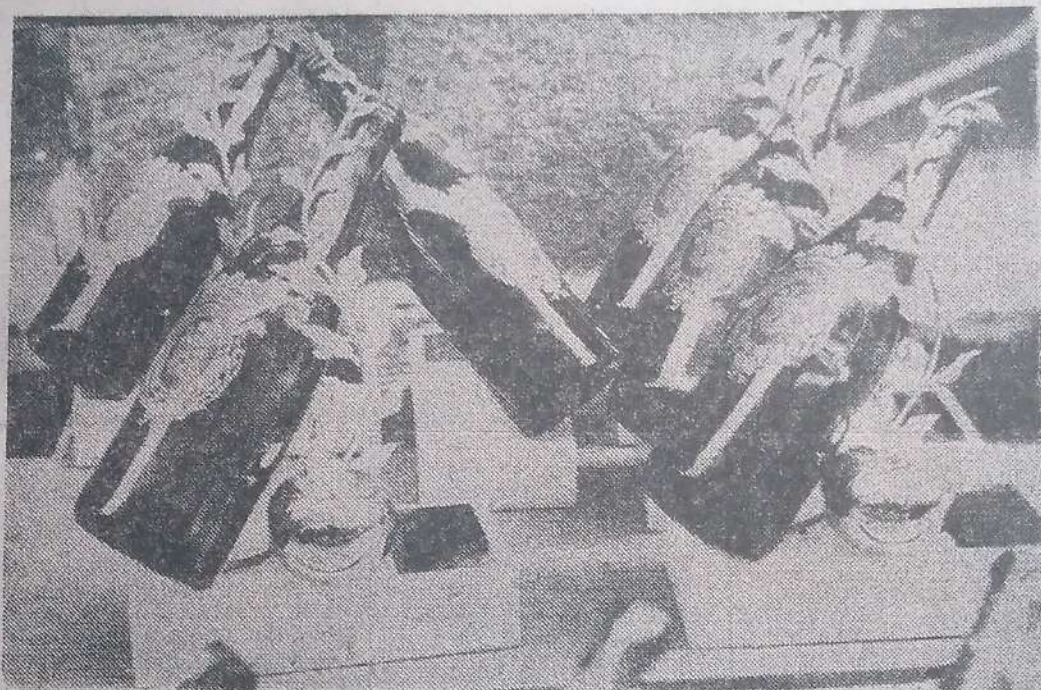


PRESTIGIO QUE SE CONFIRMA

Una sidra de Astigarraga proclamada la mejor de Guipúzcoa

Tolosa no es solamente la ciudad micológica por excelencia. Tolosa tiene otras aficiones, otros intereses de valía. Tolosa por ejemplo es una plaza de gran prestigio como degustadora, como consumidora y catadora de sidras. En Tolosa hay un numeroso grupo de aficionados —agrupados en torno a la conocida «Peña Patria» y al Bar Beti-Alai— que tienen como mayor orgullo el ser fieles adeptos de la sidra y celosos mantenedores de las mejores cualidades que la adornan. Son en una palabra —como dicen ellos— no solo «elementos bebedores», sino «elementos entendedores». Son expertos que valoran escrupulosamente una serie de matices y de detalles —el color, el aceite, el granillo, etc.— que a los demás nos pasan inadvertidos pero que a ellos, conocedores como son de lo que es la verdadera sidra cabal, auténtica, «fetén», les resultan profundamente significativos. Uno no puede imaginarse con qué interés, con qué devoción hablan y tratan de los diferentes aspectos de la sidra, qué riqueza de conocimientos poseen y con qué placer la consumen cuando dan con una botella de categoría. El culto que este grupo de aficionados le rinde a la sidra —el «champán de Euzkadi» que dice alguno— le descubre a uno todo un mundo de valores metido en una botella de grueso vidrio verdoso que no podía sospechar. No es entonces raro —en fin— que Tolosa organice concursos y



Conjunto de trofeos del Campeonato Provincial de Sidras. (Foto Alvarez.)

arcos de la plaza. Entre cada dos sillas hay una mesita con un recipiente lleno de agua donde lavar los vasos después de cada prueba, un plato de pan y otro de huevos duros. Lo de los huevos tiene su explicación porque resulta que los «arrautzak» eliminan el gusto de la sidra que se bebe y dejan la boca preparada para una nueva degustación. Hay diez lotes de botellas puestas a refrescar en unas jardineras y de la fuente contigua surgen varios tubos de goma que las munden así como a otros grandes baldes de plástico, llenos asimismo de bo-

sus habituales dichos y buen humor.

