

Ainhoa Arteta amadrinó la nueva sidra, que según los productores este año será muy refrescante

¡Txotx! Se levanta el telón

ANE URDANGARIN

«Hemos tenido una de las mejores cosechas de la historia y la sidra ha salido excelente y particularmente refrescante». Joxe Angel Goñi, portavoz de los sidreros de Astigarraga, subrayó ayer la calidad de la bebida de esta nueva temporada, que fue inaugurada oficialmente por Ainhoa Arteta. La soprano tolosarra, tan habituada a levantar telones y a arrancar aplausos en los mejores teatros del mundo, derrochó simpatía en la apertura del txotx, un acto ya clásico por estas fechas y que supone el pistoletazo de salida al popular rito de la *probaketa*, al que a buen seguro se apuntarán muchos guipuzcoanos para degustar los caldos que descansan en las kupelas.

Delante de un enjambre de cámaras de televisión y fotógrafos, con un ancho y largo vaso con sidra fresca en la mano, un llamativo abrigo y una amable sonrisa que iluminaba su rostro, Ainhoa pronunció el tradicional «Hau da sagardo berria» —se le olvidó decir Astigarragako—, antes de lanzarse a probar el primer trago oficial de la cosecha del 2004. Tras ella, sidreros, gentes del mundo gastronómico, representantes políticos y otro centenar de invitados comenzaron a hacer cola delante de las barricas de la sidrería Petritegi. Entre ellos se encontraba también el dantzari que le bailó el aurreku de honor a una emocionada Ainhoa, los txalapartaris que animaron el acto protocolario y los bertsoaris Sebastián Lizaso y Andoni Egaña, que piropearon a la soprano cantando que una buena voz y la sidra son lo mismo: primero hay que hacerlas, luego madurarlas y al final

nos llenan de emoción cuando salen fuera.

Un par de horas antes de que comenzara el clásico ágape sidrero, en el que no faltaron la tortilla de bacalao, tacos de bacalao fritos con pimientos, chuleta, queso y nueces, regados, por supuesto, con sidra, el Ayuntamiento de Astigarraga acogió una multitudinaria rueda de prensa en la que se presentaron las características de la cosecha.

Más calidad

Antes de comentar la añada, Joxe Angel Goñi, portavoz de Sagardun, recordó que detrás de cada vaso con sidra se esconde el trabajo no sólo de los productores, sino también de decenas de baserriarraz «que cada vez producen manzanas de mejor calidad». Goñi explicó que las variedades que se cultivan en Gipuzkoa, donde el año pasado se plantaron 4.500 manzanos, son cada vez mejores, lo cual redonda en el resultado final. Respecto a la cosecha del año pasado, Goñi la describió como «abundante y excelente, la mejor de los últimos años». Eso sí, con un calibre justo debido al importante cuajo de frutos tras una floración abundante.

Las primeras entregas empezaron a partir del 20 de septiembre y este temporada, en la zona de Astigarraga, se han transformado cerca de 7.000 toneladas, lo que equivale a una producción de 300 hectáreas. Más del 50% de la manzana empleada por los productores de sidra proviene del País Vasco, donde se han producido 15.000.000 litros de sidra, la mitad en Astigarraga y su entorno.

Desde Sagardun, consorcio creado en 2003 para desarrollar acti-



Ainhoa Arteta sujeta el vaso de la sidra junto al jinete Jesús Garmendia. (MIKEL FRAILLE)

Más de la mitad de la manzana empleada es de Gipuzkoa

Esta temporada se han producido 7.500.000 litros en la zona de Astigarraga

vidades socio-culturales relacionadas con el sector sidrero, también comentaron que esta temporada las bodegas se enfriaron a principios de noviembre, lo que ha permitido que en las kupelas se haya producido unas fermentaciones lentas de gran calidad. Goñi animó a todos los aficionados a la sidra a comprobar el

resultado de este proceso catando los caldos de esta añada. Así, explicó que a la vista la sidra es de un color verde-amarillento muy atractivo, que en nariz se perciben aromas potentes a fruta verde (ciruela, kiwi) con un toque más maduro en el final de la campaña y que en boca se aprecia un perfecto equilibrio entre taninos

y ácidos. «Al final deja un amargor elegante», señaló Goñi, que calificó la añada de «excelente y particularmente refrescante».

