

Iñurrategi hace cumbre en Astigarraga

El montañero aretxabaletarra abrió la 25 temporada del txotx en la sidrería Gurutzeta al grito de 'Gure sagardo berria'

Los productores califican la añada de «histórica» por «la cantidad de la manzana autóctona empleada y la calidad de la sidra»

IRAITZ VÁZQUEZ

ASTIGARRAGA. «Una sidra más ligera y muy aromática es la que se puede degustar desde ayer en las sidrerías de Euskadi. Un caldo que compartió protagonismo con el alpinista aretxabaletarra Alberto Iñurrategi que fue el encargado en esta ocasión de abrir la primera kupela

de la temporada en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga donde gritó el ya tradicional 'Gure sagardo berria'. Una añada que los productores han calificado de histórica por «la cantidad de manzana autóctona que se ha utilizado en la cosecha y «la calidad» de la sidra que se escanciará los próximos meses.

La solemnidad y la tradición fueron la tónica dominante en la 25 edición del 'Sagardo berria en eguna'. Antes de abrir la primera kupela, Alberto Iñurrategi plantó un manzano en la Sagardo Etxea de Astigarraga. En esta ocasión, los responsables de la asociación Sagardoaren Lurraldea quisieron dar un toque especial al acto por su cuarto siglo de vida, por lo que al alpinista también le acompañaron varios de sus antecesores como el bertsolari Andoni Egaña, el cocinero Andoni Luis Aduniz, el exseleccionador Javier Clemente, el exciclista Abraham Olano, el entrenador de remo José Luis Kortá o el exfutbolista Penko Alonso y su hijo Mikel.

Minutos más tarde, ya en la sidrería Gurutzeta, con la llamada de

los txalapartaris se bailó la sagardantza, y posteriormente, los sidreros se cogieron de la mano e invitaron al alpinista de Aretxabaleta a formar parte de la soka dantza, antes de que diera el pistoletazo de salida a la temporada de sidra.

Todos los focos estuvieron durante la mañana pendientes de Alberto Iñurrategi, que tuvo «el honor» de escanciar la primera sidra de la temporada. El escalador guipuzcoano se mostró «ilusionado» con el papel que le tocó jugar ayer, lejos de los montes que ha hollado. Iñurrategi sobre todo elogió el trabajo que realizan desde Sagardoaren Lurraldea o los productores de sidra, ya que «es respetuoso con el medio ambiente. Es un gran proyecto para recuperar el primer sector que en este



Alberto Iñurrategi, en el momento en el que ayer escanció la primera sidra de la temporada en Gurutzeta de Astigarraga. FOTOS: LOBO ALTUNA

El mapa de los manzanales está cambiando de forma radical

A lo largo de 2016 y 2017 se han creado 47 hectáreas de manzanales, con un total de 12.500 nuevas plantas

FELIX IBARGUTXI

ASTIGARRAGA. Ayer mismo, el Boletín Oficial de Gipuzkoa publicó una nueva convocatoria de ayudas para la plantación de manzanos, disponiendo para tal fin la cantidad de 290.000 euros. Son ya tres años en los que el ente foral se ha volca-

do en promover nuevos manzanales de sidra. En 2016 destinó 261.000 euros a este fin, y el pasado año 212.000.

Estas ayudas van destinadas a plantaciones modernas, tecnificadas, con el fin de dotar de manzana a la nueva denominación de origen

Euskal Sagardo, que admite solamente fruta de la Comunidad Autónoma Vasca y además procedente de manzanales certificados.

En estos últimos años está cambiando en profundidad el mapa de los manzanales guipuzcoanos, con plantaciones modernas, en hilera, capaces de generar grandes cosechas. A lo largo de 2016 y 2017 se han creado 47 hectáreas de manzanales, con un total de 12.500 nuevas plantas.

La élite de los productores está agrupada en Fruitel. De los 215 manzanales de esta asociación, unos cien cuentan con asesoría técnica

de un ingeniero y están así homologados para poder ofrecer fruta a la Denominación de Origen Euskal Sagardo.

El panorama ha cambiado mucho desde los comienzos de la década de los 80, cuando la Diputación comenzó a acometer el llamado Programa de Fomento Pomológico. Iñaki Larrañaga, técnico foral que ha trabajado en este campo desde 1982 y se jubila el 5 de febrero recordaba ayer esa primera fase: «Fueron los miembros del grupo ESI (Euskal Sagardaren Ikerle Taldea) -gentes preocupadas por el

comienzo del siglo XXI ha podido estar algo olvidado. A pesar de su condición de deportista, el alpinista reconoció que aunque no es «un asiduo de todos los fines de semana, sí le gusta acudir de vez en cuando a las sidrerías por la cultura que representan».

Este año, alrededor de doce millones de sidra son los litros que se podrán degustar en las sidrerías de los tres territorios y Navarra, medio millón menos que en la cosecha del año anterior. Aún así, los productores mostraron su satisfacción por una cosecha que calificaron de «histórica» por la cantidad de manzana autóctona que han recogido y la calidad de los caldos que se podrán probar en las sidrerías bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardo a

la que ya se han sumado 48 sidrerías, 41 de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Álava.

