

■ Ocho millones de litros se han elaborado con diez millones de kilos de manzana



■ El productor guipuzcoano ha recibido 30 pesetas por cada kilo de manzana

■ El txotx en sidrería se cobrará entre 600 y 800 pesetas, y el litro de sidra a unas 130

JULIAN RETEGI LANZO LA DEJADA AL «TXOTX»

P1-95

La temporada de sidra echa a andar hoy en Astigarraga y piensa colocar ocho millones de litros

Mañu de la Puente

ASTIGARRAGA. La sidra se mueve en Astigarraga. Ya tiene marcha. Exactamente desde las 14,30 horas de ayer, cuando Hur Astarbe retiraba el «txiri» (espita) de la barrica número 22 de Petritegi y Julián Retegi recogía en su ancho vaso el primer chorro de sidra de la temporada. Hoy se abre la veda general.

«Sagardoa Berria» («Sidra nueva») gritó el destacado pelotari navarro a la par que elevaba el vaso y, orgulloso, lo mostraba a los medios gráficos que se habían apiñado en situación preferente junto a las «kupelas». Algún fotógrafo quiso asegurar la instantánea y Julián tuvo que repetir parlamento y manio-
bra.

Instantes después, el pelotari de Erasun recibía de manos del alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala, un plato-obsequio que le servirá para recordar tan grato momento.

Un centenar de personas se encontraba en Petritegi observando esas maniobras. Menos que las que el año pasado atrajo Javier Clemente y más menos que las que saludaron el mismo momento cuando Jose Mari Bakero y el bertsolari Egaña cobraron ese protagonismo hace dos y tres años, respectivamente.

«La elección que ha recaído en mí para el apertura de temporada me pilló de sorpresa, pero aquí estoy», dijo el pelotari. Dice que «no soy un gran aficionado a la sidra, pero sí que me gusta. Es fácil de beber y no afecta mucho. Esta que he probado estaba muy buena».

Un cierto punto de acidez

La sidra que cató y probó Retegi tenía un punto de acidez, pero también un sabor compacto muy estimable.

Ese trago es una infinitésima parte entre los ocho millones de litros de sidra que se recogieron en el 96 y que van a ser bebidos en este 97.

Salieron de un global en algo superior a los diez millones de kilos de manzana. Y de ese total, 6,5 millones (65%) son de procedencia guipuzcoana. Normandía, Galicia y Asturias aportaron el 35% restante.



Julián Retegi brindó con el primer txotx de la temporada en Petritegi. (Foto Unciti)

El sabor algo agrio antes referido tiene que ver con la coyuntura climatológica que rodeó a la producción. El 96 fue un año muy húmedo, con poco calor y menos sol. Esos fueron los detonantes del sabor que presenta la sidra que ya tomamos.

Valorando en líneas generales su sabor, tanto José Miguel Bereziartua co-

mo Miguel Zapiain, presidentes de las dos asociaciones de cosecheros existentes, pero que ayer se encontraban en el acto de presentación del producto representando el nombre de Astigarraga, coincidían: «Sobrepasa en algo los 6 grados, será sabrosa y muy equilibrada en aromas. Es un producto de calidad. También, porque se ha hecho

con mucha manzana de casa y eso se notará».

Junto a Bereziartua y Zapiain, presidieron el acto oficial de presentación el alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala; y Salvador Gorostola, director de Agricultura y Ganadería de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

La mayor aportación de manzana autóctona (menos de un millón de kilos, en el 88; 1,5 millones, en el 94; 4, en el 95; y 6,5, en el 96) se debe al incremento de plantaciones que se llevan a cabo en Gipuzkoa, en acción impulsada por los propios cosecheros, con el apoyo de la Diputación Foral. Ahora mismo, hay 700 hectáreas de manzanas en el territorio y el 55% son muy jóvenes, pues se comenzaron a plantar en el 83.

Gorostola alabó el espíritu de los cosecheros y apostó «porque en un par de años podamos conseguir el label vasco de calidad para la Sidra de Astigarraga. Ahora estamos en fase de diagnósticos varios y previos».

El txotx entre 600 y 800 pesetas

De los 8 millones de litros, el 5% se consumirá a partir del «txotx» (cat.), mientras que el 95 restante se colocará

Bereziartua:

«La sidra de este año va a ser muy sabrosa y equilibrada en aromas»

en el mercado —guipuzcoano, mayoritariamente— por botellas.

El resto de Hegoalde e Iparralde son, después, los mejores clientes. Aragón, Madrid y Barcelona continúan la lista.

El precio de la botella en sidrerías (125 pesetas) y puestos de venta de bebidas (130) se incrementará en un 5%.

El «txotx» se situará entre 600 —precio del 96— y 800 pesetas, de manera que el clásico menú (tortilla de bacalao, bacalao y chuleta, con postre y sidra a discreción) se situará en las 3.000 pesetas.