



El Sagardo Apurua de Donostia fue el escenario para presentar la sidra elaborada este 2017. :: JOSÉ MARI LÓPEZ

Las sidrerías se reinventan

Sagardoa Route permite reservar mesa online, visitas guiadas y otras actividades

Los representantes sidreros avanzaron ayer que la cosecha de 2017 es «la más abundante» de los últimos años, y la sidra de 2017, «más ligera y fina»

:: ESTRELLA VALLEJO

SAN SEBASTIÁN. Quienes se sientan en las largas mesas de madera de las sidrerías ya no son, o al menos no en su mayoría, aquellas cuadrillas de hombres de entre 40 y 60 años de hace años. De un tiempo a esta parte, acuden a la llamada del txotx grupos de jóvenes, pero también familias y cada vez más turistas apasionados por conocer la cultura y la gastronomía tradicional vasca.

Reinventarse o morir, que se dice. Y entre ambas opciones, los sidreros guipuzcoanos escogen la primera. El

marco que ampara esta propuesta recibe el nombre de Sagardoa Route, en la que trabajan 59 sidrerías de los siete territorios vascos. Entre las experiencias que desarrollan está un 'show cooking', visitas guiadas, un fin de semana 'Basque style', además de la novedad, la posibilidad de hacer las reservas online, dada a conocer ayer durante la presentación de la cosecha de 2017 en el Sagardo Apurua de San Sebastián.

El colectivo de sidreros es consciente de que es un avance ya implantado en muchos otros establecimientos hosteleros, pero se trata de un paso que aún no se había dado en el mundo de las sidrerías. Por ahora, es un proyecto piloto que se llevará a cabo esta temporada en seis sidrerías guipuzcoanas -Aburuza, Astarbe, Petritégi, Oiharte, Tximista y Zabalá-, aunque la intención es implantarla en las casi sesenta sidrerías aso-



El caserío del Boulevard, abierto hasta hoy. :: JOSÉ MARI LÓPEZ

EL DATO

12,2

millones de litros de sidra natural se han elaborado en Gipuzkoa este año, 8 de los cuales los han obtenido las sidrerías de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa. Se ha utilizado un 90% de manzana autóctona y un 10% de foránea y la cosecha ha sido la «más abundante» de los últimos años.

ciadas. De esta forma, la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, a través de su página web www.sagardoa.eus apuesta por facilitar a usuarios y comensales «poder vivir su experiencia sidrera», apuntaron.

Sabor afrutado y floral

Los representantes sidreros Ibon Aburuza (Gipuzkoa), Aitor Intxaurreaga, (Bizkaia), Antonio Aretxaga (Álava), Jesús Gorliz (Navarra) y Gabriel Durutti (Iparralde) anunciaron ayer desde el Sagardo Apurua de San Sebastián que la sidra que se degustará a partir de mediados de enero una vez que se abra de forma oficial la nueva temporada tendrá aromas florales y será la «más abundante de los últimos años».

La cosecha 2017 ha alcanzado en Euskadi los 13,4 millones de litros, elaborada un 85% con manzana autóctona y un 15% con manzana foránea. Además, los productores navarros han elaborado 300.000 litros y los del País Vasco francés 450.000. Se trata de una manzana de «gran calibre y muy buen rendimiento, con aromas frutales y frescos», indicaron.

En Gipuzkoa han elaborado 12,2 millones de litros, de los cuales 8 corresponden a las sidrerías que conforman la Asociación de Sidreros del territorio. Aunque cada zona tiene sus peculiaridades, la sidra que degustaron los guipuzcoanos este año es «más ligera, clara y fina». «En general, buen equilibrio y cuerpo», en un caldo con «presencia de carbónico fino», añadió Aburuza. En cuanto a las fermentaciones, debido a las buenas temperaturas de octubre, la sidra ha fermentado más rápido, lo que ha contribuido al buen aroma.

El 2017 es, además, la segunda cosecha que se destina a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa elaborado al 100% con manzana autóctona certificada. En total, 44 sidrerías (14 más que el año pasado) han elaborado 4 millones de litros destinados a la DO.