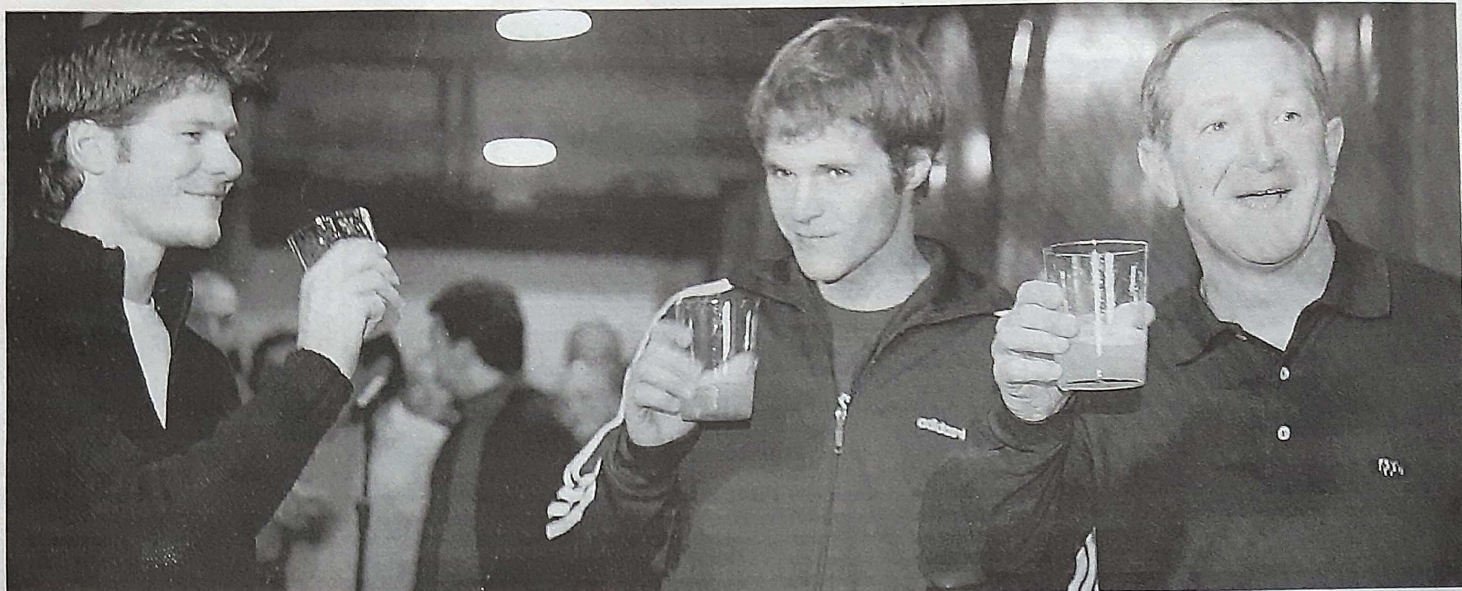




Los jugadores de la Real Sociedad Xabi y Mikel Alonso brindan junto a su padre 'Periko' con la primera sidra del año, en el txotx que abre la temporada de sidrerías. [MIKEL FRAILE]

SAGARDO BERRIA

- **Características:** Aromática, de más gusto y graduación, algunas llegarán a los 7 grados.
- **Producción:** 12 millones de litros, es decir, 16 millones de botellas.
- **Manzanas:** La cosecha ha sido menor y con más azúcares debido al intenso calor del verano.
- **Toneladas:** Se han transformado 7.000 toneladas de manzanas sólo en Astigarralde. La mitad procede de Normandía y Bretaña, similar a la autóctona.
- **Cata:** Sidra generosa en boca, acompañada de un final largo en boca debido a la abundancia de taninos de gran calidad.
- **Aroma:** Retronasal, a fruta madura en vez de cítrica como en 2002.

Se transformaron en Astigarraga 7.000 toneladas de manzanas

La sidra tendrá un bouquet a fruta madura en vez de un aroma cítrico

El intenso calor del pasado verano ha hecho que la *sagardoa* de este año tenga un poco más de graduación, sabor y aroma. La producción será de 12 millones de litros, con la mitad de las manzanas de origen francés

La sidra de este año tendrá más grados, aroma y sabor

MIKEL SORO

La sidra de este año es un poco más fuerte y sabrosa, debido al calor que los manzanales debieron soportar en verano, según explicaron ayer los responsables de *Sagardun*, la fundación creada el pasado verano por los *sagardotegis* de Astigarraga, su Ayuntamiento y las entidades culturales que apoyan todo lo referente a la promoción de nuestra *sagardoa*. La celebración del *txotx* de apertura de la temporada estuvo protagonizada por los jugadores realistas Xabi y Mikel Alonso, junto con su aita, Miguel Angel 'Periko', ex realista de la época del doble

campeonato de liga.

