

# Sidra suave, dulce y pajiza

El científico Pedro Miguel Etxenike protagonizó el primer 'txotx' en Astigarraga

M.S./DV SAN SEBASTIAN  
La cosecha de sidra para esta temporada ha sido menor de la prevista en verano, cuando los manzanos estaban repletos de fruta, pero a los que el calor y la sequía afe-

tó disminuyendo la producción, que alcanzará los 4.760.000 litros aproximadamente. La sidra, tras la cata inicial, cuyo acto protocolario se celebró ayer, protagonizado por el científico y premio Príncipe de Asturias

Pedro Miguel Etxenike, tiene buen aroma, es más dulce, posee un precioso color verde amarillento y resulta muy fácil de beber. La temporada del txotx se inicia mañana viernes en todas las sidrerías de Astigarraga,

dónde desde ese mismo día hasta el domingo habrá además la primera Txotx-berri festa, en una gran carpa colocada en la plaza Joseba Barandiaran, organizada por los bareros del pueblo.

El salón de plenos del Ayuntamiento de Astigarraga estaba oportunamente decorado con botellas de sidra, cestos de manzanas, un bacalao seco, nueces, un queso y dos aparatos, una encorchadora y un limpiabotellas manuales. Detrás de los escaños estaban colgados de la pared el emblema del Sagardouron Bihotza -una barrica, una botella y una manzana- la ikurriña y la bandera municipal. Presidió la presentación la alcaldesa Eli Laburu, el diputado de Agricultura y Medio Ambiente Jon Mikael Murua, el presidente de la asociación de sidrerías de Astigarraga, Miguel Zapiain; Germán Muruamendiáraz, de Kalitatea del Gobierno Vasco, y el invitado de honor, Pedro Miguel Etxenike, acompañados de varios sidrerías.

Tras el saludo de la alcaldesa, Zapiain explicó cómo va a resultar la sidra de este año. «Esperábamos un cosechón, porque en verano los árboles estaban repletos de manzana, de gran calidad, pero la sequía y el calor hicieron que no llegaran bien al 4 de octubre, cuando se recogen. El porcentaje de un 80% de manzana autóctona se ha rebajado a un 50% y hubo que recurrir a traerla de Galicia y del norte de Francia. La sidra será de calidad, suave, verde amarillenta, más dulce que el año pasado y de un aroma muy agradable». Los sidrerías han calculado que se producirán unos 4.760.000 litros de sidra, «con unos siete millones de kilos de manzana». Esperamos cubrir nuestras necesidades y surtir mercados que se van abriendo, como Madrid, Barcelona y si es posible, la Europa comunitaria».

Zapiain incidió en las paulatinas mejoras que los sidrerías de Astigarraga van realizando «tanto en el proceso de producción como en el de atención a los clientes. Se está haciendo un gran esfuerzo, innovando material y técnicas,



MIKEL FRAILE  
Pedro Miguel Etxenike llena el primer vaso de sidra de la temporada, ante Jokin Petritegi, en la inauguración del txotx de este año, que se celebró ayer en la sidrería Petritegi.

con el fin de que salga un producto más regular y mejor cada año, aunque al final la calidad dependerá de la propia manzana y del elaborador. No debemos olvidar que es un producto que está vivo, desde que se guarda joven en la barrica, madura en la época veraniega y va muriendo en otoño». También incidió en la necesidad de mantener la tradición de su consumo en la sidrería, «porque hacerlo de pie da libertad para beber cuanto se quiera y hablar tranquilamente con los asistentes de otras mesas. Eso nos recuerda a los caseríos cuando hace años producían su propia sidra y venían de fuera a catarla».

