



De izquierda a derecha, Iñaki Txueka, Mikel Zabala y Miguel Zapiain

(Foto Jesús M. Pemán)

La sidra del 98 ya está lista

La producción para la presente campaña asciende a ocho millones de litros

E. I.

ASTIGARRAGA. El ex-ciclista navarro Miguel Indurain inauguró ayer en la sidrería Petritegi de Astigarraga la temporada de sidrerías. Al pentacampeón del Tour correspondió la apertura simbólica de la primera kupela del año a la vez que exclamaba «Sagardo berria», una bebida que ya aguarda en grandes cantidades en las bodegas de las más de sesenta sidrerías que se reparten por la geografía guipuzcoana.

Previamente a este acto, que cumplía ayer su quinta edición, en el salón de plenos del Ayuntamiento de Astigarraga se procedió a exponer las grandes líneas de la campaña entrante y que viene marcada por las cualidades de la sidra. En este acto estuvieron presentes el alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala; el diputado de Agricultura y Medio Ambiente,

Iñaki Txueka; y el presidente de la Asociación de Sidreros Taldea, Miguel Zapiain.

La anómala meteorología ha provocado una sidra con una graduación alcohólica inferior a los seis grados. No obstante, este detalle no varía en nada la calidad de la sidra, que este año ha alcanzado una producción total de ocho millones de litros, similar a la campaña anterior.

En Astigarraga y sus alrededores la temporada alzaré el telón mañana. En el resto de Gipuzkoa la apertura se realizará sobre estas mismas fechas, siempre en torno a la festividad de San Sebastián. Aunque no existe un precio unitario para el txotx, este año el coste por el consumo de sidra puede rondar sobre las 700 pesetas aproximadamente, cifra a la que habrá que sumar conceptos como el de la tortilla, bacalao, chuletas, queso y nueces. Aunque cada vez

son menos, aún quedan bodegas que dejan en manos del cliente el aprovisionamiento de buena parte de estos productos, lo que redundará en un precio más económico.

La enrevesada climatología ha quebrado este año la tendencia alcista que venía mostrando la manzana autóctona. Si la pasada temporada el volumen de fruto local empleado en la producción total de sidra alcanzó el 65%, este año ha disminuido hasta el 45%. Las fuertes lluvias de verano y la sequía registrada desde mediados de setiembre impidieron una maduración normal de la manzana en el árbol.

Como consecuencia de todo ello, los sidreros guipuzcoanos han tenido que recurrir un año más a las importaciones de manzana. Galicia ha sido otra vez el principal proveedor.

Iñaki Txueka, diputado foral de

Agricultura y Medio Ambiente, hizo referencia ayer a la plaga frutal que, proveniente de Europa, se detectó a finales del año pasado en el territorio guipuzcoano. Se trata de un virus que ataca a los frutales y, por consiguiente, a la manzana de sidra. «Esta una plaga casi imposible de erradicar», reconoció Txueka. En este sentido, el reto de la Diputación y de todo el gremio sidrero, desde cosecheros hasta productores de manzana, estará dirigido a descubrir qué variedades son las más resistentes a la enfermedad.

Guía de sidras

Por último, indicar que el Ayuntamiento de Astigarraga ha editado una guía con todos los datos de las sidrerías existentes en el municipio. La publicación se puede adquirir de forma gratuita en todas las instalaciones municipales de Astigarraga.