

Una sidra para quitarse la txapela

EL PELOTARI MARTÍNEZ DE IRUJO ABRIÓ LA TEMPORADA DE TXOTX

Los expertos definen la cosecha del País Vasco, de 12 millones de litros, como "equilibrada y afrutada"

JOSEBA IMAZ

ASTIGARRAGA. "Equilibrada y muy afrutada". Esos son los rasgos de la popular bebida que, un año más, vuelve a correr de kupela en kupela y de vaso en vaso en las sidrerías guipuzcoanas, después de que el pelotari txapeldun Juan Martínez de Irujo abriera ayer la temporada de txotx. Se inicia así un periodo de tres meses en los que los aficionados a la sidra podrán disfrutar de los 12 millones de litros que ha traído la cosecha de 2006 en todo el País Vasco.

Los ritmos de la txalaparta y un auresku de honor precedieron al acto central del día. Hacia las 13.30 horas, el ya tradicional grito "Gure sagardo berria!" se entremezcló con el sonido de los flashes de los fotógrafos y el murmullo del gentío que se había reunido ayer en el sagardotegi Bereziartua de Astigarraga. Martínez de Irujo, flamante ganador de las tres txapelas de la temporada pasada, dejó patente su habilidad con las dos manos, en este caso para abrir el primer txotx del año.

"¿Como para quitarse la txapela? No sé, pero está bastante buena. A mí al menos me ha gustado y eso es suficiente. Animo a todos a que la prueben", manifestó el delantero de Ibero, después de haber catado el primer baso. Los comentarios que se pudieron escuchar en los corros de expertos y aficionados que se crearon entre las kupelas coincidían con la apreciación del pelotari: una sidra de calidad, "equilibrada y muy afrutada" espera a los sagardozaes ávidos del txotx.

VALORACIONES ¿Demasiado bueno?

Entre las decenas de invitados que se reunieron en el evento, se encontraban, entre otros, el diputado para el Desarrollo del Medio Rural, Rafael Uribebarren; la viceconsejera de Turismo del Gobierno Vasco, Coro Garmendia; el alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, y Joxe Mari Alberro y Joxe Angel Goñi, gerente y secretario del consorcio Sagardun, organizadora del acto. Tampoco quisieron faltar los sidreros de las doce bodegas de Astigarraga y los bertsolaris Aitor Mendiluze y Jexux Mari Irazu.

En la rueda de prensa previa al evento, Joxe Angel Goñi, secretario del consorcio Sagardun -que agru-



Juan Martínez de Irujo levanta el primer baso de sidra de la temporada de txotx, ante la mirada del gentío. FOTO: KARLOS CORRELLA



Aficionados disfrutan de la degustación. FOTO: K. CORRELLA



"Ahal badut astean zehar etortzen naiz sagardotegira, giro lasaia goa izaten baita"

AITOR MENDILUZE
Bertsolaria



"Sagardoaren kultura Iparraldean zabaltzen ari da, Euskal Herriaren ikurretako bat bezala"

DOMINIC LAGARDE
Sagardun elkarte kidea



"Gustura gaude aurtengo uztarekin: sagar aroma handiko produktua lortu dugu"

HUR ASTARBE
Sagardogilea

pa a los sagardogiles de Astigarraga-, destacó que el tiempo templado predominante este invierno ha hecho que la fermentación ya esté terminada. "La sidra está en un punto muy bueno y es un caldo equilibrado. Trae un sabor muy afrutado y va a ser del gusto de todo el mundo", indicó.

Sin embargo, no todo eran buenos augurios para el producto. "Ese es el problema. Me da miedo porque está demasiado bueno para esta época. Quizá debería estar un poco más verde", indicó Domingo Arina, veterano enólogo navarro, tras dar los primeros sorbos al popular caldo. Sin embargo, Arina, gran

conocedor de la producción sidrera, confesó estar disfrutando del producto y del buen ambiente que reinaba en el establecimiento Bereziartua.

MANZANA 40% de fruta autóctona

Este año se han utilizado en Gipuzkoa 16 millones de kilos de manzana para cubrir la producción de las muchas sidrerías con las que cuenta el territorio. 2006 fue un año momento álgido del ciclo biológico de la manzana, por lo que 6,5 millones de kilos han sido frutos de la cosecha autóctona -el 40% de la producción. El resto, como es costumbre, ha tenido que ser importado de otros países de Europa.

"La sequía adelantó la cosecha que fue más reducida de la que esperábamos por ese motivo, pero que también ha sido muy buena", explicó Joxe Angel Goñi. En este sentido, el diputado Rafael Uribebarren destacó la apuesta que se está haciendo las instituciones se centra en la "extensión" la producción de manzana. "Queremos que la mayoría de la sidra se haga con manzana de aquí", añadió.

Más allá de las apreciaciones habituales en este día, el evento de ayer fue una fiesta. Los asistentes quisieron responder al sopor causado por Martínez de Irujo, por lo que no faltaron los tradicionales chuletones, tortillas de bacalao y nueces. Los aficionados tendrán ahora tres meses para seguir disfrutando del resto.