería, paseo guiado en barco por la bahía del la Concha y visita al Aquarium.

Opción 2: Astigarraga-Pasaia, con visita guiada a Sagardoetxea, comida o cena con monólogos en sidrería, paseo guiado en barco por la bahía de Pasaia, visita guiada al astillero tradicional Ondartxo.

Duración: 4-5 horas.

Precio: Adultos: 55€; Jóvenes (11-17 años) 30€; Niños (4-10 años) 20€; Niños (0-3 años) gratis,

Información y reservas:

943 550 575

info@sagardoarenlurraldea.com

sagardoarenlurraldea.com

cimiento sobre la sidra, aprendan algo. Akiles, un joven nacido en Oiartzun pero residente en Alemania que ha realizado esta semana la visita con su familia contaba –en perfecto euskera con acento germano en su versión original–, que «una de las cosas más curiosas que he aprendido es que para conseguir la sidra hay que mezclar los sabores ácido, dulce y amargo».

Akiles, en cualquier caso, no era completamente lego en la materia, ya que en su familia se había hecho sidra y conocía el proceso a través de su abuela. Aprender cosas nuevas le gustó, pero reconocía que «donde más he disfrutado ha sido al final, al probar los diferentes tipos de sidra». Y la experiencia le permitía afirmar que «la sidra alemana es muy buena, pero un poco sosa comparado con las de aquí».

Aunque la visita incluya la posibilidad de probar diversas sidras, producto alcohólico no apto para menores, la edad no es obstáculo para realizarla: «El museo está pensado para toda la familia. Por eso, al estar tan limitada para los niños la degustación de bebidas alcohólicas, les enseñamos el proceso de polinización mediante un juego, y los adultos también aprenden, porque hay muchos que no lo tienen muy claro». Y, como remate, el momento del descanso y la buena mesa, con una típica comida (o cena, dependiendo del horario) de sidrería, amenizada por unos monólogos humorísticos.

Algunos visitantes como Aroa, a quien una amiga regaló la visita como regalo de boda, iban de sorpresa en sorpresa: «Me iba enterando del itinerario sobre la marcha, y como no conocía ninguno de los museos me ha parecido una visita muy acertada». Una visita que, como otras muchas iniciativas, extiende a todo el año la temporada del txotx, aunque, como recuerda Ainize, «las mejores catas se realizan entre enero y abril».



Oiharte. A la derecha el caserío y, bajo la cubierta de tierra, la sidrería propiamente dicha. :: LOBO ALTUNA

La sidra del Goierri también busca su sitio

En Zerain, dentro del proyecto 'La montaña del queso y la sidra', Oiharte ofrece visitas guiadas

:: N. AZURMENDI

ZERAIN. Goierri no es precisamente la comarca guipuzcoana que mayor densidad de sidrerías tiene, ni la que tradicionalmente ha hecho de la sidra uno de sus principales rasgos de identidad, pero hay dos hechos innegables: por una parte, en muchísimos caseríos del Goierri se ha hecho sidra 'para casa'; por otra, también los goierritarras son conscientes del tirón turístico que tienen la gastronomía y la sidra.

En la sidrería Oiharte de Zerain se dan cita esas dos circunstancias. Por una parte, como en otros muchos caseríos, la familia Eguren ha elaborado sidra generación tras generación. Hasta hace unos pocos años no lo hacían en el hermoso caserío del siglo XVIII situado en la carretera que va de Mutiloa a Zerain, que esta familia beasaindarra –de Arriaran, concretamente–, adquirió casi en ruinas hace más de tres décadas y, con mucho trabajo y no menos ilusión, han convertido en un lugar espectacular que conjuga alojamiento rural y sidrería, y que se esfuerzan por sacar adelante Haritz Eguren y su mujer, Maider.

Por otra, Goierri en su conjunto y de manera especial algunas localidades, como Ordizia, Idiazabal y su vecina Zerain, pequeña pero modélica en lo que a integración de turismo y desarrollo local respecta, han apostado claramente por la gastronomía como activo turístico. Ahí están el centenar de empresas agrupadas en Goierri Gastronomika; la nueva marca turística de Idiazabal, 'el pueblo que



Haritz y Maider, con la sidra que producen. :: LOBO ALTUNA

sabe a queso', con sendas rutas dedicadas a su producto estrella y a la sidra, o el proyecto 'La montaña del queso y la sidra' con el que Zerain quiere extender y ampliar su ya completa oferta turística. Sin olvidar, por supuesto, la importancia que en el conocimiento y la difusión de todo lo relacionado con la sidra tiene el caserío-museo Igarubeiti, en Ezkio-Itsaso, a poco más de 10 kilómetros de Zerain.

Y ahí está Oiharte, incluida en varias de esas rutas, en las que se advierte una excelente colaboración entre todos los agentes, algo que no siempre es habitual. Ahí están Haritz y Maider, que primero empezaron a hacer sidra para su consumo; en 2006 abrieron la bodega familiar a los clientes de la casa rural y en 2010, animados por la buena acogida que tenía su sidra –«hecha toda con manzana de la zona, mucha de

DATOS

Las visitas: 'Oiharte' incluye visita, cata y pincho; 'Saborea Oiharte' propone lo mismo, pero con almuerzo, y 'Disfruta en Oiharte' extiende la experiencia a una comida «con un buen chuletón». Para grupos se ofrecen también catas comentadas a cargo de un enólogo. En todos los casos hay que hacer reserva.

Cuándo: Sábados y domingos, hasta mediados de octubre.

Información y reservas: 943 501 013/686 299 158
www.oiharte.com

nuestros propios manzanos»–, comenzaron a comercializarla. «Por libre y con intención de empezar a producir sidra ecológica», apunta Haritz, que recuerda como en los últimos diez años su casa y su bodega han ido creciendo, ajustándose poco a poco a sus sueños y haciendo bueno lo que parece el lema de esta pareja de emprendedores: «El que está parado no va a ninguna parte, siempre hay que dar un paso más».

Enseñar qué es la sidra

Oiharte no es, obviamente, la única sidrería guipuzcoana que ofrece visitas guiadas. De hecho, cada vez son más las que tratan de prolongar la corta temporada del txotx y extenderla a los meses en los que más visitantes recibe el territorio, incorporando nuevas propuestas y actividades. Tampoco es la única sidrería de Zerain. Hay otra, Otatza, con la que –dentro del nuevo proyecto turístico que impulsa la fundación Zerain Dezagun– ha compartido la pasada temporada una iniciativa que ha funcionado muy bien: un autobús para ir de sidrería sin preocuparse por la vuelta.

Pero, en la línea de ese «paso más», en Oiharte –que también funciona como restaurante, siempre dentro de lo que cabe esperar de una sidrería–, este verano se han impuesto un nuevo reto, el de las visitas guiadas. Tienen distintos tipos de visita, a las que corresponden distintos precios. Y si un grupo numeroso quiere hacer algo especial, no tiene más que llamar y preguntar, porque seguro que encuentran una manera de arreglarlo.

En el núcleo de la propuesta, que puede tener más o menos acompañamiento gastronómico, está siempre la sidra, y el deseo de «enseñar a los clientes en la misma bodega qué es y cómo se produce, contribuir a que en torno a la sidra se vaya generando una cultura parecida a la que hay en torno al vino». En torno a la sidra en general, y a la del Goierri en particular, «una sidra un poco más fuerte, porque aquí sobre todo se usa reineta». Una sidra que se puede descubrir con todo detalle y en buena compañía en Zerain, en Oiharte.