## Etxenike y su maratón

Finalmente se cedió la palabra al invitado de honor. Etxenike explicó que «desde que vine de joven a estudiar a San Sebastián ya me aficioné al ambiente de las sidrerías. Cuando me llamaron para inaugurar la temporada me sorprendí porque, como suelen invitar a gente del deporte, pensé que era porque había finalizado el maratón, el primero que corría y por el que había hecho una apuesta. Llegué en 4-02 y acabé el 1.064». Hizo un encendido elogio de la labor de los sidrerías. «Dije que sí porque su trabajo y el producto merecen que si ellos piensan que pueden valer para su promoción, no podía negarme». Posteriormente recibió el tradi-

PEDRO MIGUEL ETXENIKE • FÍSICO E INVESTIGADOR

## «Hay buena química entre la sidra y la gente»

MIKEL SORO

**P**EDRO Miguel Etxenike contó una pequeña anécdota durante la presentación de la Sagardo Berriaren Eguna 2000. «Acudí a una sidrería junto con el Jurado del Premio Iberdrola y esa gente que no parece frecuentar estos ambientes se quedó entusiasmada por dos aspectos. Uno, porque podían beber toda la sidra que quisieran pagando lo mismo, y otro, porque los comensales podían hablar con los de las otras mesas libremente. El ambiente de la sidrería les cautivó».

Poco antes del protocolario acto del primer txotx de la temporada, el científico navarro atendió a DV.

«¿Hay buena química entre la sidra y la cultura?»

«Hay buena química entre la sidra y la gente, lo que propicia que haya buen entendimiento entre este producto natural tan

nuestro y cualquier persona, sea de un ambiente cultural, universitario u otro diferente».

«¿Necesita algo de química la sidra?»

«No, para nada. Está perfecta en su estado natural. Sin añadidos».

«¿Cuándo veremos en un acto académico botellas de sidra en vez de las tradicionales de agua, para que haya un poco de chispa en esas reuniones universitarias?»

«Habría problemas, porque uno querría sidra, otro vino y al final podrían terminar pidiendo ginebra. La chispa además la debe poner la persona, en un acto académico o en uno entre amigos. Y si hay sidra por medio, mejor».

«Imagínese que los sidrerías quisieran poner su foto en la etiqueta de la sidra de este año como agradecimiento por su colaboración...»

«Nooo, ja, ja, ja. Lo hago encantado porque si han pensado en que yo les puedo ayudar a promocionarla, qué menos que venir a este acto tan entrañable como la apertura del primer txotx. Incluso sería yo el que debería agradecerles poder haber bebido sidra desde que era joven y estudiante en San Sebastián. Además, creo que a estas alturas ya he cumplido con mi porcentaje de consumo de sidra, porque es una bebida que me gusta mucho».

«¿Cuándo prefiere beberla?»

«Pues en esta época, en las sidrerías, desde siempre. Y también embotellada, en verano, muy fría».

«Vaya entrevista más poco seria para un investigador, físico y premio Príncipe de Asturias...»

«Mejor, porque no me gusta hablar de cosas serias en un ambiente tan grato como este».

cional plato conmemorativo.

## Un buen sorbo

En la sidrería Petritegi se volvió a repetir el rito de la apertura del primer txotx. Junto a la barrica elegida, los txalapartaris locales Simón Goikoezea y Ramón Izeta pusieron eco de sonidos de made-

ra. El dantzari Ur Astarbe, de la sidrería Mendiola, le dedicó la reverencia acompañado del txistulari local Peio Urreaga. El bertsolari Andoni Egaña celebró la unión de la sidra y la cultura personificada en Etxenike, a quien ya se conoce como vasco por todo el mundo, para que intente que aho-

ra se conozca también la sidra.

El dantzari abrió el txotx, Pedro Miguel casi llenó su vaso y lo bebió de un sorbo, tras lo cual gritó las tradicionales: «Hau da Astigarrako sagardo berria», recalcado con los aplausos de los presentes que se apresuraron a poner su recipiente de cristal en el chorrillo.

### OPORTUNIDAD

Vendo local 225 m2.

Actualmente como garaje funcionando.  
Zona Egua Centro (conso de habitantes: 20.000 aprox.) y también para cualquier negocio: exposición de coches, asador, carnicería, etc.

MVM Tel. 943 458 070

## MAITIENA

Lencería - Corsetería

Comunica que a partir de HOY, JUEVES, DIA 13, comienzan las

## REBAJAS

C/ San Marcial, 42

Tel. 943 425 126