



- Info
- opinion
- Naiz+
- Agenda

GARA > Idatzia > Euskal Herria

Crónica | Apertura del txotx en Astigarraga

La Oreja de Van Gogh farda de una sidra con txinparta fina y aroma limpio

Están más que acostumbrados a ser el objetivo de las cámaras, aunque probablemente ayer fue la primera vez que los «pillaron» entre kupelas. Los componentes de La Oreja de Van Gogh se encargaron de abrir la nueva temporada del txotx en Astigarraga. «¡La de premios que habremos mojado con sidra!», bromearon.

Oihane LARRETXE

La cantidad de medios acreditados al acto inaugural resultó ser el reflejo de la expectación que generan. Con una importante proyección internacional y con millones de discos vendidos en todo el mundo, al grupo musical donostiarra se le encomendó la tarea, ya convertida en un ritual, de pronunciar aquello de «Hau da gure sagardo berria!» antes de dar el primer trago de sidra de la temporada.

Digo el primer trago de la temporada porque, momentos antes, Leire Martínez, voz del grupo, echó mano de anécdotas en las, antes o después, la sidra aparecía.

Recordaron con sonrisas aquella ocasión en la que propusieron presentar uno de sus álbumes en su ciudad natal. Según contaron, movilizaron desde el otro lado del charco al equipo de su compañía discográfica pero, obviamente, además de tratarse de un viaje de trabajo, también resultó ser un viaje de placer en el que no faltó una cena en una sidrería. «Quisimos enseñarles todo este ritual de la sidra, y les gustó tanto que terminaron con todas las barricas. De hecho, creo que alguno que se perdió todavía anda por ahí», bromeó.

Defensores de las buenas costumbres y de que éstas se mantengan, afirmaron que aprovechan cada viaje y gira para hablar «de todo lo bueno que hay en nuestra casa, que son muchas cosas. Nos gusta difundir, o mejor dicho, fardar, porque nos sentimos orgullosos de lo que tenemos aquí», dijo Martínez.

El quinteto donostiarra ha visto recompensados todos sus trabajos discográficos con numerosos premios como el MTV Europe Music Awards, (2001), el MTV Video Music Awards Latinoamérica (2002) o un Grammy Latino (2006), aunque fue en el 2010 cuando recibieron el mayor reconocimiento al que puede optar un donostiarra, el Tambor de Oro. «La de premios que habremos mojado con una buena sidra -reconoció Leire-, aunque en nuestras fiestas como Santo Tomás o regatas nunca nos falta».

Matices de fruta fresca

Las kupelas -con una capacidad media de 12.000 litros- se acaban de abrir, y ya están deseando recibir a los miles de aficionados que tiene este zumo y vaciar los diez millones de litros que se han producido para esta temporada, una cifra similar a la del año pasado debido a «una actitud prudente en consecuencia de la difícil y duradera situación económica», en palabras del presidente de Sagardun, José Ángel Goñi.

Sobre las características de la sidra que ya se puede degustar, contó que el abundante sol del verano pasado ha permitido una concentración adecuada de los componentes de la manzana que han dado como resultado un «caldo franco y afrutado, equilibrado con buenos niveles de azúcar» gracias a unas «fermentaciones rápidas».

La nueva sidra es de color «amarillo verdoso, con txinparta fina y persistente, aroma limpio e intenso con matices de fruta fresca, largo y expresivo, suave entrada en boca, alegre, con cuerpo, grata frescura relacionada con la fruta madre y final redondo».

También contó que la producción de los manzanales ha sido «irregular». El clareo natural causado por el frío de abril y el golpe de calor de agosto han posibilitado un calibre bueno de las manzanas, pero con un rendimiento distinto según los microclimas locales.

Novedades de la temporada

La temporada, además, llega con novedades, como la ruta temática «Santiagomendiko Sagardo Bidea». El recorrido consta de ocho estaciones en las que, a través de la cultura de la sidra, se muestra la historia de los caseríos de Santiagomendi y Astigarraga, así como uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa.

Las propias sidrerías también vienen con actividades complementarias, como catas comentadas o cursos formativos. Por ejemplo, Astarbe cumple su 450 aniversario, cifra que festejará con un programa que se desarrollará a lo largo del año.

Las carcajadas las arrancó el encargado de la sidrería Txopinondo de Azkaine. «Hemos lanzado una botella con rosca para facilitar la vida del bebedor, porque nadie ha nacido con un sacacorchos, pero sí con manos. Y no os preocupéis, que no se abre por sorpresa en el coche. Evitamos así que huela a sagardoa durante diez años».