

El verano, cálido y seco, ha traído una cosecha adelantada,

La sidra del 96

una maduración perfecta y una sidra «suave, aromática y de buen paladar»

EL pasado 19 de enero se celebró el «Sagardo Berriaren Eguna» (Día de la Sidra Nueva). Los sidreros conceden el privilegio de abrir simbólicamente la primera «kupela» de la temporada a un personaje oficial. Si el pasado año recayó tal honor en Josemari Bakero, ex-realista y actual jugador del Barça, este año se ha contado con la presencia del seleccionador estatal, Javier Clemente. Incluso la televisión coreana se acercó a Astigarraga para estar presente ese día.

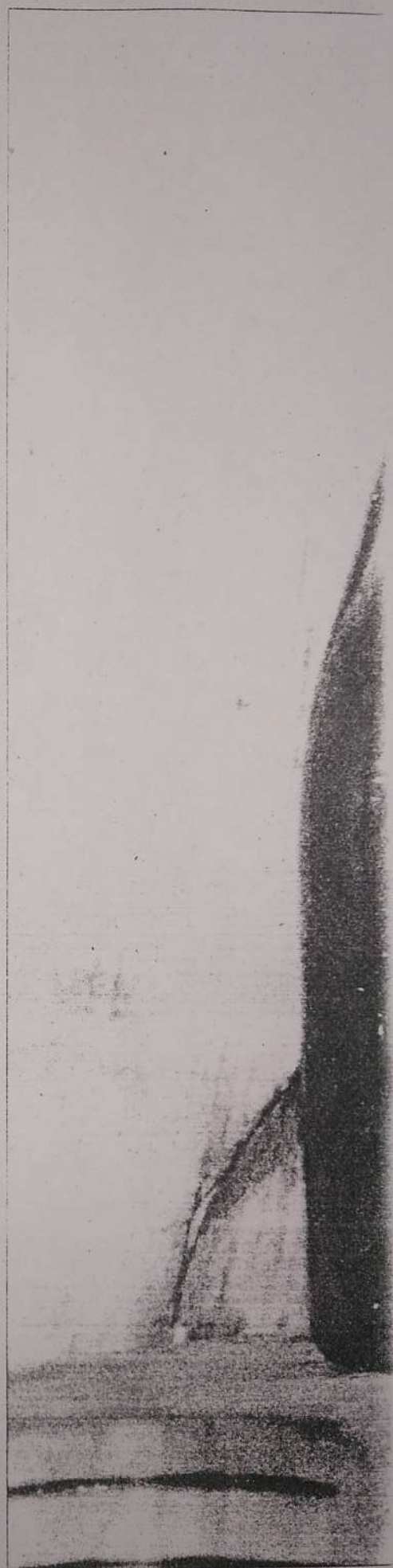
El verano del año pasado fue cálido y seco, lo que ha provocado que la cosecha de manzana haya llegado algo adelantada. Sin embargo, el proceso de maduración ha sido perfecto, sin que se haya interferido en ninguna medida la aceleración. De esta forma, la abundante cosecha se ha traducido en una sidra de gran calidad.

Cosecha excelente

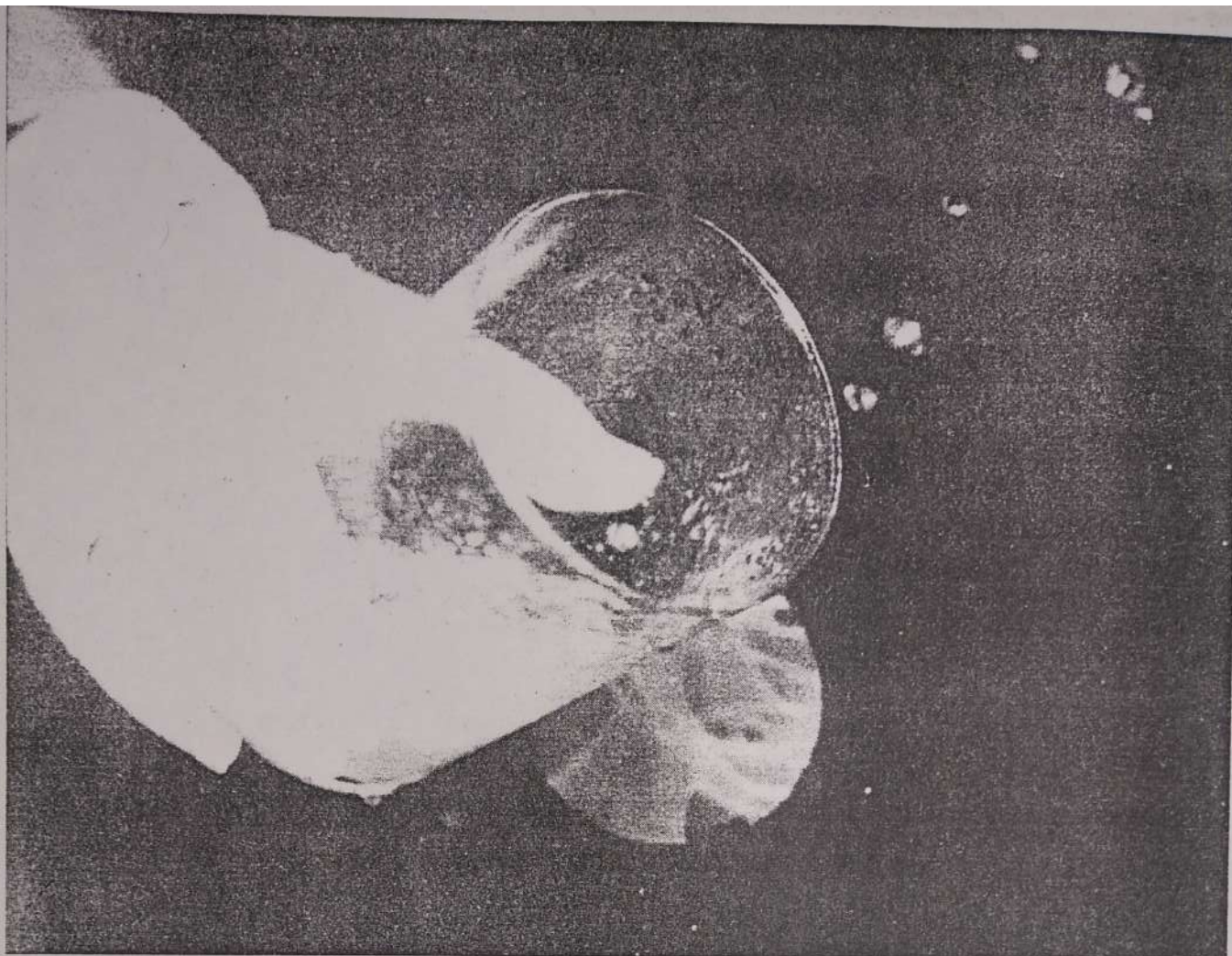
Como no podía ser de otra forma, los sidreros se han mostrado satisfechos por los frutos que ha dado su esfuerzo. Animados además por las fuertes ventas del pasado año y ante las excelentes expectativas de cara a los próximos meses, los sidreros miran con optimismo el futuro. Han incrementado la producción de sidra natural entre un 10% y un 15%, y esperan que la calidad del producto repercuta en un aumento de la aceptación entre el público, con el consecuente incremento de la línea del

