

# Los entendidos opinan...



Miguel Zapiain.

## Zapiain

El problema del cambio climático es ya una realidad cuyas consecuencias son patentes en la materia prima de la sidra según algunos productores de sidra. Las cosechas son más cortas porque la falta de lluvias en verano castiga mucho el fruto y consecuentemente, la manzana es más pequeña. Sin embargo, Miguel Zapiain explica que, para las variedades tardías, la meteorología de este verano ha sido positiva «ya que las precipitaciones de primeros de octubre nos ayudaron mucho». A consecuencia de los cambios meteorológicos, las fechas de elaboración de sidra se han retrasado y esto se consigue con los medios con los que disponen y las tecnologías que se aplican. «La manzana que llega se lava, se analiza, se clasifica y se fermenta en frío, medios con los que conseguimos que el producto sea más regular de lo que era antes», afirma el sidrero. Así, la producción de este año es, según Miguel Zapiain, «aromáticamente correcta, con suficiente cuerpo, muy agradable y con un color entre verde y amarillo».

## Saizar



Napoleon Lertxundi.

ABURUZA • Tlf. 943692452  
AGINAGA • Tlf. 943366710  
ALBERRO • Tlf. 943550019  
ALORRENE • Tlf. 943369999  
ALTUNA • Tlf. 943554917  
ALTUETA • Tlf. 943551502  
AÑOTA • Tlf. 943812092  
ARAETA • Tlf. 943362049  
ARISTIZABAL • Tlf. 943492714  
ASTARBE • Tlf. 943551527  
ASTIAZARAN • Tlf. 943361229  
AULIA • Tlf. 943806066  
BALEIO • Tlf. 943491340  
BARKAIZTEGI • Tlf. 943451304  
BEGIRISTAIN • Tlf. 943652837  
BEREZIARTUA • Tlf. 943555798  
BUENAVENTURA • Tlf. 659100392  
EGI-LUZE • Tlf. 943523905  
ELORRABI • Tlf. 943336990

ELUTXETA • Tlf. 943556981  
ETXEBERRIA • Tlf. 94355697  
EULA • Tlf. 943552744  
GARTZIATEGI • Tlf. 943469674  
GAZTAÑAGA • Tlf. 943591968  
GURUTZETA • Tlf. 943552242  
IGELDO • Tlf. 943213251  
IPARRAGIRRE • Tlf. 943550328  
IRIGOIEN • Tlf. 943550333  
ITXAS-BURU • Tlf. 943556879  
IZETA • Tlf. 943131693  
ISASTEGI • Tlf. 943652964  
LARRIARTE • Tlf. 943555647  
LARRI-GAIN • Tlf. 943555846  
LIZEAGA • Tlf. 943468290  
MENDIZABAL • Tlf. 943555747  
OIANUME • Tlf. 943556683  
OIARBIDE • Tlf. 943553199  
OLA • Tlf. 943623130

OLAIZOLA • Tlf. 943336731  
ORDO-ZELAI • Tlf. 943491686  
OTATZA • Tlf. 943801757  
OTAZU • Tlf. 943670044  
OTEGI • Tlf. 943365029  
OTSUA-ENEA • Tlf. 943556894  
PETRITEGI • Tlf. 943457188  
REZOLA • Tlf. 943556637  
RUFINO • Tlf. 943552739  
SAIZAR • Tlf. 943362228  
SARASOLA • Tlf. 943690283  
SARASOLA • Tlf. 943555746  
SATXOTA • Tlf. 943835738  
SETIEN • Tlf. 943551014  
URBITARTE • Tlf. 943180119  
URDAIRA • Tlf. 943372691  
URKIOLA • Tlf. 943210168  
ZABALA • Tlf. 943690774  
ZALBIDE • Tlf. 943652176

