

La sidra del 99: Amarga y afrancesada

Juan Mari Arzak inauguró ayer el «txiri» de la temporada de sidra que este año sufrirá un alza de precio

Izaskun Aranburu

ASTIGARRAGA. «Hau da sagardo berria». El reconocido restaurador donostiarra Juan Mari Arzak alzó ayer su vaso al aire y entonó «esta es la nueva sidra» antes de beber. Con este sencillo y simbólico acto, Arzak inauguró ayer el «txotx», «txiri» o «mojón» de la temporada de sidrerías de este año en el que, no obstante, toca degustar la producción elaborada a partir de la cosecha de otoño de 1998.

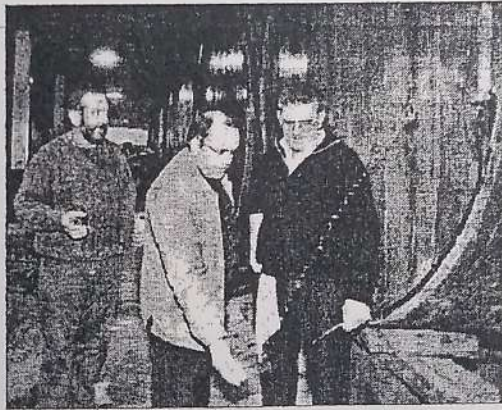
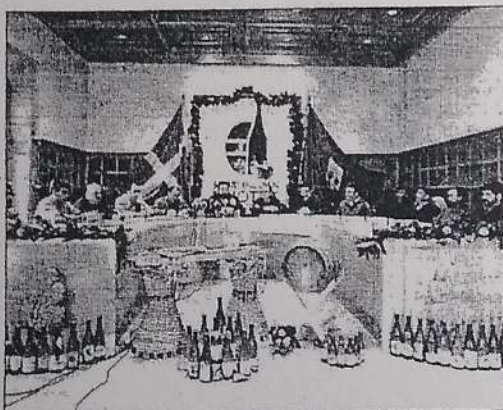
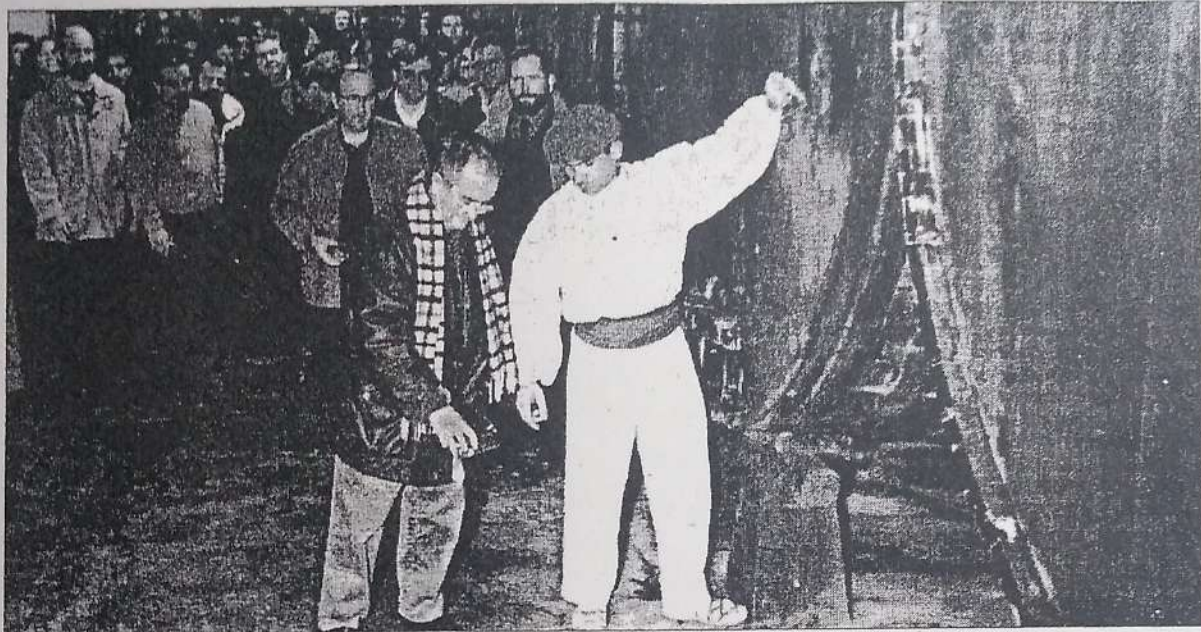
Como viene siendo tradicional, una vez que la primera kupela se ha estrenado, las típicas sidrerías de Gipuzkoa abrirán sus puertas y dispondrán mesas y barricas para sus comensales desde el próximo viernes, que coincide con el anterior al Día de San Sebastián (20 de enero).

Buen maestro de ceremonias, Arzak ensalzó las características de la sidra y señaló que «como el buen champán, ésta se puede beber con todo».

El líquido de manzana que se degustará y comercializará este año se caracteriza por ser más parecida en cuerpo y sabor a la sidra tradicional. «La cosecha del 98 se presenta con sidras de mucho cuerpo, con un tono más amarillento que verdoso, más tranquila y que tendrá un buen comportamiento en botella», apuntó el sidrero Miguel Zapian.

Este año, el sector sidrero —centralizado fundamentalmente en Astigarraga y su comarca— ha producido una cantidad cercana a los ocho millones de litros, cifra inferior al pasado año. Este descenso estriba en que la cosecha de 1998 resultó escasa. Así las cosas, el 50% de la materia prima utilizada en su elaboración es manzana del país. El resto procede de Francia, más concretamente de comarcas como Bretaña y Normandía. Precisamente, la combinación de ambos tipos de manzana ha hecho que en esta ocasión el líquido resulte menos ácido, pero sí más amargo y amarillo.

Por otra parte, como consecuencia de esta escasez de materia prima, el sector ya anunció ayer que se ha visto obligado a una «ligera subida de los precios».



PETRITEGI ACOGIO LA INAUGURACION DEL «TXIRI». Juan Mari Arzak se adentró por una hilera de kupelas hasta la número 23, de donde salió el primer «txiri» del año oficial. Una txalaparta y un dantzari le dieron paso al cocinero. Los bertsolaris Sebastián Lizaso y Andoni Egaña tampoco quisieron perderse el momento del primer «mojón» (Foto J. M. Pemán)

El Museo de la Sidra y la página web

Nuevos tiempos para la sidra

PREVIAMENTE a la apertura oficial del «txotx», el diputado foral de Agricultura y de Medio Ambiente de Gipuzkoa, Iñaki Txueka, junto al director del Agricultura del Gobierno vasco, Asier Albisu, y el alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala, ofrecieron una rueda de prensa en la que adelantaron que la sidra y las sidrerías se incorporan a Internet mediante la página web: www.gipuzkoa.net/sagar.biho. Esta aventura internauta ofrece información sobre esta bebida su historia y sus características, así como detalles de las sidrerías, ubicación y

teléfono. Iñaki Txueka solicitó también «la implicación y la iniciativa» del sector sidrero para poner en marcha la «Sagardo Etxea» o Museo de la Sidra previsto desde el año pasado. Este local, para el que el Ayuntamiento de Astigarraga ha dispuesto un terreno rural de 400.000 metros cuadrados en Larraburu, nacerá con la idea de centralizar servicios relacionados con la sidra, tanto a nivel de investigación y formación como de bibliografía y exposición. Al parecer, existen ciertos problemas acerca de dónde debe localizarse este centro, bien en Astigarraga o bien en Urnieta.



Arzak, junto a una pieza del museo