



El atleta vasco Martín Fiz se dispone a probar el primer trago de la nueva temporada de sidra, ayer, en Astigarraga.

JOSÉ GARCÍA

La sidra más saludable

Martín Fiz inaugura la nueva temporada de esta bebida con el tradicional «trot»

JOSE MARIA ALONSO

ASTIGARRAGA.— Acaba de poner punto y final a su carrera deportiva, pero Martín Fiz no se ha querido ir de las pistas sin ceder el testigo a la sidra, a quien todavía le aguarda una trayectoria «larga y exitosa». El último esfuerzo del maratoniano alavés no ha tenido nada que ver con kilómetros y kilómetros de duro asfalto. El escenario ha cambiado, las zapatillas se han dejado de lado y el agua ha sido reemplazada por la sidra.

El atleta vitoriano recogió ayer en la capital de la sidra por excelencia el relevo dejado el pasado año por otra deportista de la elite vasca, la ciclista Joane Somarriba, e inauguró la nueva temporada de este jugo de manzana, con el tradicional txotx.

Después de muchos años a dieta, el nuevo embajador por un año de la sidra de Astigarraga se pudo dar, por fin, un exceso. Aunque un poco verde en los métodos —«No soy un bebedor habitual de este tipo de productos», confesaría más tarde—, el atleta alavés se hizo con un vaso y bebió las primeras gotas de la temporada, no sin antes derramar una buena cantidad de sidra. «Es excelente», afirmó instantes después de probar el primero de lo que iba a ser una larga lista de sorbos.

Tras repetir el ritual tres veces consecutivas, los primeros síntomas de cansancio comenzaron a hacer mella en la figura de Fiz, a pesar de estar acostumbrado a competir en condiciones más duras. «Espero que no me tiemblen las piernas a partir de la cuarta botella», apuntó.

De todas formas, aunque el estado del cuerpo (y la lengua)

variaba mientras los tragos se sucedían, la calidad de la sidra se mantenía invariable. «El paladar me dice que es una buena cosecha. Siempre se dice que la última producción es la mejor, pero espero que ésta no sea la más excelente de todas por el bien de todos los bebedores», agregó el atleta vasco.

Tras comparar el txotx con los

Oscar de Hollywood por la «expectación mediática» que genera el acto, Fiz confesó que su afición a la sidra nació el día que tuvo que agradar a sus suegros. «Tenía que ganarme su simpatía», aseguró en tono jocoso.

Diego García

Entre barricas y rodeado de numerosos sidreros de Astigarraga, Fiz tuvo un recuerdo hacia su gran amigo y compañero de fatigas, el azkoitarra Diego García (que falleció el pasado año mientras entrenaba), de quien dijo que era un «acérrimo seguidor» de este jugo de manzana. «El inicio de la temporada de la sidra siempre coincidía con carreras importantes y cuando acabábamos de correr veníamos a catar esta bebida», relató.

Antes de sentarse a la mesa, Fiz se empeñó en asegurar que, ante todo, había que conservar la línea. Sin embargo, el deportista vasco no hizo caso a su conciencia y, al final, cayó rendido ante el sabor de la chuleta, el bacalao o el queso.

Para ayudarle a hacer la digestión, el atleta tuvo como compañeros de equipo a los bertsolaris Andoni Egaña, último campeón de esta modalidad y amigo personal de Fiz, Maialen Lujanbio y Sebastián Lizaso.

Nueve millones de litros de «suave sabor»

J.M.A.

«La sidra es de buen cuerpo y suave sabor. Además, es fácil de beber, al gusto del consumidor». La «excelente calidad» de las manzanas recogidas este año ha traído consigo la «mejor producción de los últimos años», según resalta José Ángel Goñi, portavoz de los sidreros de Astigarraga. «Es una cosecha de

calidad excepcional, que presenta un tipo de sidra de color amarillo verdoso, fácil y agradable de beber que, en buena lógica, manifestará su plenitud en botella», indicó.

La producción de sidra en el territorio histórico ha alcanzado los nueve millones de litros, lo que supone un incremento de un 12% en relación al pasado

año. A este respecto, las sidrerías de Astigarraga producen más de la mitad de la cosecha de Gipuzkoa.

Los sidreros de este municipio han empleado este año un 40% de manzanas recogidas en el País Vasco, mientras que el resto de la cosecha se trajo de «los lugares habituales», casos de Galicia, Asturias y la Bretaña francesa.