La producción será de unos 12 millones de litros, es decir, unos 16 millones de botellas. La mitad de ellas producidas en Astigarraga y su entorno. José Angel Goñi, secretario de la asociación de productores artesanales de sidra y portavoz de *Sagardun*, explicó en euskera y castellano, en el tradicional acto público celebrado ayer en la sala de actos de la Casa Consistorial de Astigarraga, que la cosecha del 2003 había resultado «atípica, debido a los calores del verano. Ha llegado muy adelantada y ha sido más escasa de lo habitual».

De las 7.000 toneladas de manzana que se han transformado en

sidra en Astigarraga y alrededores, «sólo la mitad procede de nuestros manzanales. El resto ha habido que traerla como siempre de Bretaña y Normandía». Se trata de una manzana a la que se recurre cada vez que la producción local no alcanza para cubrir la demanda de sidra. Es una manzana de la variedad *bisqueste*, verde, amarga con un ligero dulzor.

Hasta los 7 grados

El calor ha hecho que la manzana tenga más azúcares, por lo que tendrá más graduación. «Algunas sidras, no todas, alcanzarán los 7°, uno o dos más que lo habitual». Por tanto, tras las primeras catas, se

sabe que será más sabrosa, persistente en boca y aromática. Se puede beber como siempre, aunque Goñi recomienda cierta prudencia para quienes no están acostumbrados al beber *sagardoa* en el rito del *txotx* sidrero durante la temporada invernal.

La calidad de la nueva sidra está garantizada no sólo por las cualidades artesanales de los productores sino también, como incidió el portavoz de *Sagardun*, «por las innovaciones tecnológicas que las sidrerías están introduciendo no sólo para su fermentación sino también para su limpieza y prensado».

La presentación oficial de la



CENTRO DE PSICOLOGÍA CLÍNICA

ESPECIALIZADO EN MODIFICACIÓN DE CONDUCTA Y PSICOTERAPIA COGNITIVO-CONDUCTUAL

INFANTIL ADOLESCENTES ADULTOS

PSICOLOGÍA CLÍNICA Y FORENSE

Miguel Vallejo Hernandorena
Rosa Mª Carqués Pinto

PSICODIAGNÓSTICO/PSICOLOGÍA INFANTIL
Luis Vallejo Intxausti

MEDIACIÓN FAMILIAR

Eva Rodríguez Jambrina (Abogada)
Separaciones y Divorcios

Tel. 943 445 988 www.cepsiclinica.com

PLAZA BUEN PASTOR 14, 1ª ZDA. DONOSTIA

Regale Aceite



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

1881

“Alta selección”
OSUNA (Sevilla)

Aceite de 1ª extracción en frío, sin filtrar, decantado naturalmente, verde y afrutado. Envasado en su estado más natural, con todos sus aromas y color.

INFORMACIÓN Y VENTA:
Etxaide 3, bajo Donostia.
Tel: 943 42 04 65 - 608 67 68 98



Ctra. Nacional 1, Km. 443
20150 VILLABONA (Gipuzkoa) SPAIN
Tel. +34 943 691 862 / Fax +34 943 692 556
www.belca-web.com
belca@belca-web.com

JARDINERÍA HIRU LORE

Comunidades de vecinos y particulares.
Podas, desbroces, limpiezas, etc.
Jardines nuevos y reconstrucciones.

Tels. 687 465 703 - 600 719 959

Manten Perasategui

Lasarte

Tenemos el gusto de comunicar a nuestros clientes que, una vez finalizadas nuestras vacaciones, estamos nuevamente a su disposición a partir de mañana, **viernes, 16 de enero.**

Urte Berri on

Loidi Kalea, 4
Lasarte
943 36 64 71
943 36 15 99

Feliz Año Nuevo

'Sagardun', para su promoción

Sagardun es el nombre que se ha dado al consorcio que promocionará la sidra y todo lo que se asocia con nuestra ancestral bebida. Promovida por los sidreros, cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Astigarraga y las entidades culturales. Aunque acaba de nacer, su principal meta es abrir un museo de la sidra vasca en Astigarraga. Esta idea, que viene de lejos, no ha conseguido cuajar. Según el alcalde Bixente Arrizabalaga, *Sagardun* «sería la encargada de buscar la ubicación, financiación y qué tipo de

museo queremos». Un proyecto que cuesta ponerlo en marcha. «Es muy complicado para los sidreros, ocupados con su trabajo. Por eso se ha creado la fundación *Sagardun*, con personas dedicadas a ello y a contactar con responsables de Diputación y Gobierno Vasco». Además, incidirán en medios de comunicación, agentes turísticos, aficionados a las sidrerías y a los estudiantes, en forma de becas y posibilidades de realizar investigaciones. En cambio, más rápida ha sido la creación de una *sagardoetxea* virtual, en el portal www.sagardun.com, a la que aún le falta llenar de contenidos pero que acogerá toda la información sobre la sidra que se produce en Euskadi.