consumo.

Los especialistas califican la nueva sidra como «suave, aromática y de buen paladar, de la que invita a beber». No conviene olvidar tampoco que estas descripciones se realizan de un modo general, porque cada sidrero se afana por otorgar a su producto un toque personal. De esta forma, la tradición de acudir a las sidrerías cuenta con todos los elementos a favor y los mejores augurios para seguir manteniéndose viva por mucho tiempo.







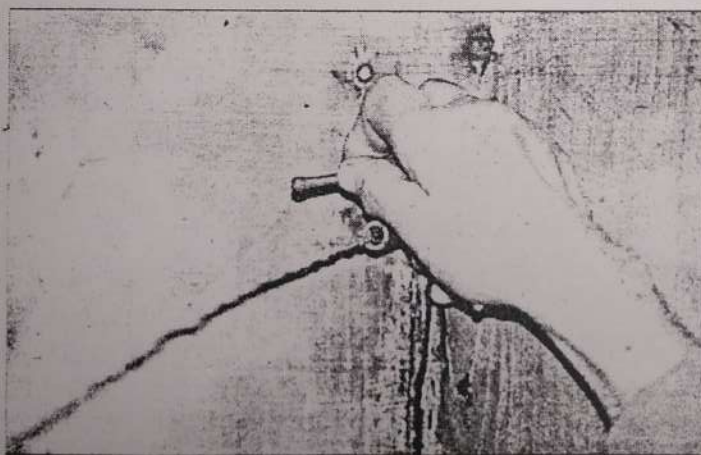
José Miguel Bereciartua, presidente de la Asociación de Sidreros, actuó de portavoz de su gremio en el «Sagardo Berriaren Eguna». En el marco del ayuntamiento de Astigarraga, y con el alcalde de esta localidad, Mikel Zabala, como anfitrión, Bereciartua declaró que los sidreros se sienten ilusionados, porque el sector avanza a buen ritmo, con unas ventas en aumento. Destacó que la calidad también avanza, aunque a base de un gran esfuerzo. «porque no es fácil seguir progresando».

A parecidas conclusiones llega Miguel Zapiain. Resalta que la cosecha del pasado año fue excelente, con un verano seco, como el de los últimos tiempos. Cifró el adelanto de la maduración del fruto en 15 días, aunque también reseñó que este proceso se había desarrollado perfectamente.

«De las que hacen afición»

Zapiain definió la sidra resultante como «bastante completa, de las que hacen afición, de esa que llaman a beber». Precisamente, durante el Sagardo Be-

riaren Eguna, los productores de sidra se reunieron en «Petrategi», en Astigarraga, y recibidos hospitalariamente por su dueño. Tras abrir varias «kupe-las», decidió conducir a sus invitados de honor hacia una barrica concreta. Y ésta, que destacaba por un sabor dulzón, obtuvo la aprobación de todos los presentes, puesto que el proceso de madu-



ración iba a conseguir una bebida excepcional en las próximas semanas.

A pesar de esa apertura oficial de la temporada de sidra, el pasado 19 de enero, son muchas las sidrerías que llevan varias semanas abiertas, con resul-

tados muy satisfactorios.

Y es que el mapa de sidrerías no deja de crecer. Aunque el corazón sigue situado en Astigarraga, cada vez son más las localidades que se suman y ofrecen opciones para participar en esta tradición. Si queremos orientar de alguna forma el crecimiento que se está produciendo, debemos fijarnos en que hace

tres años nació una sidrería nueva, con producción y embotellado de sidra, en Zaldibia, y el año pasado surgió otra que cumplía los requisitos de los más ortodoxos en Zerain. Con estos datos, podemos aventurar que la expansión del mapa de sidrerías se realiza hacia el oeste.

Sidrерías genuinas

Y es que son muchos los recelos hacia quienes no producen

la sidra, sino que la compran a otros elaboradores. La zona donde se concentran la mayor parte de las sidrerías «genuinas» es la cuenca del río Oria y los alrededores de Astigarraga, Hernani y Urnieta.