

Mañana viernes comienza la temporada de sidra al txotx en Gipuzkoa. Ayer, el ex ciclista Abraham Olano inauguró oficialmente la temporada degustando el primer trago de una kupela en Bereciartúa, proclamando que es la nueva sidra del año

MIKEL SORO. DV. ASTIGARRAGA

El ex ciclista Abraham Olano inauguró ayer la temporada de sidra al txotx en Astigarraga con el tradicional «Hau da Astigarragako aurtengo sagardo berria» en una de las kupelas de la modernizada sidrería Bereciartúa. Una sidra seca, de color rubio y muy adecuada para este inicio de temporada, según los expertos y el mismo campeón txirrindulari, que sorbió un buen trago del primer txiri del año. Las únicas novedades del protocolario acto fueron que se retrasó casi una hora para poder emitirlo en directo por ETB y que la celebración del acto ira rotando cada año por las sidrerías de Astigarraga.

La calidad de la sidra de esta temporada se considera muy buena, especialmente por la cantidad de manzana cosechada. Se calcula que se han producido diez millones de litros gracias a los 13,5 millones de kilos de manzana, de las cuales 6,5 millones son de manzanos autóctonos y de ellos, la mitad producida en manzanos de Astigarraga. El resto procede de Galicia y Bretaña, según dieron a conocer en el ayuntamiento de Astigarraga los responsables de la producción sidrera. La alcaldesa de la localidad, Eli Laburu, dio la bienvenida a los asistentes y adelantó la creación de una fundación, junto con la Diputación Foral y los sidreros de Astigarraga, para fomentar y promocionar este producto natural mimado en su municipio y crear un museo de la sidra a corto plazo. Los estatutos estarán ya redactados para el mes de febrero.

Jon Mikel Murua, diputado de Agricultura y Medio Ambiente, agradeció la labor de todos los sidreros que temporada tras temporada buscan mejorar la calidad en vez de la cantidad. Destacó que este año se han plantado 9.000 nuevos manzanos. Asimismo confirmó que se mantienen contactos con la Universidad del País Vasco y el Gobierno para mejorar constantemente la calidad de la sidra, a lo que colaboran sin descanso los propios productores.

Sidra seca y de calidad

José Angel Goñi, portavoz de los sidreros de Astigarraga, propietario de la sidrería Gurutzeta y uno de los innovadores en la búsqueda de una sidra de calidad, estaba feliz porque «vamos a disfrutar este año de una buena sidra, seca, que está en su punto para degustarla ahora y para beberla después en botella, que es de lo que vivimos. Tiene calidad después de que el pasado verano, con las lluvias incesantes de julio y agosto, temiéramos que afectara a la calidad de la manzana. Septiembre fue soleado y eso nos salvó la cosecha».

La manzana ha sido abundante y se ha recogido casi 7 millones de kilos entre Goierri, donde la cosecha ha sido más abundante de lo habitual, y Beterri, donde se ha cosechado la mitad de la producción total. El clima les dio un buen susto en verano. «El año pasado debido al calor estaba más epela, algo dulce, pero estos últimos fríos han venido bien para

Diez millones de litros de buena sidra, seca y equilibrada



Algunos productores prueban la sidra en la inauguración de la nueva temporada celebrada en la renovada sidrería Bereciartúa. (LUSA)

ABRAHAM OLANO EX CICLISTA

«La sidra debería entrar en la dieta de los deportistas»

M.S.

Abraham Olano tiene la misma calidad humana que deportiva. Una elección muy afortunada por parte de los productores para representar el inicio de la temporada de la sidra que se celebra anualmente en Astigarraga y que toda Gipuzkoa va a beber. —Por fin puede venir a inaugurar la temporada de sidra... —Sí, por fin (ríe). No se han olvidado de mí a pesar de las veces que les he dicho que no podía. Se lo agradezco de verdad. —¿Ahora aprovechará para beber toda la que no ha podido por su profesión de ciclista?

—Sería mucho lo que tendría que beber, ja, ja. Beberé algo, iré más a menudo a las sidrerías, que me gustan mucho por el ambiente distendido. Cuando corría las echaba mucho de menos porque sabía que la gente viene a pasárselo bien. Es mucho más divertido que un restaurante. —¿Es incompatible la sidra y un deporte de élite como el ciclismo profesional? —No, pero cuando estás entrenando no puedes beber toda la sidra que quisieras. Durante la temporada o estás entrenando a fondo o estás corriendo, así que sólo la podía beber en casa con la familia.



—Igual podría formar parte de la dieta por sus cualidades diuréticas... —Me parecería fenomenal. Ayudaría a limpiar el organismo y a recuperarlo después de un gran esfuerzo. Además tiene menos graduación que el vino. Lo que habría que estudiar es la dosis adecuada para cada ciclista... —¿Por qué cree que para la apertura del txotx eligen casi siempre

a deportistas muy populares?

—Creo que porque venir a la sidrería es algo muy popular, con un ambiente distendido. Ir de sidrería es ir a pasarlo bien, a beber sidra... y si te vas animando hasta a hacer apuestas, especialmente de deporte. ¿Cuántas se habrán hecho después de una tarde en la sagardotegi, con el morro caliente? Habrán sido miles, de deporte rural, ciclismo, fútbol, remo...

—¿Qué hará Olano a partir de ahora?

—Veremos lo que hacemos. Tengo algunas cosas pensadas pero aún no he tomado una decisión. Tengo tiempo...

—Venga, venga, que no es una entrevista deportiva...

—Quiero seguir vinculado a la bicicleta, bien como preparador, como entrenador, como director deportivo. Ya veremos.

—Pues que todo le vaya tan bien como le fue de ciclista.

—Gracias. Ojalá.

darle equilibrio a la sidra de esta temporada», señalaba satisfecho Goñi.

Olano Manzano

Abraham Olano vivió la celebración con intensidad. Bromeó diciendo que se sentía «especial-

mente vinculado a la sidra porque mi segundo apellido es Manzano», provocando los aplausos de los presentes. «Agradezco a los sidreros que se hayan acordado de mí otra vez, porque me han llamado varias veces pero no he podido venir para no interrumpir los

entrenamientos y no dar pie a malas interpretaciones». Confirmó que en su casa se bebe sidra «un día sí y otro también» y destacó el «ambiente distendido y ameno de las sidrerías, donde lo principal es beber sidra y pasárselo bien». Tan interesado estaba

en la cosecha que hasta le preguntó a Goñi algún detalle durante la ronda de preguntas de los medios informativos. Finalmente, la alcaldesa le entregó el plato de porcelana con su nombre que le acredita como personaje que protagoniza la apertura de la tem-