temporada de sidra al *txotx* también contó con la presencia del alcalde local, Bixente Arrizabalaga; la diputada de Desarrollo del Medio Rural, Nuria López de Gereñu; Esteban Sáinz de Sampedro, del Gobierno Vasco, y 'Periko' Alonso. El ex realista recibió de manos del alcalde el plato de porcelana con el que se honra su presencia en la apertura del *txotx*. Había otros dos para sus hijos, a quienes excusó porque a esa hora estaban entrenando en Zubieta tras agradecer que se acordaran de ellos para este popular acto protocolario con el que miles de asiduos a la degustación de la nueva sidra acudirán a las *sagardotegis* a cumplir el rito.

Rigidez organizativa

Tras el acto oficial, todos los asistentes, especialmente sidreros de Astigarraga y alrededores, además de los invitados oficiales, estaban citados en la sidrería Petritegi, donde junto a una de las kupelas se iba a proceder al acto de catar la sidra del nuevo año y anunciar la apertura de la temporada. A la bodega entraron primero y exclusivamente los medios gráficos, impidiéndose el acceso al resto, personalidades incluidas.

Una vez que llegaron los tres Alonso, accedieron al interior ellos solos, argumentando el responsable que se iba a ensayar el

txotx al ser la primera vez que lo hacían tres personas.

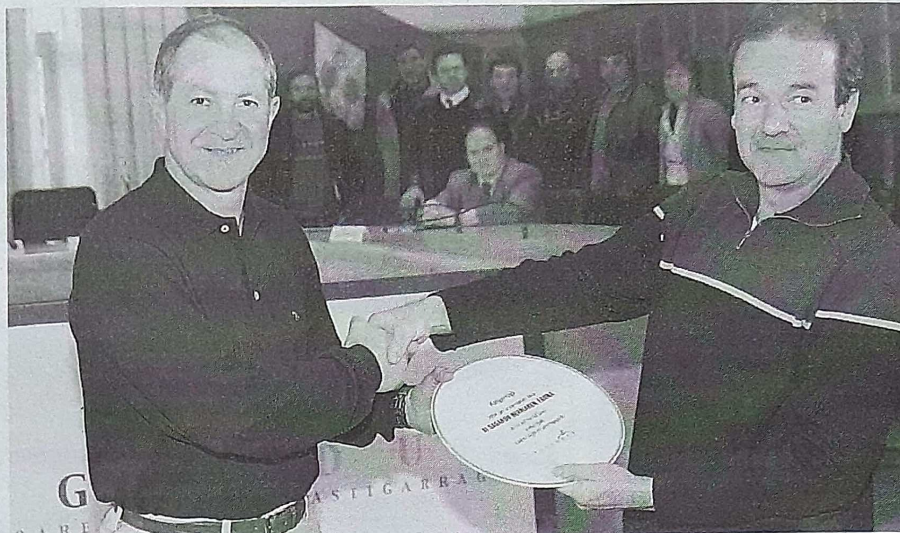
Tras unos minutos, todos los invitados que quisieron pudieron entrar, acompañados por compases de los txalapartaris del Ayuntamiento. Un dantzari les bailó el *Agurra* y posteriormente abrió la espita. Primero puso el vaso Periko (respeto a la jerarquía, claro), luego Mikel y al final Xabi. Elevaron sus vasos y con voz sonora dijeron la frase tradicional: «Hau da Astigarragako sagardo berria». Y con gusto se la bebieron, repitiendo *txotx* por segunda vez.

Consejos en bertso

Después, los jóvenes y contrastados bertsoaris Maialen Lujanbio y Jon Martín les dedicaron unos bertsos. Maialen les habló primero de la ancestral sidra, que cada año resulta nueva y en la segunda estrofa les recomendó que no bebiesen mucho por si el domingo confundían el uniforme blanquiazul del Español. Jon describió la sidra como una bebida dulce y amarga y les aconsejó que no bebieran demasiado al ser futbolistas, pero que celebrasen bien este día de fiesta junto a las kupelas.

Posteriormente, la mayoría de los invitados, vaso en mano, cumplieron el rito de probar la sagardo berria y sentarse a las alargadas mesas a degustar el sabroso menú de la sidrería

XABI, MIKEL Y 'PERIKO' ALONSO | REALISTAS



El alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, entrega a Alonso el plato de agradecimiento. (MIKEL FRAILE)

«Es un honor que se acuerden de nosotros para inaugurar el txotx»

Por primera vez, fueron tres los protagonistas del protocolario acto sidrero en Astigarraga

M.S.