El portavoz de Sagardun aprovechó la inauguración de la temporada para recordar que el consorcio está abierto a todo el País Vasco y a todos los aficionados a la sidra que quieran colaborar, y se refirió a otro proyecto que cada año vuelve a la palestra por estas fechas: Sagardoetxea. «Nosotros ya hemos puesto la primera piedra, aunque sea de forma virtual, con la creación de una página web (www.sagardun.com), un lugar de encuentro digital de todas las partes implicadas en el mundo de la

AINHOA ARTETA | SOPRANO

«Cuando recibo a amigos de fuera siempre les llevo a una sidrería»

Se queja de que en Nueva York no encuentra botellas de sidra, una bebida «natural que es buena para la garganta y para todo»

ANE URDANGARIN

Guapa, simpática y muy accesible, pocos dirían ayer viéndola ejercer de perfecta madrina que la soprano tolosarra sufría en silencio un gripazo de agua. Pero Ainhoa tiene muchas tablas, y más para protagonizar la apertura del txotx, «algo de lo que me siento muy orgullosa, porque defendiendo lo que es de mi tierra con uñas y dientes».

— ¿Cómo se siente siendo la madrina de la nueva temporada de sidra?

— Muy emocionada. El acto ha sido muy bonito, con la txalaparta, el dantzari, los bertsoaris... Esto para mí ha sido un regalo.

— ¿Qué tal está la sidra?

— Buenísima. Oso goxua.

— ¿Es una consumidora habitual de sidra?

— Sí. Me gusta muchísimo, desde siempre. Como buena guipuzcoana he crecido en la cultura de la

sidra y la verdad es que ahora la bebo con más ganas que antes, porque supone volver a tus raíces. Cada vez que saboreo un vaso de sidra veo los montes de aquí, el paisaje... Y cuando vienen amigos a casa, lo más apetecible en verano es un buen vaso de sidra.

— ¿Suele tener botellas en casa?

— Siempre.

— ¿También en Nueva York?

— Allí es difícil encontrar sidra. Sí que se puede comprar txakoli, y cada vez que voy a la casa de algún amigo les suelo llevar una botella. La verdad es que me encantaría poder comprar una buena botella de sidra en Nueva York para poder regalarla. Es muy bonito poder explicar a la gente

con la que compartes una mesa tus orígenes, cómo has conocido este producto, cómo lo has saboreado... Porque muchas veces la sidra, como el txakoli, son bebidas que nos recuerdan a muchas reuniones familiares, a nuestra casa, a nuestra gente, a nuestros montes, a nuestro mar. Es una buena forma de introducir a la gente en nuestra cultura, cosa que a los americanos les gusta muchísimo. Eso sí, cuando están aquí y la temporada está abierta no dudo en traerles a una sidrería porque es un ambiente único.

— ¿Es buena la sidra para la garganta?

— La sidra es buena para todo, porque es un producto cien por cien natural, y todo lo que es natural es buenísimo.

— ¿Y el chuletón?

— También muy bueno. Lo uno sin lo otro es como si faltara algo, y lo mismo pasa con el queso Idiazabal y las nueces.

— Pero en las sidrerías hace un poco de frío, especialmente para una soprano...

— Bueno, pero te llevas un buen jersey y con el calorito humano que se crea, la conversación, la cena, la chuleta... Al final se está fenomenal.

— En las sidrerías se acaba cantando bastante.

— Creo que puede ser uno de los orígenes por el que a nuestro pueblo le guste tanto cantar. Porque después de beber sidra todos nos desinhibimos un poco y nos ponemos a cantar. Y los vascos tenemos muy buena voz. Pienso que en las sidrerías se habrá descubierto más de una voz.

— Cambiando de tema, ¿por qué le preguntan últimamente tanto sobre la hípica?

— No tengo ni idea. Quizás sea porque tengo mucha afición a los caballos y ahora cuando me entrevistan les ha dado por preguntarme sobre la hípica.