



nueva temporada sidrera

Con la sidra hasta el fin del mundo

Julian Iantzi inaugura en Astigarraga la temporada de un caldo "afrutado y refrescante"

Ana úrsula soto - Jueves, 12 de Enero de 2012 - Actualizado a las 05:26h



(G. Estrada)

Astigarraga. "Earra! Bota beste bat!" El inicio de la temporada del txotx tuvo ayer un sabor especial, con el presentador de ETB Julian Iantzi como protagonista. Este carismático comunicador navarro no tardó mucho tiempo en conquistar a los que asistieron a la apertura del txotx en la sidrería Petritegi de Astigarraga. Fue cuestión de segundos, los mismos que empleo él en dejarse seducir por el sabor de la nueva sidra.

"Estoy sediento", dijo en euskera antes de tumbar el vaso para recibir el txotx y, cuando lo hizo, tras comprobar su "agradable olor" y demorarse unos segundos, interrumpido por unos aplausos impacientes -"¡Que no he bebido todavía!", protestó-, alzó el vaso y probó el caldo. Antes de manifestar su opinión, bromeó un instante: "Si ahora digo que no me gusta, la lío, ¿no?" Pero la conclusión llegó: "Earra!" y a partir de ese momento volvió a repetir el gesto, sin cámaras ni fotografías delante, varias veces, a pesar de que el lesakarra se encuentra en plena fase de entrenamiento para grabar el próximo mes el *Conquistador del Aconcagua*, mientras mantiene en antena una nueva temporada del *Conquistador del fin del mundo*. Pero ayer la temporada que se abría era otra. "Hau da gure sagardo berria", dijo Iantzi cumpliendo con la tradición ante la kupela número 14 de Petritegi (Menditxo), la que tradicionalmente tiene el honor de verter el primer txotx del año. Poco a poco se fueron uniendo a él los asistentes, entre los que se encontraban quienes acompañaron a Iantzi en la rueda de prensa previa en Sagardoetxea: el responsable de la asociación de productores Sagardun, José Ángel Goñi; la viceconsejera de Comercio y Turismo, Pilar Zorrilla; el viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias, Jon Azkue; el diputado de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo, Jon Urigüen; y el alcalde de Astigarraga, Andoni Gartzia. También se dejó ver por allí el alcalde de Donostia, Juan Karlos Izagirre.

Adelanto de la producción Fue José Ángel Goñi quien describió la sidra de la nueva temporada como "equilibrada, afrutada y refrescante". Al haber sido una primavera "templada y seca" y un julio "lluvioso", estas condiciones han contribuido a adelantar "bastante" la producción, por lo que "a mediados de septiembre", los productores ya trabajaban en los lagares. Según explicó el responsable de Sagardun, el resultado ha sido una sidra "seca y sin azúcar, muy fresca y tónica, y con una *txinparta* muy fina".

Desde Sagardoetxea confirmaron que la "floración" ha sido "temprana", seguida de una "polinización desigual dependiendo de las variedades". En general, la mayor producción de manzana se localizó en Tolosa y la costa, en detrimento del interior. Además, un golpe de sol que se produjo a finales de junio afectó "a un porcentaje elevado de frutos, provocando podredumbres y la caída de una parte importante de las manzanas afectadas". Con todo esto, la producción de sidra ha sido similar a la de años anteriores, en torno a 10 millones de litros, en una actitud que los productores definieron como "prudente en consecuencia de la difícil y duradera situación económica".

La sidra y el mar Al responsable de Sagardun también le correspondió hablar sobre las novedades previstas para este año, que buscan fomentar el "enoturismo". A través de la web www.sagardoetxea.com está disponible "un buscador de sidrerías de Euskal Herria con información siempre al día" sobre las sagardotegis: contacto, menús, capacidad, horarios, productos, servicios, localización, etcétera.

Goñi también habló de dos iniciativas que se van a llevar a cabo este verano en torno a la sidra. Por un lado, una "experiencia en torno a la sidra y el mar", que se basa en la historia real de los balleneros vascos que acudían a Terranova con las bodegas repletas de sidra para combatir el escorbuto. "Habrà paseos guiados en barco, comida en sidrería, visita al Aquarium y a Ondartxo (el Centro de Cultura Marítima de Pasaia)", explicó el responsable de la asociación.

Por otro, "un paseo temático por los 40 caseríos de nuestro entorno que disponen de tolare", un paseo que empezará en Sagardoetxea y a través de "ocho estaciones interactivas con personajes que han sido protagonistas de la historia de la sidra" el visitante podrá acercarse a este mundo que, como apuntó el alcalde de Astigarraga, no es solo comer y beber, sino que está ligado a la "cultura, la gastronomía y el euskera" y que debe "evolucionar pero sin perder sus orígenes". "Desde aquí invitamos a que la gente visite Astigarraga, pero siempre desde el respeto", sentenció el primer edil.

La viceconsejera de Turismo, Pilar Zorrilla, hizo hincapié, por su parte, en la importancia de la sidra como "atracción turística", por lo que recordó las probaketas o catas guiadas -se realizan durante una hora y media, cuestan 10 euros y están dirigidas por los responsables de la bodega-. También destacó el museo, que ha tenido 10.000 visitas a lo largo de 2010. El viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias, Jon Azkue, incidió en la importancia de haber conseguido el distintivo Eusko Label, que cumple su segundo año, y abogó por seguir trabajando en ello.

Finalmente, desde la Diputación, Jon Urigüen aseguró que la institución foral protegerá "la sidra de aquí" y destacó que las sidrerías "ofrecen una experiencia única, es una costumbre arraigada que atrae cada vez a más gente de fuera y es un importante exponente para el turismo".

Información relacionada