

AL DÍA P23-33 ES, 12 DE ENERO DE 2016

APERTURA DE TEMPORADA DE SIDRAS



Egaña y Lizaso con la chuleta, plato tradicional en la sidrería. (AYGUES)

El calor veraniego hizo que la sidra sea aromática, pajiza y sabrosa

Debido a la sequía sólo el 20% de las manzanas son autóctonas

José Luis Korta abrió el txotx y destacó la buena salud de la sidra



Los txalaparitaris Goikoetxea e Lizeta, el txistulari Urreaga, el dantzari Urbizu, el consejero Sáenz de

MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN. DV. La sidra de Astigarraga tendrá sólo un 20% de manzana autóctona debido a la sequía que el pasado verano echó por tierra, literalmente, cientos de kilos de manzana. Ello supone unas 7.000 toneladas transformadas. La sidra será, gracias a la labor de los *sagardogilek*, de calidad. La nueva temporada de la sidra al txotx se presentó ayer en el Ayuntamiento de la localidad con el oriotarra José Luis Korta, el más popular patrón de trainera, como protagonista de la apertura de la nueva sidra. La temporada finalizará a últimos de abril.

Bixente Arrizabalaga, alcalde de Astigarraga, presidió una nutritiva mesa en la que figuraban Gonzalo Sáenz de Samaniego, consejero de Agricultura y Pesca; Rafael Urribarren, diputado foral de Desarrollo Rural; Korta, directivo del consorcio Sagardun y de entidades relacionadas con la manzana. Arrizabalaga, tras invitar a degustar la nueva sidra al txotx «y durante el año, embotellada», destacó que este año se iba a poner en marcha una nueva plantación de manzana autóctona en el municipio, en un terreno cercano a la casa de cultura. Ese manzano tendrá carácter didáctico, con su pequeño centro de interpretación. Informo también de la intención de crear la Sagardotzea, para albergar todo lo relativo a esta bebida.

Sáenz de Samaniego agradeció la labor de los sidreiros, prometió ayudas para la Sagardotzea y destacó tres puntos: la consolidación de Sagardun; que la sidra es un producto natural autóctono de calidad, y que se trata de un sector productivo dinámico e ilusionado. Indicó que se ha creado la mesa sectorial de la sidra con el fin de mejorar la producción de la manzana autóctona, modernizar las instalaciones y desestacionalizar su consumo para que el resto del año se consuma en botella.

José Luis Korta, emocionado y más nervioso que en la festa de La Marinería, de Castro Urdiales, felicitó el nuevo año a todos, y detalló que «la sidra goza de buena salud. Lo que hace falta es que todos la tengamos para poder disfrutar de esta bebida tan nuestra». Broméó con que era el invitado 13, «pero no me importa porque agradezco este homenaje de los sidreiros de Astigarraga». Luego, el alcalde le entregó el plato de porroana con su nombre bien pintado.

La sidrería Petritegi volvió a acoger el acto protocolario de inauguración del txotx. Korta colocó el vaso —un poco desviado del txiri, por cierto— sorbió la mitad y gritó la tradicional «Hau da sagardo berria». Pidió más, pero el dantzari que abría la espita le dijo que apurara el vaso. Volvió a llenarlo, bebió por segunda vez y a gritos invitó a todos los presentes y ausentes a hacerlo. ■

Hainbat sagardogile bildu zen atzo Petritegin egin zen txotx-zabaltze ekitaldira

«Izan dezala Kortaren jenioa»

FELIX IBARGUTXI

ASTIGARRAGA. DV. Atzoko egunez, Petritegi sagardotegian txotxetik edaten sagardogile ugari izaten da, eta horietako bat José Angel Gaztañaga. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakaria. «Orain 58 kide gara elkartearen eta bederatzihamar milioi litro egingo ziren denboraldi berri honetan. Aurreten badugu erroka bat eta da, Eusko Jaurlaritzaren aginduz, sagardotegi guztiek osasun-automatizazioa martxan jarri behar dutela», esan zigun.

Handik gertu zen Miguel Zapiain, izen bereko sagardotegiaren jabea, eta hau adierazi zigun: «Guk kanpotik ekartzen dugun sagarra Normandiatik eta Britainiatik ekartzen dugu. Sagardotegi indartsu eta oso profesionalizatuak dira, igoal hamar edo hogei hektarea dauzkatena. Guk gehiago ordaintzen dugu, baina esjitu ere bai, badakite guri kalitateko sagarra eman behar digutela. Gainera, era guztietako sagarrak eskaintzeko moduan izaten dira».

Zelaia sagardotegiko nagusiak, berriz —José Antonio Gainerain eta alaba Oihana— tabakourri buruz jardun zituzdikigun: «Guk gaur ilunabarren sagardotegia zaharduko dugu adiskideentzat eta ez erretzeko osaten dugun txatxetik ipiniko ditugu. Ikusiko dugu nola erantzuten duen jendeak. Gure sagardotegian oso zaila baita erretzaila entzatzat gure bat jartzea, eta gainera urte dugu kupelak hobeto daudela kerik goies».

Astigarragako Simak dendako Iñaki Egimendiak hau zioen: «Elkarri ditut, erakusteko, sagardoa botiltatik ateratzeko bi makinak berri hauek, Asturiansen diseinatuak. Jaitetze eta laguntzarik gastronomikostarako egokiak dira. Bomba baten bidez, presioz ateratzen da sagardoa, txotxetik irtegarri bati bezala».

Txalaparita lotzen Simon Goikoetxea eta Ramon Lizeta jarduten ziren. Honela mintzatu zituzten Goikoetxea: «Ni Erbitegi Etxeberri baserrikoa naiz. Orain Basozabal golf-zelaia dagoen paraje horretan. Etxean dolorea zegoen eta aitzak Donostiako taberna eta upategi askotara eraman zuten sagardoa, karrota-barrikan. Triste gaude, etseka bota egin behar dute eta, Donostiako bigarren sailbideko egiteko. Gure aitarekin —Asentzio zuten izena— eta Zuñabarrerekin ikasi zuten txalaparta jotzen Arize anaiak eta Juan Mari Beltranek».

Andoni Egaña eta Sebastian Lizaso aritu ziren bertotan. Ostiralean ere badute lana: «Joan behar dugu Lesakako sagardotegi batera —nagusia bertolarin da, Juan Mari Lopez— eta gero Azpeitiko Añotara».

«Azpeitian, ni jaiu aurretik, baziren sagardotegiak, bat Lendetan. Gero gastatu egin zirenean, adierazi zigun Lizasok».

Bertolariek bertan baina hartatu zuten eta Egañarekin hain-lako bukaera zuten, aurtengoa sagardoz ari zelaiek: «Izan ditzala Kortak dituen / jenioa ta indurra». ■

Jose Angel Gaztañaga. (AYGUES)

Zelaia sagardotegiko nagusiak, berriz —José Antonio Gainerain eta alaba Oihana— tabakourri buruz jardun zituzdikigun: «Guk gaur ilunabarren sagardotegia zaharduko dugu adiskideentzat eta ez erretzeko osaten dugun txatxetik ipiniko ditugu. Ikusiko dugu nola erantzuten duen jendeak. Gure sagardotegian oso zaila baita erretzaila entzatzat gure bat jartzea, eta gainera urte dugu kupelak hobeto daudela kerik goies».

