

# Sidra en el Condado de Trebiñu

En esta campaña, Koldo Markinez ha elaborado 9.000 litros de sidra en Askartza



Argiakak trebiñu

Koldo Markinez realiza en Trebiñu todo el proceso de elaboración de su sidra, desde el cultivo de los manzanos y la recogida de las manzanas hasta el embotellado.

«Es un sitio muy bonito, con pequeños valles rodeados de montañas». Así describe Koldo Markinez los parajes que comprenden el Condado de Trebiñu. Fue entre hace 12 y 14 años cuando Markinez plantó sus primeros manzanos. Con la aparición de los primeros frutos, comenzó también a elaborar sidra. «Empecé a realizar todo el ciclo después de plantar los manzanos, cuidarlos, recoger la cosecha...», señala.

Koldo Markinez ha elaborado este año 9.000 litros de sidra. De los 2.500 manzanos que tiene en su finca de Askartza obtiene la materia prima que utiliza para elaborar la sidra bajo el nombre de Trebiñu. «No estamos cerca del mar. La altura es de 600 metros y el clima es diferente, más seco. Algunas veces, en primavera, hiela cuando los manzanos están en flor. Tenemos manzanos que florecen más tarde. Florecen para salvar las heladas».

Prensa, kupelas... Markinez elabora la sidra con el sistema tradicional. En su finca tiene todo lo necesario para realizar el trabajo. No se dedica exclusivamente a esto, pero es una afición que mantiene desde años atrás. Para recoger la cosecha de manzanas, cuenta con el apoyo su familia y sus amigos. «Suele ser un día muy bonito en el que nos juntamos mucha gente. Recogemos las manzanas, hacemos una comida...».

Hasta ahora, daban la bienvenida a la nueva sidra entre familiares y amigos. Pero, ante la petición e insistencia de la gente, tienen previsto abrir una sidrería para que quien quiera pueda disfrutar de la sidra directamente desde la kupela como acompañamiento del menú. Aunque no hay una fecha concreta, la sagardotegia abrirá sus puertas en el mes de febrero. El txotx no es la única forma para saborear la sidra Trebiñu, ya que, desde hace años, Markinez vende sidra en botella en los bares de Gasteiz.

*Markinez tiene 2.500 manzanos, de los que obtiene el fruto para elaborar su sidra*

### La cosecha

Este año «en agosto, hizo un clima muy frío, pero, luego vino la lluvia y las manzanas crecieron. Tengo sistema de goteo en los manzanos, para controlar el tema del agua, pero está claro que lo ideal es la lluvia. Llovió en agosto y la cosecha ha sido normal. No es una cosecha muy grande, pero creo que es muy buena», señala Markinez. Después de recoger la cosecha, el frío ha originado un pequeño retraso en la fermentación. «Vino el frío, y eso se nota en las kupelas. La fermentación no ha sido fácil y el proceso va retrasado. Hacer todo perfecto no es fácil. El tiempo es muy importante, tanto para las manzanas

como para la sidra. Todo los años tenemos una sidra distinta».

Cuenta que «controlar y cuidar tanto la materia prima, la manzana, como el proceso en su integridad es muy importante. Después tenemos que transformar las manzanas y elaborar la sidra. Realizamos todo el proceso hasta embotellarla».

### En Araba

«En Araba somos muy pocos los que elaboramos sidra. Para que podamos hacer algo, como crear una asociación, necesitamos más gente. Creo que, por otra parte, la Administración tendría que hacer algo, actuar en este tema», apunta Markinez. «Creo que los que estamos somos como una especie de pioneros que trabajamos en este ámbito. Pero, más allá de esto, se necesita una asociación, el sustento de la Administración... Es mucho dinero y no es fácil porque cada uno trabaja por su cuenta. A pesar de ello, considero que Araba es un lugar adecuado para elaborar sidra y para producir manzana».

Markinez nos cuenta que en Aramaio están trabajando de forma colectiva; cada uno tiene sus manzanos y su sidra, pero elaboran la sidra con la maquinaria que tienen en la asociación. «Yo estoy lejos, en Trebiñu. Para mí, trabajar con sidra en un sitio como éste es especial porque no hay tradición de sidra. Vamos poco a poco y no tenemos prisa. Yo hago mi sidra, la gente viene, la prueba... Ya veremos cómo va esto». Poco a poco, va dando a conocer su producto en el condado. «Aquí hay trigo, remolacha y patata. Mi planteamiento con la manzana y la sidra era insertar otro producto entre nuestras producciones. No es fácil realizar el cambio. Ahora estoy elaborando 9.000 litros. Todo tiene que hacerse poco a poco».

**TREBIÑU**  
Sagardotegia  
EGIN TXOTX

tfn 945 244852 - 657736599  
ASKARTZA - TREBIÑU

**ITURRIETA SAGARDOTEGI-ERETEGIA**

Urtarrilaren 19an, osteguna  
Alberto Iñurategik hasiera emango dio  
aurtengo txotx denboraldiari

Iturrieta Baserria. Arrago auzoa. Tfnoa: 945 445 385 • 605 706 451 • ARAMAIO

**IARRITU SAGARDOTEGIA**

LEZAMA

IARRITUko kupela  
zugandik hurbilago

945 - 38 61 31 • LEZAMA - ARABA