

**Promoción Zurebi Tolosa**

USURBIL

Escaparate de la sidra de eusko label

El Sagardo Eguna ofreció caldos con este sello de calidad. Algunas de las sidrerías han creado nuevas marcas para estos lotes: Petritegi es 'Petri'; Iparragirre, 'Urniola'; Aburuza, 'Aduna'

16.05.11 - 02:06 - FELIX IBARGUTXI | USURBIL



El Sagardo Eguna de Usurbil cumplió ayer treinta años de una manera muy especial: fue el escaparate de la primera cosecha de sidra de eusko label. Los usurbildarras y visitantes pudieron probar los caldos de diecisiete sidrerías guipuzcoanas que han optado por este sello de calidad, y también tuvieron a su disposición la primera cosecha de label de cuatro sidrerías vizcainas.

«En esta edición número treinta hemos querido dar un salto, y hemos optado por la sidra de calidad. Hemos decidido invitar a las sidrerías de eusko label porque hacen una apuesta por la manzana autóctona», dijo ayer Jakoba Errekondo, miembro de la asociación que organiza el Sagardo Eguna.

Estas sidrerías ocuparon los puestos de la plaza mayor de Usurbil: las guipuzcoanas Ola (Irun), Itsasburu (Hernani), Saizar Usurbil), Aginaga (Usurbil), Aburuza (Aduna), Astarbe (Astigarraga), Etxeberria (Astigarraga), Bereziartua (Astigarraga), Rezola (Astigarraga), Larrarte (Astigarraga), Petritegi (Astigarraga), Lizeaga (Astigarraga), Añota (Azpeitia), Kalonge (Igeldo), Eula (Urnieta), Iparragirre (Hernani) e Itsasburu (Hernani); y las vizcainas Laneko (Gizaburuaga), Kandi (Muxika), Uxarte (Zornotza) y Axpe (Markina-Xemein).

La presidenta de la Asociación de Sidra Natutal de Gipuzkoa, Aran-tza Eguzkiza, servía en el puesto de la sidrería de su familia, Iparragirre, de Hernani. Comercializa la sidra de eusko label no con su marca habitual, Iparragirre, sino con la denominación Urniola. «Es el nombre del caserío natal de mi padre -nos comentó-. La etiqueta incluye un retrato de mi padre, Antonio, porque queremos transmitir la idea de que es una sidra de autor. Este año, que es el primero del eusko label, he hecho tres kupelas con este sello de calidad, y otras dos con el sello de sidra ecológica, con el control del organismo ENEEK».

Arantza Eguzkiza llevaba años intentando hacer sidra ecológica. «Son ya ocho años, y ha costado su trabajo. Ninguno me animaba a dar el paso, pero yo me he empeñado. El primer lote de sidra ecológica lo comercializaré a partir de finales de junio, porque esas dos kupelas vienen tardías. En noviembre la fermentación se ralentizó».

«¿Y el año que viene?», preguntamos a Arantza Eguzkiza. «Ya se verá. Depende de la cantidad de manzana autóctona y de la aceptación que tengan estos primeros lotes de sidra de eusko label. Según parece, esta primavera ha caído bastante flor. Podría darse el caso de una cosecha bastante inferior a la del año pasado».

Entre los productores guipuzcoanos de sidra de eusko label no ha habido unanimidad. Unos han optado por seguir usando su marca comercial habitual, y en este caso el organismo controlador (Kalithea Fundazioa) obliga a poner en letras grandes la palabra Sagardoa y en letras bastante más pequeñas el nombre de la sidrería. Otras casas han preferido crear una nueva denominación. Pero si la sidrería opta por un nombre comercial nuevo para la sidra de eusko label, entonces se le permite poner esa denominación de forma dominante en la etiqueta. Es el caso de la ya mencionada sidrería Iparragirre (la nueva marca es 'Urniola') y de las sidrerías Aburuza ('Aduna'), Kalonge ('Igeldo'), Petritegi ('Petri') y Rezola ('Iturrin).

Otro sidrero que ofrecía sus caldos era Iñaki Bengoetxea, de la casa Ola, de Irun. «En este primer año he hecho mucha sidra de eusko label, porque tengo grandes manzanbales en casa. Serán unos 100.000 litros de eusko label». Bengoetxea siempre ha destacado por sus manzanales, y también por haber recuperado una variedad de manzana: «Es la manzana que llamamos 'Arantzate'. Estaba en casa de la madre y de la abuela, siempre me pareció que podía ser buena, llevé a analizarla y dio buenos parámetros en acidez y en taninos. Ha injertado batantes árboles con esa variedad».

También se pudieron probar las sidras domésticas de varios caseríos de Usurbil, Orio, Aia o Itziar.

TAGS RELACIONADOS

escaparate, sidra, eusko, label

ANUNCIOS GOOGLE

Spa desde 9€, cena 5.95€

Hoy te ofrecemos planes exclusivos No los dejes escapar.Regístrate ya Letsbonus.com

La presidenta de la asociación de sidreros, Arantza Eguzkiza, ha comenzado a elaborar también sidra ecológica