EL DIARIO VASCO

Ordizia

Sidra con cuerpo para esta temporada

Fernando Arana inauguró la apertura de las sidrerías de Goierri, que este año han elaborado 273.550 litros de sidra

Representantes de las sidrerías y entidades comarcales en la presentación. A. NÚÑEZ

Amaia Núñez
Ordizia

Seguir

Jueves, 16 de enero 2025, 20:11 | Actualizado 20:21h.

Comenta Guardar Compartir

Con el nuevo año llega la temporada de sidrerías. Aunque algunas habían abierto sus puertas, ayer se realizó la presentación oficial en la sidrería Tximista apadrinada por Fernando Arana, descendiente de la histórica sidrería Arana, en un acto en el que participaron los responsables de las cuatro sidrerías goierritarras. «Tenemos las kupelas llenas y todo listo» para comenzar, según comentó Aitor Esnaola, el anfitrión de Tximista. «Llenos de ilusión, ganas, energía y fuerza» para dar recibir a todos los que vayan «con buen humor y respeto».

Este año entre todas han producido 273.550 litros de sidra, de las cuales casi la mitad (130.550) tendrá la denominación Euskal Sagardoa, que certifica que ha sido elaborada con manzanas autóctonas. En la comarca hay 35 productores de manzana de Euskal Sagardoa, a la que se destinan 64 hectáreas.

Mejor producción

> En la comarca hay 35 productores de manzana para Euskal Sagardoa, a las que destinan 64 hectáreas

En Goierri los datos indican que ha sido una producción mejor que en otras comarcas, a pesar del descenso respecto a 2023. En este aspecto, fue beneficioso el frío invierno de la temporada pasada en Goierri, donde fue más frío que en Beterri. Esto ha dado una sidra con «mucho cuerpo y carácter», que esperan evolucionen bien a largo plazo.

Fernando Arana revivió su infancia en la sidrería que su familia regentaba. Comenzó su bisabuelo Eugenio Arana en 1888, a los que siguieron el abuelo Eugenio y su padre Miguel junto a su tío Eugenio,

quienes cerraron la sidrería casi 90 años después. «La sidrería estaba al lado de mi casa, puerta con puerta. Recuerdo cuando jugueteaba me subía a los montones de manzana, subía a la cinta que subía los sacos al piso, la gente tomándose una sidra con sardinas viejas... Es una cosa especial», recordó y les deseó una gran campaña.

A la sidrería Tximista, en cambio, le quedan pocos años para llegar al medio siglo, pues se abrió en 1982. «Al principio traíamos el mosto y unos años más tarde ya empezamos a hacer todo el proceso», comentó de un trabajo que sigue siendo familiar. «En temporada de txotx, es enriquecedor poder probar sidra sin homogeneizar y notar las diferencias de cada barrica», comentó antes del primer txotx de la temporada.

Desde la agencia de turismo Goitur, que organiza este acto desde hace once años, Niko Osinalde subrayó la importancia de las sidrerías en la comarca. Actualmente son cuatro: Urbitarte de Ataun, Begiristain de Legorreta, Oiharte de Zerain y Tximista de Ordizia. «La sidra da mucho al turismo y el turismo también da mucho a la sidra», indicó y animó a los goierritarras a consumir producto local y ayudar en su promoción.

«Muchas veces desconocemos lo que tenemos al lado de casa. Si tenemos visita, podemos llevarles a las sidrerías de aquí, pero también enseñarles los lugares que tenemos», con una «diversas oportunidades» para los visitantes todo el año, desde restaurantes, hoteles o agroturismos para estancias, productores y comercios locales destacó Osinalde.

Comenta

Reporta un error