



- Info
- opinion
- Naiz+
- Agenda

GARA > Idatzia > Euskal Herria

eh jaietan

Al mal tiempo pusieron buena sidra... y no sobró ni gota

Cuarenta sidrerías en la plaza de la Constitución, con 25 cajas de sidra cada una de ellas detrás del mostrador. Sagardo Eguna se afianza año tras año en Donostia, siendo una cita ineludible para los amantes de este refrescante elixir. De la lluvia solo diremos que no fue capaz de aguar la fiesta.

Las cámaras de fotos y los dedos indiscretos señalaban inevitablemente, y con motivo, a los dos enormes y bellos bueyes que tiraban de un antiquísimo karreto-barrika en la calle Loiola del centro de la capital guipuzcoana. Este medio de transporte, empleado décadas atrás para llevar el mosto recién prensado en los lagares hasta las sidrerías de la ciudad, marcó el inicio de la XXVIII edición de Sagardo Eguna de Donostia.

Mientras recorría las calles más céntricas de la ciudad, se ofrecía la posibilidad de degustar el mosto que tan fresco se mantenía dentro. Poco a poco, y según se avanzaba en el recorrido, se sumaban más personas, engordando la multitud que se había marcado la Consti como destino.

Antes de beber el mosto que les habían sido servido, dos hombres entrados ya en años dedicaban unos segundos a mirar el contenido del vaso. Luego, «para dentro», secarse la comisura de los labios y comentar la jugada. Debían ser profesionales. Efectivamente. Uno, sidrero; el otro, enólogo.

A sus 86 espléndidos años, Manuel Arbesú contó a GARA que hacía ochenta años que las manzanas se habían cruzado en su vida. «Casi nada», dijo bromeando. Preguntado sobre la diferencia entre la sidra de Euskal Herria y de su Asturias natal, donde regenta una sidrería, consideraba que apenas existen porque «la buena sidra es la buena sidra, sea de donde sea». Aunque matizaba luego que la similitud entre ambas producciones es cosa reciente.

A su lado escuchaba atento Domingo Arina, enólogo de profesión y «amigo de Manuel desde que tengo memoria». Admitía que en Sagardo Eguna bebe por puro placer, pero que teniendo el trabajo que tiene es difícil no analizar cada sidra que prueba, «por mucho que lo intente». No solo no puede evitarlo él, tampoco las amistades que en ese momento le acompañen. «Siempre alguien acaba preguntándome qué me ha parecido», contaba.

Tras dejar atrás el Boulevard, y a punto de dar las 12.00, la plaza de la Constitución era un hervidero. Las gotas de lluvia caían tímidamente, casi inapreciables. A mediodía en punto una txalaparta dio la bienvenida a las personas que llegaron con el karreto-barrika para después realizar el tradicional brindis entre los sidreros, invitados y homenajeados. Esta vez la mención fue para las sociedades gastronómicas, en reconocimiento de su labor en favor del consumo de sidra.

Buena manzana, buena sidra

También hubo novedades, ya que las personas que se acercaron a la fiesta pudieron degustar sidras

monovarietales, es decir, laboradas con una sola variedad de manzana. El estudio ha sido impulsado por la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa y la facultad de Química de la UPV-EHU, junto a varios enólogos y técnicos del sector.

Pero la animación auténtica estaba en los porches, a resguardo de la lluvia que iba en aumento. Igual que otros años, cuarenta sidreros del territorio participaron en la fiesta, dispuestos a dar a probar la sidra que cada uno de ellos había llevado para la ocasión. Veinticinco cajas por puesto; ese extremo lo acuerdan previamente entre todos y todas.

Desde el mostrador de la sidrería Calonge, Nerea Arrillaga destacaba que la sidra que ofrecían estaba producida al 100% con manzana de Orio, y que el label garantizaba su calidad. «Para hacer buena sidra hace falta buena manzana, cualquiera no sirve», apuntaba.

A falta de media hora para las 13.00, hacía un balance muy positivo. Apenas le quedaban cinco cajas, el resto ya lo había servido. A su juicio, el ritmo estaba siendo bueno, y agregaba que a pesar de la lluvia, que para entonces pegaba fuerte, la gente no lo había utilizado de excusa para dejar de acercarse a la Consti: «No han fallado». Eso sí, aseguraba que dependiendo de lo más o menos conocida que sea cada sidrería, el ritmo varía, aunque al final siempre se consume el 100%.

Las y los rezagados que se quedaron en la plaza a pesar de que los puestos no tenían ya nada para ofrecer pueden tomar nota, ya que el próximo domingo, día 15, Donostia será escenario del V Kizki Eguna. A las 11.30 habrá degustación de sidra en la plaza de la Constitución, antes de que a las 12.45 se intente cumplir el reto de reunir a 500 personas con su respectivo kizki. Allí mismo se podrán adquirir por cuatro euros.