



LA SIDRA SE PREPARA PARA CONQUISTAR LOS PALADARES

La presentación de la nueva sidra se está convirtiendo en un acto cada vez más mediático. Si el año pasado fue **Karlos Argiñano**, el cocinero más dicharachero de este lado del Bidasoa, el encargado de abrir y degustar la primera kupela, este año ha sido el presentador navarro **Julian Iantzi**, no menos locuaz, quien ha corrido con dicho honor.

Julian acudió a Astigarraga con su familia y permitió a sus dos hijos llevar a cabo el ritual de las sagardotegis, aunque "sin pasarse" pues todavía no cumplen la edad reglamentaria. Admitió que la sidra es una bebida que nunca falta en su casa "aunque él no es de beber mucho" y alabó el sabor de la cosecha de este año. "Ederra!!!" exclamó tras pronunciar la obligada frase "Hau da gure sagardo berria". Iantzi derrochó simpatía y cordialidad para todo aquel que quiso acercarse durante la presentación en la sidrería Petritegi en la que, como todos los años, se juntaron cientos de personas entre productores, personalidades, sidreros y gente cercana al mundo de la sagardoa.

Esta es ya la 19ª ocasión en que la sidra se presenta en Astigarraga siguiendo este ritual ya convertido en un clásico. Antes de Julian Iantzi, muchas han sido los famosos y personalidades que han aceptado la invitación de Sagardun, a saber, el bertsolari **Andoni Egaña** (1994); el futbolista **José Mari Bakero** (1995); el entonces seleccionador **Javier Clemente** (1996); el pelotari **Julían Retegi** (1997); el ciclista **Miguel Indurain** (1998); el restaurador **Juan Mari Arzak** (1999); el físico **Pedro Miguel Etxeike** (2000); la ciclista **Joane Somarriba** (2001); el maratoniano **Martín Fiz** (2002); el ciclista **Abraham Olano** (2003); **Periko**, **Mikel** y **Xabi Alonso** (2004); la soprano **Ainhoa Arteta** (2005);

el arraunlari **José Luis Korta** (2006); el pelotari **Juan Martínez de Irujo** (2007); el cocinero **Andoni Luis Aduriz** (2008); el pelotari **Aimar Olaizola** (2008); La **Real Sociedad** de fútbol (2009) y el cocinero **Karlos Argiñano** (2010). Todavía no se ha muerto ninguno de los elegidos, lo que demuestra a las claras los beneficiosos efectos de la sidra.

10 millones de litros.

Como informa **Sagardotekoa**, en 2011 la producción de los manzanales vascos ha sido parecida a la del año pasado, y se ha conseguido mantener mediante los trabajos de prevención de plagas. Por otra parte, el abundante sol y las precipitaciones moderadas han permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, obteniéndose unos caldos afrutados y refrescantes.

La cosecha del 2011 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 10 millones de litros de sagardoa, parecida a la del año pasado, una actitud prudente en consecuencia de la difícil y duradera situación económica.

En cata, la sidra de este año es de color amarillo con tonos pajizos. Las características de la fermentación de esta cosecha han traído un producto seco en boca, con fina txinparta y sensación prolongada en boca. En resumen, una sagardoa equilibrada, refrescante, afrutada y con un final largo en boca, que espera en las kupelas a que los guipuzcoanos y los visitantes acudan a probarla nuestras sagardotegis.



Sidra y turismo

Según dio a conocer Sagardoetxea, entidad organizadora de la presentación, a lo largo del año 2011, este museo y centro de interpretación ha acogido la visita de más de 10.000 personas, asegurando el aforo del año anterior.

Desde Sagardoetxea han seguido trabajando en el ámbito del enoturismo a través de una nueva perspectiva turística para el sector sidrero, destacando de manera especial el gran éxito que han tenido las probaketas o catas guiadas en sidrerías de Sagardoetxea.

De cara a la nueva temporada del Txoto, Sagardoetxea ha presentado una serie de novedades: Por una parte, se ha dado a conocer el “Buscador de sagardotegis de Euskal Herria”, aplicación web que permitirá consultar todas las sidrerías de Euskal Herria según gustos y aficiones de los amantes del mundo sidrero. De esta forma, el usuario podrá acceder de manera cómoda y fácil desde su lugar de trabajo, desde su casa o dispositivo móvil (iphone, smarphone, etc...), a todos los datos e información necesarios para encontrar el plan sidrero que mas le guste. Para el correcto desarrollo de la aplicación web se ha hecho especial hincapié en la recopilación de los datos veraces y exhaustivos de

La presentación dio lugar a gran cantidad de estampas como las que recogen estas fotografías: La expectación mediática desatada por Julián Iantzi, los bertsoes de Aitor Sarriegi y Beñat Gaztelumendi, o los exquisitos platos servidos por Petritegi

las sagardotegis de todo el territorio de Euskal Herria que elaboran ellas mismas sus bebidas. De esta forma, la información que se puede consultar es la siguiente: Datos de contacto de la sidrería, precios y menús de las comidas, capacidad, ubicación, servicios de enoturismo (visitas, degustaciones, tienda, experiencias, etc...), geolocalización, (Google Maps), etc. Para ello, bastará con clicar en la dirección www.sagardoetxea.com/sidrerias/

Por otra parte, Sagardoetxea informa de que se ha ampliado el abanico de recursos vinculados a las comidas o cenas temáticas en sidrerías, así como comidas con monólogos, txalapartaris, trikitixa, deportes rurales, dantzaris. Asimismo se ha organizado una ruta de la sagardoa en la comarca, catas guiadas, convenios con hoteles... Todo ello y más puede ser consultado de forma pormenorizada en la página web www.sagardoetxea.com.