Nabarra Oñatz 7 behe • 20.115 ASTIGARRAGA

Tel: 943336811 Faxa: 943333796

E-mail: gipuzkoako@sagardotegiak.com • web: www.sagardotegiak.com

Napoleon Lertxundi, de la sidrería Saizar, asegura que «el 2006 ha resultado climatológicamente atípico, con altas temperaturas y poca agua, lo que ha provocado una mayor madurez de la manzana. Consecuentemente la sidra tiene mayor grado de alcohol, un color oro y un amargor en boca». El productor aprendió el oficio de su padre, Esteban Lertxundi, quien falleció el pasado año. Hace ya 31 años que Esteban Lertxundi abrió las puertas de esta sidrería en Usurbil y actualmente, aunque la mayoría de la bebida se consume en territorio vasco, el 15% de su producción llega a Madrid, Barcelona y Valencia. «El 75% o el 80% de la sidra que producimos se vende en Euskadi aunque hemos empezado a dar a conocer la sidra fuera de nuestras fronteras», apunta el sidrero. El consumo durante el «txotx», sin embargo, no supera el 3 ó 4% aunque el eco de este fenómeno es muy importante por su carácter social.





Yokin Otaño.

## Petritegi

La calidad y la cantidad de la cosecha de este año han variado de forma considerable según zonas. El calor y la falta de lluvia han sido las principales características de la pasada época estival y las altas temperaturas han provocado un incremento de plagas cuyo control resulta muy difícil. Tal y como asegura Yokin Otaño, de la sidrería Petritegi, «las zonas costera han sido las más fértiles ya que estos manzanos han dado mayor cantidad de fruta así como mayor calidad». En su caso, el 40% de la fruta que han utilizado para su producción es vasca, mientras que el resto proviene de Normandía y de Chequia. Una de las características principales de la sidra de este año, según Yokin Otaño, son sus aromas cítricos. Por último, otra de las novedades de esta temporada es la reciente apertura de la Sagardo Etxea en Astigarraga que, sin duda alguna, aportará muchos aspectos positivos en el periodo del «txotx». «Nuestra meta es que la sociedad reconozca el valor de la bebida, el trabajo que supone su elaboración y darlo a conocer es vital para su reconocimiento», afirma el productor.



José Ángel Goñi.

## Gurutzeta

La sidrería Gurutzeta de Astigarraga acumula una experiencia de más de un siglo en la elaboración de sidra. El productor José Ángel Goñi afirma que «el bicho, la carpocapsa, ha sido el principal enemigo del manzano este año y en las últimas cosechas». De hecho, lo que se preveía como una gran cosecha, no lo ha sido tanto porque la cantidad de manzana que se ha recogido ha disminuido de forma considerable. Y es que los caseros afirman que lo que cobran por la fruta no es suficiente, y el tratamiento de la carpocapsa es demasiado costoso para asumirlo. «Además, este año, hemos tenido un tiempo seco y la sidra ha fermentado muy bien por lo que es muy taninosa. El color es más intenso, puesto que en los últimos cinco o seis años se están utilizando manzanas del país, así como francesas, y la sidra tiene unos tonos, más amarillos», afirma José Ángel Goñi. Por último, la apertura de la Sagardo Etxea es otro aspecto positivo porque fomenta el conocimiento de la producción, y además de la buena respuesta que recibe el «fenómeno» del «txotx», los visitantes pueden visitar y conocer más de cerca este proceso de elaboración.



José Antonio y Oihana Gainerain.

## Zelaia

Los propietarios de la sidrería Zelaia llevan muchos años produciendo sidra y el «txotx» se ofrece desde hace 45 años. José Antonio Gainerain, sagardogile de Zelaia, conoce muy bien el producto y asegura que «la materia prima de este año, la manzana, ha sido de gran calidad y sin duda alguna, influye directamente en la bebida». La cosecha, según el productor, ha sido importante y la sidra, aunque todavía es pronto para definirla, parece que será de aroma afrutado, con un color pajizo y con mucho cuerpo. Por la considerable producción anual, Zelaia importa manzana de Bretaña y Normandía para completar su producción. Aunque el fenómeno social del «txotx» sea relevante, la cantidad de sidra que se consume durante estos tres meses no excede el 6 ó 7% de la producción de Zelaia. El resto se vende embotellada, sobre todo, en territorio vasco.



# HERNANIKO YDALA

**TXOOOOOOOTX! ETA OSASUNAREKIN GOZATU SAGARDO BERRIA!  
HERNANIK BESO ZABALIK HARTUKO ZAITUZTE TXOTX DENBORALDI  
HONETAN ERE GURE MAMA GOXOA DASTATU ETA GURE GIROAZ  
GOZATZERA ZATOZTEN GUZTIOK.**