

El primer trago, para Indurain

E. Indurain

MADRID, viernes, se alza de forma oficial el telón de la temporada de sidrerías en Gipuzkoa. Tras un período de tres meses fermentando en barrica, el zumo de manzana se ha transformado en refrescante sidra natural cuyo aroma y sabor pudo ser catado ayer en la bodega Petritegi de Astigarraga. Esta sidrería, que desde hace 45 años regenta Joaquín Petritegi, abrió ayer las puertas de su bodega para recibir a todos los invitados al simbólico acto de apertura de la temporada. El acto está organizado por los productores de sidra de Astigarraga en colaboración con su Ayuntamiento. Siguiendo con el guión instaurado hace cinco años, una cara famosa y popular fue la encargada de abrir la primera kupela y beber el primer trago del año. Semejante honor correspondió ayer a Miguel Indurain. El pentacampeón del Tour relevó en esta misión a otros nombres ilustres como Javier Clemente, Julián Retegi, José Mari Bakero o Andoni Egaña.

El villaviezo vino acompañado por su mujer, Mariña, y su hijo, Mikel. Siempre como siempre, Indurain se confesó más amigo del vino que de la sidra. «Más que la sidra me gusta lo que rodea a las sidrerías, el ambiente y la comida». El mismo dantza que agasajó al campeón na varro con un aurrezki de honor abrió la espita de la primera kupela de la temporada. Alzando el vaso hacia los presentes, Indurain exclamó: «Sagardo herria», mientras vaciaba el vaso alumbrado por los flashes y los focos de los fotógrafos y las cámaras.

La jornada de ayer sirvió para el reencuentro de los productores de sidra. Buena parte de los sesenta cosecheros que existen en Gipuzkoa acompañaron a los sidreros de Astigarraga en la presentación oficial de la campaña. Miguel Zaplana, presidente de la Asociación Taldea y propietario de la sidrería «Zaplana», no faltó a la cita. Tampoco José Miguel Bereziartua, ex presidente de la Asociación de Cosecheros de Sidra, ayer más relajado sin las obligaciones protocolarias del cargo. José Angel Gofri, de la sidrería Gurutzeta, comentaba las virtudes de los nuevos barricas de acero inoxidable, recipientes que permiten un mayor control del proceso de fermentación de la sidra.

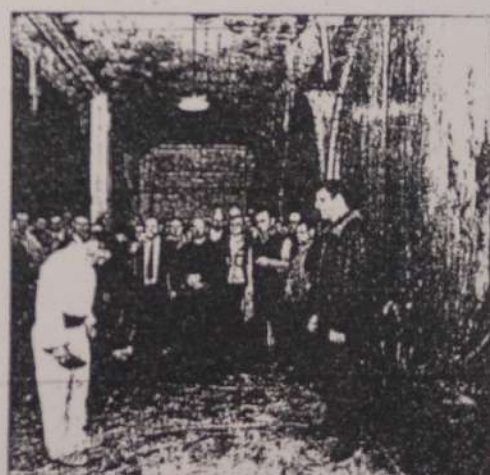
La representación institucional estuvo en manos de Iñaki Txueka, diputado foral de Agricultura y Medio Ambiente. Según Txueka, para el año 2010, toda la producción de sidra de Gipuzkoa se elaborará con manzana propia, un objetivo que empezó a fraguarse a finales de los ochenta con la política de recuperación del manzano impulsada desde la Diputación. A disfrutar de la jornada acudieron los bertsoaris Sebastián Lizaso y Andoni Egaña, que se confesó amante de las sidrerías solamente «cuando me libero mis ocupaciones».

Ya en la mesa, el protagonista de la jornada, Indurain, compartió «mantel» junto al alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala, y el presidente de la Federación Guipuzcoana de Fútbol, Juan Luis Larrea. En la comida se despacharon cerca de un centenar de tortillas de bacalao y alrededor de ochenta chuletas, todo ello regado por una sidra que este año viene marcada por una pequeña reducción de su graduación alcohólica (inferior a los 6 grados) como consecuencia de las anómalas meteorológicas. La sidra nueva, sin embargo, mantiene su calidad. La producción total para la campaña del 98 asciende a ocho millones de litros, de los que en la temporada del txotx o degustación (que concluye en Semana Santa) no se consumirá ni el 1%.

La campaña del 98 ha estabilizado su producción en ocho millones de litros de sidra, que este año tiene una graduación alcohólica inferior a los 6 grados



MIGUEL INDURAIN Y ANDONI EGAÑA, dos campeones, siguen atentos al arco que dibuja el chorro de sidra al liberarse la espita. En la imagen de arriba aparecen acompañados por el sidrero Joaquín Petritegi. En la segunda fotografía, Miguel Indurain, bebiendo la primera sidra del año mientras al fondo se observa al diputado de Agricultura y Medio Ambiente, Iñaki Txueka. Debajo, Indurain y el dantzari (Fotos Jesús M. Pemán)



LA SIDRERIA PETRITEGI.

abrió las puertas de su bodega para celebrar la apertura de la campaña. La sidrería asó ochenta chuletas para el centenar largo de invitados al acto inaugural.

