



Imagen de los diez componentes de Kiskia Taldea, un grupo de amigos con algo más que una afición compartida.

**A** primera vista parecen una cuadrilla de amigos a los que les gusta la sidra, que han llegado incluso a organizar un concurso en el que catan diferentes sidras. Sin embargo, esa primera impresión de simples aficionados se disipa al conocer el cuidado y mimo que ponen en el proceso de cata, hasta el punto de que, sin temor a exagerar, pocos concursos de sidra de los que se celebran en Euskal Herria a lo largo del año se llevan a cabo con tanto esmero y seriedad.

«Intentamos hacer catas serias y con cariño. El sidrero

## Adictos a la sidra

Los miembros de Kiskia Taldea organizan sus propias catas y concursos

Son diez amigos a los que les une, entre otras cosas, un amor confesado por la sidra natural del país. Todos los miércoles del año se reúnen para probar diferentes sidras, contrastar opiniones o simplemente disfrutar de lo que más les gusta. Por si esto fuera poco, han puesto en marcha un concurso propio que al final premia a la que consideran la mejor sidra en botella de cada campaña. Se trata de Kiskia Taldea, más adictos que simples aficionados a la sidra.

también necesita el contacto con la gente y eso a veces no es posible en temporada de txotx por la cantidad de gente que acude a la sidrería y tiene que ser atendida. Por eso, cuando les visitamos con más calma, agradecen los comentarios que podamos hacer sobre los productos que elaboran. Nuestras opiniones las valoran. La verdad es que mantenemos relaciones estrechas con los sidreros, nos reciben todos bien, algo que sin duda agradecemos», señalan de forma unánime.

En una comida como otra cualquiera en la sidrería Lizeaga de Astigarraga, en 1998, surgió la chispa que dio origen a Kiskia Taldea. Otras reuniones en torno



## USURBILGO UDALA



Usurbilek dun egun goxona gaurkua herritarrentzako, sagardo festa urterokua zeru txiki denentzako. Berri txar pila abertzalantzatzat pozoia zaigu mintzako, ilegalak omen gera denak madrildar jauntxoentzako, demokrazia libertatea Euskadi ta euskarantzako

**MAIATZAREN 18an USURBILGO SAGARDO EGUNA. Zatoz!**

a las kupelas de sidrerías como Rezola, Petritegi y otras más les reafirmó en la idea de potenciar el grupo y con ello el conocimiento de las virtudes y, por qué no, defectos de la sidra.

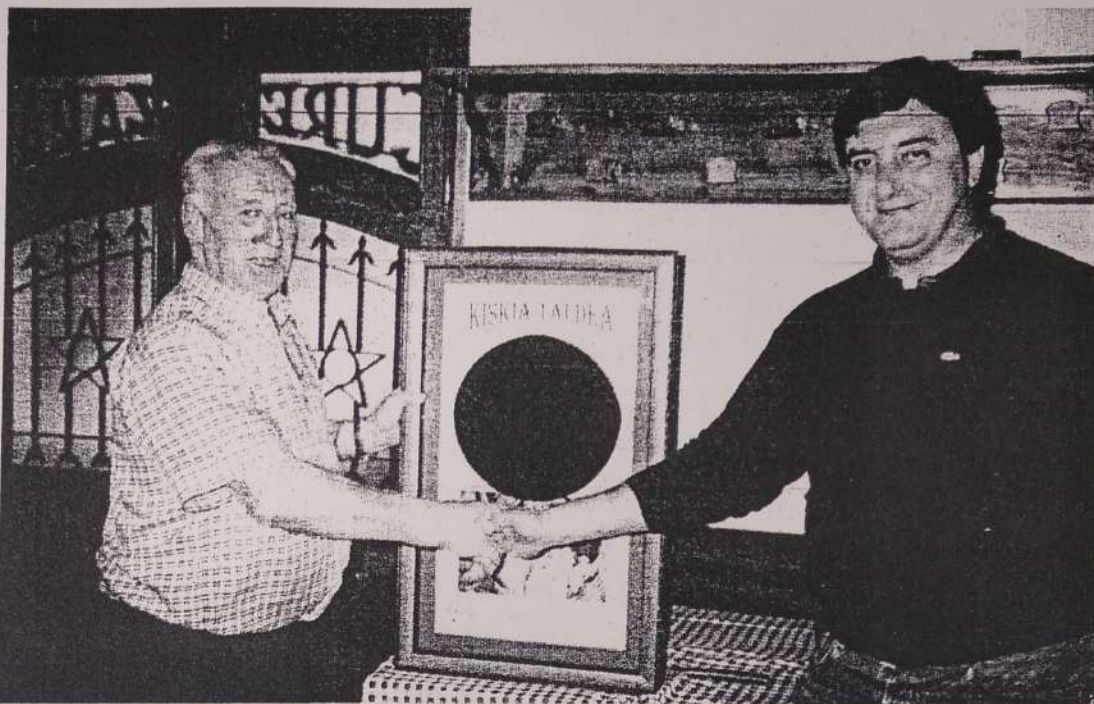
Un año después, la iniciativa tomó más cuerpo con comidas en sidrerías de Astigarraga y Hernani, hasta que en el 2000, ya con el grupo estable de diez amigos, decidieron organizar su primer campeonato de sidras. Manuel Garayar, Manolo y José Luis Pérez, Javier Otegi, Patxi Ostolaza, Alberto Eskisabel, Eugenio Sein, Gabriel Lizeaga, José Ramón Rezola y José Mari Latasa Xarpa, este último presidiendo el grupo, forman la cuadrilla en la que están representados de alguna forma Hernani, Donostia, Deba, Oiartzun, Oreta y Astigarraga, localidades de gran tradición sidrera.

