

# Una sidra alegre y de fácil beber, para el año 2001



Joane Somarriba llenó el primer vaso de la probaketa con la primera sidra de la temporada. Nagore Iraola

**ASTIGARRAGA** De los cinco millones de litros que se producen en la villa, sólo el 5% se consumirá vía-txotx

**Mañu de la Puente** Astigarraga

JOANE SOMARRIBA y la sidra fueron ayer protagonistas en Astigarraga, la capital mundial de ese caldo vasco que ayer celebró el «Sagardo Berriaren Eguna 2001».

Eli Laburu (alcaldesa de Astigarraga) fue anfitriona de la flamante campeona ciclista y de los 16 sidreros de la villa.

Uno de sus representantes, Migeltxo Zapiain facilitó los datos correspondientes a la producción-recolección de manzana del año 2000, que se ha transformado en la sidra que se consumirá a partir de la fecha oficial de apertura del txotx, que se conoce mañana, viernes. Para Zapiain, «ha sido un año muy parecido al anterior, con un verano seco y caluroso que adelantó la maduración de la manzana».

Luego, un otoño excesivamente lluvioso, provocó que a las variedades tardías les costase madurar». Las primeras manzanas resultaron mucho más ricas en azúcar que las más altas en acidez de la segunda fase de elaboración, pero «nos encontramos-dijo Zapiain-con una

## La primera mujer



### «Espero que me ayude a ganar el Tour»

Joane Somarriba sucede a Andoni Egaña, José Mari Bakero, Javi Clemente, Julián Retegí, Indurain, Arzak y Pedro Miguel Etxenike. Es la primera mujer que abre el txotx. Y «espero-dijo-que este producto tan nuestro y natural, me de fuerzas para ganar el Tour».

cosecha de calidad aceptable, que nos deja satisfechos a los sidreros. Tenemos una sidra correcta, de color amarillo verdoso. Una sidra alegre, de fácil y agradable beber que, en buena lógica, manifestará su plenitud en la botella». El 60% de la producción del 2000 se ha elaborado con manzana vasca, completándose el resto con producto de calidad reconocida. Y de los 5.000.000 litros producidos, el 5% se consumirá vía-txotx y el 95% restante a través de botella. De ese global, las tres cuartas partes serán consumidas en Euskal Herria.

### Sin crisis de «vacas locas»

La crisis de las «vacas locas» se trasladó también a la presentación, aunque es perfectamente asumida por los sidreros. Y es así, porque «estamos convencidos-dijo Zapiain-de que no va a ver ningún problema. ¿Miedo? De existir, antes y no ahora. Aquí todos nos arreglamos con nuestros proveedores para no tener problemas».

En cuanto a los precios, no existe uniformidad en el sector, ya que cada sidrero tiene su particular forma de trabajar a partir de distintas diversificaciones de negocio. En cualquier caso, el precio del menú de sidrería se puede cifrar entre las 3.000 y las 3.500 pesetas; y el de la botella, en torno a las 200, casco e IVA incluidos.