Limpia y con menos color

Unai Aguirre, director de la Denominación de Origen, explicó que la sidra de esta temporada es «de menos color que en años anteriores, muy limpia en nariz, con un buen nivel de carbónico y, en general, se trata de una sidra muy equilibrada». Toda esta amalgama de características ha estado provocada sobre todo porque «la maduración de la manzana se ha adelantado respecto al año anterior y las diferencias han sido importantes entre las variedades, aunque no tanto entre las plantaciones», puntualizaron desde la asociación. Para la cosecha

LA CIFRA

12

millones de sidra son los litros que se podrán degustar en las sidrerías de la CAV y Navarra, medio millón menos que en la cosecha del año anterior. Para la cosecha se han utilizado seis millones de kilos de manzana procedentes de 250 hectáreas de más de 200 productores de manzana local.

se han utilizado seis millones de kilos de manzana procedentes de 250 hectáreas de más de 200 productores de manzana local.

El vicepresidente de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, destacó «la evolución posi-

va que ha vivido estos dos años la Denominación de Origen. «El crecimiento es claro y muestra la apuesta que ha hecho el sector por este producto». Además, pidió a los consumidores que «hagan la apuesta por esta sidra que es de calidad».

Las sidrerías sirven para diferenciarse en la oferta turística en un momento en el que los centros de las ciudades son cada vez más parecidos», incidió el diputado de Cultura, Turismo, Juventud y Deportes, Denis Itxaso. «Es una de las partes singulares de nuestra gastronomía y se ha convertido en un fenómeno social», recaló Itxaso. Mientras que la diputada de Promoción Económica, Ainhoa Aizpuru, puso el acento en que «los valores que transmiten nuestros productores

les identifican a la perfección como son. Debemos poner en valor la producción de la sidra y recalcar que vamos por el buen camino».

«La sidra se ha convertido en un recurso turístico más porque apostar por este producto hace diferenciarnos en dos elementos que son fundamentales, en la descentralización de los recursos turísticos y también en la desestacionalización de la época de turismo», remarco Maider Echevarría, directora de Turismo y Hostelería del Gobierno Vasco. Por su parte, Zorione Etxezaraga, alcaldesa de Astigarraga, remarcó que «queremos expandir Sagardoen Lurraldea a otros lugares». Eso sí, pidió a los visitantes que acudan «a degustar la sidra pero que lo hagan con respeto».



Abraham Olano y Andoni Egafía, entre otros, también plantaron un manzano en Sagardo Etxea porque se cumplían 25 años del primer txotx oficial. Los dantzaris muestran orgullosos las manzanas con Iturrategi.



El técnico foral Iñaki Larrañaga, con el póster sobre manzanas sidrerías que acaba de confeccionar para la Diputación, y un momento de la cata de los nuevos caldos de la sidrería Guntzeta.

declive de los manzanales — los que animaron a la Diputación. El presidente de ESI era Josez Uría, quien en 1978 había publicado el libro 'Sagardoa', y el vicepresidente Ángel Segura, que había sido jugador y entrenador de la Real Sociedad. El diputado general era entonces Xabier Aizarna, y el diputado de Agricultura Sabino Irulegia.

A partir de 1963, Iñaki Larrañaga comenzó a recorrer caseros para recoger estacas de diferentes variedades de manzana sidrera y se creó el manzano experimental de la finca Zubietza, en Hondarribia. El enó-

logo Domingo Arina analizó luego los zumos de las diferentes variedades, y así a fines de los 80 se consiguió establecer un listado de manzanas idóneas para la elaboración de la sidra.

Otro gran paso de la Diputación fue la puesta en marcha del laboratorio de Faisoro, en Zizurkil, en el que se analizan las muestras de la denominación de origen Euskal Sagardo y las del sello de calidad Gozenak. Allí se reúne un comité de cata que está integrado por 27 personas y el año pasado degustó y puso nota a 850 caldos diferentes.

Andoni Zuriarrain ha analizado sidras monovarietales

El investigador de la Facultad de Química de la UPV/EHU de San Sebastián Andoni Zuriarrain ha analizado diferentes sidras monovarietales, para conocer las cualidades que aporta cada variedad de manzana. Comenzó analizando sidras obtenidas de estas

manzanas de la cosecha de 2012: Gezamina, Gokioetxea, Moko, Txalaka, Urtebi Haundi y Urtebi Txiki. Luego, tras las cosechas de 2013 y 2014 siguió analizando sidras de otras variedades.

En cuanto a las conclusiones, las sidras de las variedades Urtebi Txiki, Manttoni y Urdin han sido las más equilibradas, y la que mayor aceptación han tenido en el público. Asimismo, son las que mayor nota han recibido en el grupo de cata del labora-

torio de Faisoro. «La sidra más peculiar ha sido la elaborada con la variedad Gezamina. Era muy amarga y de color muy oscuro, parecida a la cerveza», ha explicado Zuriarrain. En cuanto a las mezclas, la mayor puntuación ha sido para las sidras bivarrietales. «Las mezclas que mayor aceptación han tenido han sido Gokioetxea 40 % + Moko 60 %, Narbarte Gorria 36 % + Urtebi Txiki 64 %, y Manttoni 62 % + Udare Marroi 38 %».