#### Expertos en sidra

Sin falsas modestias, se consideran expertos entendidos en sidra, no en vano entre ellos hay quien, por tradición familiar o afición, está desde hace muchos años muy relacionado con esta bebida. Incluso dos de los diez miembros son profesionales, propietarios de sidrería.

Lo cierto es que se puede dar fe de la forma de afinar al catar una sidra. Comportamiento en vaso, con el color y la txinparta como parámetros, el olor y el sabor se analizan y se comentan con detalle. Catas de sidras en un orden determinado o en otro distinto que puede hacer cambiar la percepción de la bebida, y numerosos cambios de impresiones hasta quedarse con las sidras que más gustan, sin olvidar que los gustos personales tienen un gran peso específico y no es fácil alcanzar una unanimidad al catar esta bebida natural.

Todos los miércoles del año tienen una cita para probar sidras en torno a un menú cuidado. «Acostumbramos a comer un poco de pescado y carne de pollo y este tipo de comida lo lle-



Gaztañaga y Elorabi, vencedores en las dos últimas ediciones del concurso de Kiskia Taldea.

## Sagardo txapelketa, irailean

**K**iskia Taldeak urtero bere sagardo txapelketa antolatzen du irailean. Orain dela hiru urte egin zuten lehenengo aldiz eta Hernaniko Otsua Eneak lortu zuen saria eta Astigarragako Rezola eta Lizeaga ondorengo postuetan geratu ziren. 2001. urtean, aldiz, Andoaingo Gaztañaga izan zen irabazlea eta Eizmendiren eta Astiazararen sagardoak bigarren eta hirugarren izan ziren.

Iaz, Astigarragako Gure Izarra elkartearen egin zituen kanporaketak eta finalak. «Gure asmoa txapelketa urtero leku berean egitea da. Horrela, baldintza berdinak (leku lasaia, temperatura egokia, eta abar) lortuko ditugu». Azken irabazlea Hernaniko Elorabi sagardoa izan zen eta ondoren Gaztañaga eta Astiazaran sailkatu ziren. Hogeita bat sagardok parte hartu zuten eta sei izan ziren hautagaiak finalean. Aurtengo txapelketa ere hogeita bat sagardoren artean izango da. Hiru kanporaketa egin eta gero, sei sagardo iritsiko dira finalera, kanporaketa bakoitzetik bi. Puntuazioa 1 eta 10 bitartekoa izango da guztira eta neurtuko diren hiru ataletako puntuen batuera izango da: batetik, basoan hartzen duen itxura, txinparta, gorputza dugu (0tik 3ra). Bestetik, usaina neurtzen da (0tik 2ra), eta azkenean, balio gehiena daukana: gustua (0tik 5era). Lehiaketaren irabazleak, urtero bezala, sari berezi eta bakarra jasoko du. ■

vamos a rajatabla en las eliminatorias y la final del concurso que celebramos en el mes de septiembre. Entonces probamos en una primera ronda las sidras comiendo merluza rebozada y repetimos la cata en una segunda ronda, en esta ocasión con alas de pollo. Con ello intentamos, por un lado, que el gusto de la comida no altere el paladar y, por otro, que todas las sidras compitan en igualdad de condiciones».

La habitual reunión no se altera salvo que el miércoles sea jornada festiva y, como no, la bebida natural que surge de la fermentación del zumo de manzana siempre es el eje de la comida.

Las veinte o veinticinco catas de sidra en temporada de txotx dan paso a una invitación para participar en lo que se considera

el concurso propiamente dicho, al que se accede por invitación expresa de Kiskia Taldea. Un concurso que se celebra mediante una cata ciega, es decir, nadie conoce el origen de la sidra que prueban y puntúan. No sólo eso, sino que recurren a personas ajenas a la cuadrilla para que descorchén y sirvan la bebida. Un cuidado extremo en todos los detalles, ya que llegan incluso a utilizar vasos diferentes o servir la sidra con escanciador, de tal forma que todas las sidras tienen idéntica forma de golpear contra las paredes del vaso para hacer surgir el gas carbónico endógeno y generar la txinparta, uno de los parámetros que se puntúan. ■

José Mari MARTINEZ



# Hernaniko Udala



EUSKAL PISEOAK  
EUSKAL  
HERRIRA

Antzinako ohitura, orainean bizipen;  
ginenaren ispilu, garenaren sentipen.  
Mendez mende Herri bat aurkituko da hemen.

Txuria