



La ciclista vasca, Joane Somarriba, ayer, durante el tradicional «txotx» con el que se inauguró la nueva temporada de sidra de Astigarraga.

JOSE M^o ALONSO

ASTIGARRAGA.— La bebida que escondía ayer el botellín de Joane Somarriba, flamante campeona del Giro de Italia y el Tour de Francia del 2000, presentaba un color extraño, poco habitual. Su tono más bien amarillo-verdoso no inducía a pensar en agua, coca-cola, vitaminas o cualquier otro líquido que se le pareciera. Al final, se trataba de su nueva pócima secreta, consistente en un potaje de la casa, con *label vasco de calidad*, con el que la deportista vasca intentará repetir triunfo en el Tour del presente año.

La ciclista vizcaína abandonó por un día la concentración que su equipo está llevando a cabo en tierras alicantinas para convertirse, al menos durante un año, en la nueva embajadora de la sidra de Astigarraga. Somarriba recaló en la capital de la sidra por excelencia para inaugurar, con el tradicional txotx, la nueva temporada de este jugo de manzana.

«Esta buenísima», aseguró Joane. Su paladar apenas habían

Una sidra con «maillot amarillo»

La ciclista vasca Joane Somarriba inaugura en Astigarraga la nueva temporada con el tradicional «txotx»

podido degustar un mísero sorbo de sidra y sus labios no dudaron en conceder la etiqueta de calidad. Como ciclista, y de las buenas, Somarriba es consciente de que este tipo de lujos, especialmente en un deporte tan sacrificado como el de las dos ruedas, no son muy frecuentes. Por ello, disfruta al máximo con estos pequeños vicios. Y si además es un producto del país, pues «mejor que mejores».

La campeona vasca se deshace en elogios a la hora de calificar

la nueva temporada de esta bebida «tan natural y de la casa». La nota supera el notable. No está muy habituada al alcohol, pero sus escasos seis grados la permiten desglosar sin problemas y sin trabarse la lengua las cualidades de la manzana exprimida. «Su sabor es muy rico. Además, entra muy fácil», precisa.

Duros obstáculos

Como si de una etapa montañosa del Tour se tratara, Somarriba se

vio obligada a luchar contra unos colosos de la talla del Tourmalet, Luz Ardiden o Hautacam, y que presentaban forma de chuletón, tortilla de bacalao o queso. Las copelas de la sidrería Petritegi le permitían recobrar fuerzas antes de volver a enfrentarse con estos duros obstáculos.

A pesar de que el ciclismo y la sidra no son dos términos muy compatibles, la última vencedora de la carrera por etapas más prestigiosa del mundo comete de vez en cuando el pecado de acudir a una sidrería vizcaína a degustar «un buen chuletón y un vaso de sagardo». Eso sí, antes de hincarle el diente a un pedazo de carne —producto tabú hoy en día—, ya señala que las guipuzcoanas «tienen mayor calidad que» las vizcainas.

«Un vasito es algo sano; dos, no es perjudicial; tres, no pasa sana; cuatro, ya es algo preocupante; cinco, se empieza a sobrepasar el límite; seis... Según Somarriba, si se degusta con moderación, la sidra puede llegar a ser beneficiosa para el organismo. Incluso

confiesa que, dentro del ciclismo, un poquito de este brebaje puede servir de medicina. Ya sólo falta que la Unión Ciclista Internacional (UCI) lo introduzca en el catálogo de sustancias dopantes. «Es como el comer, con control sienta bien», afirma.

En cualquier caso, y a pesar del exceso que estaba cometiendo en la etapa de ayer, la mejor deportista vizcaína del pasado año no oculta que su deseo sería poder compartir más tiempo con un vaso de sidra. «Espero que me dé fuerzas y me ayude a ganar el próximo Tour de Francia», manifiesta en tono jocoso.

Cinco millones de litros

Ante este nuevo año sidrero, los productores de la zona de Astigarraga han estimado una producción que ronda los cinco millones de litros, tanto para ser consumidos en el txotx como en botella.

Las primeras catas han indicado que la sidra de la temporada 2001 es «buena, aunque no es excelente. Un verano «seco y caluroso», que dificultó el proceso de maduración, y un otoño excesivamente «frío y lluvioso», que trajo consigo que algunas variedades tuvieran dificultades a la hora de llegar a una equilibrada maduración, han impedido alcanzar la plena perfección.

No obstante, el resultado definitivo es «satisfactorio», fruto de la «calidad» de la manzana utilizada, el 80% de ella procedente de Euskadi. Al final, según destaca el productor y sidrero Miguei Zapiain, un producto «alegre, de color amarillo-verdoso, buen aroma, ligero, un poco ácido, de no excesivo cuerpo y fácil y agradable de beber».

Si bien su expansión al mercado estatal es cada vez mayor, el 75% de la producción de sidra es consumida por los estómagos vascos. Gipuzkoa sigue siendo la provincia de Euskadi más seducida por su aroma.

En paralelo con la celebración del txotx, ayer tuvo lugar en Getaria el también tradicional Txakolin Eguna, en el que el actor Alfredo Landa y el cocinero Pedro Subijana recibieron el Mahasti Jaun (Señor de la uva), en reconocimiento a su «apego a la gastronomía vasca», en el primer caso, y a su «labor continua en la defensa y promoción de los productos vascos», en el segundo. Asimismo, la Denominación de Origen Txakoli de Getaria comercializará este año un millón de botellas de la cosecha de 2000.