Arnaldo, el conocido presidente de la peña, comienza sin más a servir vasos de sidra al jurado, que se ha instalado muy consciente del veredicto que tiene que dictaminar. Los jurados —todos ellos grandes expertos en el difícil arte de degustar la sidra— está compuesto por los siguientes señores: Juanito Goikoetxea, Patxi Mateo Eraso y su hermano José Luis, Joaquín Aldazabal, Patxi Irazu, Pablo Garro, José Mari Arrate y Juan Leunda y en cuanto a los diez concursantes finalistas son

das. Y se hacen, sacando cada jurado, después de probar los diferentes vasos, un cartelito con una calificación. Un jurado toma el vaso donde Arnaldo «ha batido» la sidra tirándola desde lo alto. Son vasos grandes, de ancho boca donde la sidra al caer salpica y chisporrotea. La huele, la bebe, se rasca la nariz y se queda pensativo. Luego saca un numerito, un «ocho» por ejemplo, que ya está bien. Si la sidra lo merece, sacará un «nueve». Y si la sidra es ya algo «sublime», algo definitivamente conseguido, el jurado saca un «diez»... El concurso del lunes en Tolosa fue reñidísimo... Salían constantemente los «ochos» y los «nueves» botella tras botella... Y salieron incluso alguna vez los «dieses»... Nectar y ambrosias campesinas en un vaso fondón... La mejor sidra de Guipúzcoa haciendo acto de presencia en la plaza de Carlos VII... El suelo se va mojando de los churrones, Linazasoro no calla y el público bebe que te bebe con las ansias de un naufrago... El concurso va adelante...

Concluido el trabajo de los



de grueso vidrio verdoso que no podía espezchar. No es entonces raro —en fin— que Tolosa organice concursos y

gen varios tubos de goma que las munden así como a otros grandes baldes de plástico, llenos asimismo de bo-

lidos. Joaquín Aizabadi, Pablo Irazu, Pablo Garro, José Mari Arrate y Juan Leunda y en cuanto a los diez concursantes finalistas son

rase, sacara un «nuevo», y si la sidra es ya algo «sublime», algo definitivamente conseguido, el jurado saca un «diez»... El concurso del lunes en Tolosa fue reñidísimo... Salían constantemente los «ochos» y los «nueves» botella tras botella... Y salieron incluso alguna vez los «dieces»... Nectar y ambrosias campesinas en un vaso fondón... La mejor sidra de Guipúzcoa haciendo acto de presencia en la plaza de Carlos VII... El suelo se va mojando de los churrones, Linazasoro no caía y el público bebe que te bebe con las ansias de un naufrago... El concurso va adelante...

Concluido el trabajo de los catadores, viene la suma de puntos y los premios. El primero Sebastián Zabalegui, de Astigarraga, con 138 puntos; el segundo José Goñi, de Ergobia, con 134 puntos; a sólo 4 puntos de distancia; el tercero Javier Sarasola, también de Astigarraga, con 131; el cuarto Kalonge, de Igueldo, con 129 y el quinto José Lasa Iraola, de Irura con 128. Los otros cinco restantes obtienen puntuaciones inferiores, pero hay premios para todos. Y por cierto unos premios originalísimos: botellas de sidra con el escudo grabado de Tolosa, con manzana y rama de plata sobre peana de alabastro. ¡Muy original, sí señor!... «El jurado —que ya ha terminado su labor —se queja de que no les servimos sidra», bromea Linazasoro. Los premiados se retiran muy contentos con sus botellas —de premio— debajo del brazo. El concurso ha terminado. Un último y cálido «zorionak» de Iñaki despide a la gente, jurados, premiados y socios de «Peña Parrita». Se retiran a sus cuarteles de invierno —y de verano—, porque van a cenar juntos. La mejor sidra de Guipúzcoa está ya proclamada. Satisfacción general. Y ya en la Peña, tras los agradables rituales digestivos, la expresión de agradecimiento de Arnaldo —con pequeños trofeos— al presidente del gremio de sidreros, Barcalzategui; al primer teniente alcalde de Tolosa, De la Torre Tuduri; a los representantes de las empresas colaboradoras Eredu, Ugarola, Burniola y Ernio; a los también colaboradores Achaga, Ugarte y Lucio Zumeta. «Emplazo a los sidreros para el año que viene», dice Arnaldo. Aquí estarán sin duda, en Tolosa, la metrópoli de las sidras, de las setas, de las boinas...

ZINZARRI



Entrega del trofeo al elaborador de sidra vencedor, Zabalegui, de Astigarraga. (F. Alvarez.)

campeonatos de sidra y que este año acabe de celebrar la final del Campeonato de Sidra de Guipúzcoa, después de dos eliminatorias previas que tuvieron lugar en Usúrbil y Hernani.

Como el tema bien lo vale estamos la tarde de este pasado lunes a las siete horas y en la plaza de Carlos VII de Tolosa, tradicional recinto del mercado, con su tejabana característica. El jurado se ha instalado por parejas, sobre un estrado y entre los

tellas. Estas son para el público que se agolpa tras un rústico mostrador de madera de pino. Hay gente, mucha gente interesada en la iniciativa de la «Peña Parrita» que quiere presenciar el concurso y que se acerca al mostrador en demanda de sidra. ¡Vaya un éxito!... Iñaki Linazasoro se «pone al micrófono y comienza a ilustrar al público —en euskera y en castellano— sobre las particularidades del concurso, adornando sus explicaciones constantemente con

—asimismo— los siguientes: Kalonge, de Igueldo; García-tegui, Zabalegui, Petritegui y Sarasola, de Astigarraga; Izaguirre y Zelaya, de Hernani; Lasa, de Irura; Goñi, de Ergobia, y Barkalzategui, de Martutene.

Los diez lotes están preparados y nadie sabe a qué elaborador o fabricante pertenecen. Simplemente tiene un número de orden y se pone a sorteo «la vez» que le toca a cada lote pasar ante los paladares del jurado. Se van a hacer dos tan-



El público consumiendo sidras. (Foto Alvarez.)