

EL MUNDO

Se intenta consolidar la fecha de comienzo en el viernes anterior a la festividad de San Sebastián — El 85% de la cosecha se envasa — El precio mínimo del «vaso» será de 550 pesetas

La temporada de la sidra al «txotx» se inicia mañana en los sagardotegis de Astigarraga

El «jugo de manzana natural» viene este año un «poco retrasado»

ANA GARAYALDE

SAN SEBASTIAN.— Las barricas están llenas, a la espera del «pinchazo» que inaugurará mañana la temporada de sidra al txotx en Astigarraga y su comarca.

Hasta el próximo mes de abril se abre la veda a un largo peregrinar por los sagardotegis guipuzcoanos, verdaderos santuarios en los que se repetirá el rito del «mojón», del fino y decidido «envite» del jugo de la manzana contra el vaso.

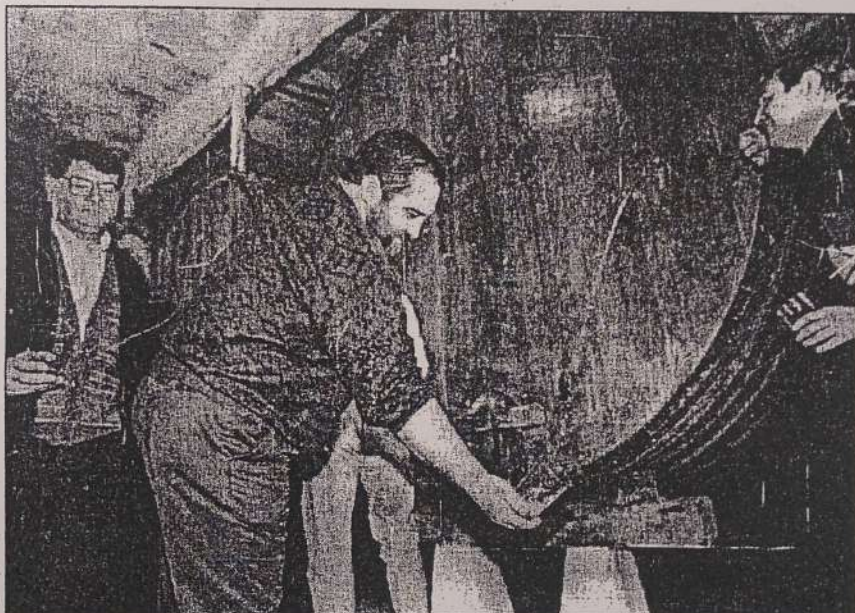
Los productores de la zona de Astigarraga, la cuna del sagardo, reconocen que en este momento la sidra no está químicamente en su punto de consumo, porque «viene un poco atrasada». La campaña, este año, ha sido más escasa de lo previsto.

Sin embargo, este «retraso» tiene sus ventajas, ya que, como comentaba el sidrero Miguel Zapiain, es muy importante de cara al envasado, «ya que supone que la sidra se va a componer debidamente en la botella, que es donde realmente está el consumo».

Y es que, aunque la vertiente más conocida del mundo de la sidra es quizá la de la cena en el sagardotegi, —con las inevitables chuletas, el bacalao con pimientos y los innumerables paseos a la cascada de sidra—, el txotx es más un «producto de marketing», —aunque con una tradición de casi cinco siglos—, que un verdadero negocio.

EL 85% SE EMBOTELLA.— «La sidra que se consume en el txotx es insignificante si lo comparamos con la cantidad que finalmente se envasa, ya que la sidra embotellada alcanza el 85% de la cosecha real», señalaba un productor.

Las «probaketak» son una especie de gancho para que la población aprenda a amar la sidra. Un producto totalmente natural, sin aditivos, que presenta el riesgo y, al mismo tiempo,



El campeón de Euskadi de bertsolaris, Andoni Egaña, fue el encargado de abrir el txotx de esta temporada. / JUSTY

el atractivo de su «inestabilidad» y que, como todo lo efímero, tiene «su momento» de consumo. El precio mínimo del vaso se ha situado en 550 pesetas, por el que se puede beber toda la cantidad que se desee.

Ayer, los sidreros-productores de Astigarraga —que suman 67— y representantes municipales, forales y del Gobierno vasco «olvidaron viejas «rencillas» para congregarse en torno a las kupeles de la sidrería Petritegi y degustar la primera sidra de la temporada.

Como «maestro de ceremonias» actuó el polifacético Andoni Egaña, campeón de Euskadi de bertsolaris que, —no podía ser de otra forma—, inauguró el txotx con un bertsu en el que «provocó» a los paladares de los

presentes.

La txalaparta envolvió el ambiente, ya un tanto más relajado que en la presentación oficial de esta campaña, en la que se volvió a hablar sobre la polémica surgida el pasado año con los hosteleros, que acusaban a las sidrerías de «competencia desleal».

SIDRA DEL FUTURO.— El asunto está zanjado, según los productores, aunque «la sidra del futuro» está aún por definir. No hay acuerdo entre los diferentes sectores sobre la conveniencia de eliminar o no los posos, ya que algunos consideran que es una característica innata y otros que es un handicap de cara a su consumo masivo.

En todo caso, el diputado foral

de Agricultura, Iñaki Txueka, indicó que se están realizando pruebas en bodegas sobre la filtración de los posos y mezclas de variedades de manzana para conseguir «la sidra del futuro».

Otro de los objetivos de este sector es extender el gusto por el «néctar de manzana» por otros lugares del Estado, ya que actualmente el 90% de la sidra natural se consume en Euskal Herria.

Otro reto es que la materia prima sea totalmente autóctona. Actualmente la mayor parte de la manzana —5 ó 6 millones de kilos— se importa de Galicia, Asturias o Francia. La producción vasca no ha alcanzado los tres millones de kilos. En cualquier caso, según Txueka, en el plazo de cinco años se conseguirá duplicar la producción propia.

Primeros pasos hacia el «label» de la sidra natural y el «Sagardo Etxea»

La sidra natural es un producto «vivo» y como tal precisa de una serie de pasos hasta llegar a su plenitud. La culminación de este proceso sería la creación de un «label» que identificara a esta bebida. El representante del Gobierno vasco, Germán Muruamendiáraz, no dudó

obstante, consideró que sería contraproducente identificar a través de un sello de calidad a un producto que no está en condiciones óptimas. Cuando se consiga una sidra realmente completa podría darse el paso a esta «denominación». Hasta ahora se han producido etapas importantes para cohesionar el

única y su etiquetado. En adelante, los productores y las instituciones tendrán que esforzarse para que la materia prima no tenga que ser de importación, un aspecto que le resta «pedigrí vasco» a la sidra natural. A más largo plazo, el proceso podría culminar con la

están por definir, pero que, según la idea que se baraja desde la Diputación, tendría que ser «un centro integral» que abarcara todos los aspectos del sector. La ubicación tampoco está clara, aunque parece que Astigarraga tiene más posibilidades que