Con cara de estar divirtiéndose a pesar de las cámaras y los flashes, los tres Alonso cumplieron el rito de inaugurar el *txotx* y atender a los medios informativos. 'Periko' dejó esta vez el protagonismo a sus hijos, jugadores realistas.

— Xabi: ¿Qué le ha parecido la sidra de este año?

— Bien, está sabrosa. La verdad es que me gusta venir a las sidrerías, aunque no lo hago todo lo que quisiera.

— ¿No es compatible con el fútbol?

— Sí, pero como todas las cosas, en su justo término...

— ¿Prefiere la sidra de kupela o en verano, de botella?

— Me gusta más venir a la sidrería, con los amigos, por el ambiente y por tradición. Beber sidra con tus amigos es una maravilla. En verano también. Tenemos botellas en casa y las consumimos.

— Le habrá ilusionado que les hayan elegido para abrir la temporada...

— Sí, me alegra además que nos hayan traído a los tres juntos.

— ¿Un día como este sirve para evadirse del fútbol?

— No, siempre estás pendiente, porque eres un profesional. También pienso en el partido del domingo y en ganar al Español.

— Mikel: ¿Que opinión le merece este primer trago de sidra?

— Está muy bien. Se bebe muy agusto después de un entrenamiento, porque está muy fresca.

— Los tres son asiduos a probar sidra de las kupelas.

— Algunas veces vamos, bien con la familia o con los amigos. La verdad es que se trata de una forma de beber sidra que nos gusta.

— Igual, hasta le convence a Denoueix a venir...

— Se lo comentaré, pero no sé si vendrá y no sé si lo haremos juntos como equipo.

— Imagino que es un honor abrir la temporada del *txotx*...

— Desde luego, a mí me ha hecho mucha ilusión que nos hayan invitado a protagonizar el comienzo de la temporada de las sidrerías.

— 'Periko', ¿ilusionado inaugurar con Xabi y Mikel el *txotx*?

— Por supuesto, a pesar de que nunca me ha gustado el protagonismo.

— Igual se lo ha merecido por ser un habitual a las sidrerías y un famoso ex realista...

— Ja, ja... Lo que pasa es que en las sidrerías nos conocemos todos.

— Como deportista y padre de deportistas puede decir que es diurética y beneficiosa para la salud...

— Y sobre todo que entra muy bien y sienta igual de bien. Para la sidra hay que buscar siempre el momento y la medida. A mí me gusta en la *afarimerienda*.

— ¿Cómo le anunciaron que eran los elegidos para el primer *txotx*?

— Me llamaron y me sorprendió mucho y sin duda es un honor que se acuerden de nosotros.

— ¿Volvería a entrenar?

— Estoy ya jubilado. Se terminó.

Hotel San Sebastián

CENA-COTILLÓN VÍSPERA DE SAN SEBASTIÁN 2004

Menú

Cocktail de Bienvenida
(Cocktail de cava, croquetitas de bacalao, copita de gazpacho a la Vasca)

Ensalada de Langostinos, Mollejas y Fole

Crema de Espárragos Trigueros con Trufa

Bogavante de Bretaña con salsa de su Coral

o
Angulas de Aguinaga

Sorbete de regaliz al aroma de Pedro Ximenez

Tournedo a la Bordelesa con piquillos y hongos

Delicia de café con leche y Baileys con helado de avellanas y chocolate

Bebidas
Vino Tinto Rioja Artega Gran Reserva 94
Cava Montesquieu
Aguas Minerales
Café y licores

Bolsa de Cotillón
Tamborrada organizada por Orquesta ALGARA
Sopas de ajo de madrugada

Información y Reservas: 943 316 250 - 943 214 400

OSASUN GELA • AULA DE SALUD

- Odoluzkien diagnostikoaren eguneratzea eta tratamenduaren berrikuntzak.
- Actualización en el diagnóstico y novedades en el tratamiento de las hemorroides.

Hizlaria / Ponente:

Dr. Juan José Martínez Rodríguez Poliklinika Gipuzkoako
Kirurgia-Orokorreko zerbitzu-Burua /
Jefe de Servicio de Cirugía General de
Poliklinika Gipuzkoa.



POLIKLINIKA GIPUZKOAKO

Antolatzailea / Organiza

kutxa

Launtzailea / Colabora

Sarrera dohainik Entrada libre

Kutxaren Ekitaldi aretoan. Salón de actos Kutxa.

Andia k., Donostia C/Andia, San Sebastián

2003ko Abenduaren 11an 15 de Enero de 2004

19:30etan. A las 19:30h.