



La cantante Izaro inauguró la XXVII temporada del txotx al grito de 'Gure sagardo berria', ayer en la sidrería Alorreneña de Astigarraga. :: MORQUECHO

Mucha sidra «con aromas a fruta fresca»

La cantante Izaro abre la temporada del txotx 2020 en la sidrería Alorreneña, de Astigarraga, que se caracteriza por una producción «muy abundante» de este caldo

:: JAIONE ALONSO

ASTIGARRAGA. Los sagardozales ya pueden degustar la primera sidra de la añada. La cantante Izaro inauguró ayer de manera oficial la XXVII temporada del txotx 2020 en la sidrería Alorreneña, de Astigarraga. Al grito de 'Gure sagardo berria' ('Nuestra nueva sidra'), Izaro abrió la primera kupela, que este año se caracteriza por ser «equilibrada y con aromas a fruta fresca». Se da la paradoja de que la cantante no bebe alcohol, como ella misma reconoció, aunque recibió con «honor» la invitación. Así, alzó el vaso y probó «un poquito» la sidra.

La mañana, que transcurrió en un ambiente festivo, rebotó tradición y simbología. Antes del txotx, la cantante de Mallabia protagoni-

zó la plantación de un manzano nuevo en el manzano de la Sagardoetxea en Astigarraga, un acto simbólico «como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año tras año ofrece la posibilidad de sentarse en torno a una mesa y la sagardo». En el mismo intervinieron los bertsoaris Beñat Gaztelumendi y Agin Laburu.

La cosecha de 2019 ha permitido elaborar alrededor de 12 millones de litros de sidra en Euskadi y Navarra, siendo aproximadamente 8,5 millones los elaborados con manzana autóctona. Concretamente, bajo la certificación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han elaborado 3 millones de litros de este caldo, lo que ha duplicado la añada de 2018. En total han sido 48 las si-

drerías que han producido la sidra Euskal Sagardoa: 41 sidrerías de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Araba.

«Color más alegre»

Los datos se dieron a conocer en la rueda de prensa que tuvo lugar ayer en la Sagardoetxea en la que intervinieron el alcalde de Astigarraga, Xabier Urdangarin; el diputado de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural, Imanol Lasa; el director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, Peli Mantorola; el gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, Unai Agirre; la representante de los sidrerías de Sagardoaren Lurraldea, Nere Lizeaga; y la propia Izaro. Urdangarin reconoció la «inmensa labor que realizan las asociaciones de Astiga-

LAS CIFRAS

12

millones de litros de sidra son los que se han producido para esta temporada; 3 millones de ellos llevan la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

5

millones de manzanas son las que se han utilizado procedentes de cerca de 500 hectáreas de 250 productores de manzana local.

La producción de sidra con manzana local se ha duplicado en 2019, al lograr los 3 millones de litros

rraga en la promoción de la cultura de la sidra, «una colaboración que será necesaria para afrontar los retos del futuro».

Por su parte, Lasa recordó la apuesta que la Diputación Foral de Gipuzkoa lleva a cabo desde 2016 para fomentar la manzana autóctona que se traduce en una nueva convocatoria de ayudas dotada con casi 300.000 euros. «La sidra producida con manzana local ha crecido hasta el 30%, dato que esperamos esté cerca del 100% al final de la legislatura», auguró. También el Gobierno Vasco contribuye a comercializar fuera de nuestras fronteras, «con el objetivo de hacer crecer el 5% de exportaciones», tal y como señaló Mantorola.

De manzanos como el que sembró ayer Izaro, han salido los 3 millones de kilos de manzanas procedentes de cerca de 500 hectáreas de 250 productores de manzana local. «La producción ha sido, en general, muy alta. La maduración ha venido



La cantante presencia el aurresku de honor.



Los sagardogiles invitan a Izaro a formar parte de la soka dantza, antes de abrir la kupela para hacer el primer brindis.



Los txalapartaris amenizaron la mañana festiva de ayer.



Los dantzaris bailaron la sagar dantza, en una mañana rebosante de tradición y simbología.



Los asistentes degustan la primera sidra del año.

«Para disfrutar de la sidra a gusto es mejor entre semana que un sábado»

La sidra del txotx de ayer salió de la kupela número 3 de Alorreneia, elaborada 100% con manzana autóctona

:: J.A.

ASTIGARRAGA. Garbiñe Etzezarreta y Xabier Mariezcurrena son los propietarios de la sidrería Alorreneia, de Astigarraga, donde ayer la cantante Izaro inauguró la XXVII temporada del txotx 2020. Todos los focos estaban puestos en la sidra que salió de la kupela número 3, la misma de la que Izaro lanzó el brindis. «Esta sidra es un capricho», afirmó Etzezarreta, quien reconoció haber pasado unos «días estresantes».

Hace 19 años que el matrimonio abrió la sidrería, y hace cinco que decidieron plantar alrededor de

10.000 manzanos en Santio Erreka, en Aia. Y de aquellos lodos, vienen las primeras manzanas con las que se ha elaborado la sidra de la kupela 3 y otras dos más que aguardan en la sidrería. «Mi marido tenía capricho de empezar la elaboración de la sidra desde cero. Plantamos los manzanos, recogimos las manzanas a mano del árbol y, sin pasar por el agua, hemos machacado y prensado esa manzana para la sidra que acabamos de degustar. Estos son los primeros frutos», explicó Garbiñe.

Teniendo en cuenta que la cosecha de manzana local ha sido muy abundante en Euskadi, los sagardogiles han tenido la posibilidad de producir la sidra deseada, como es el caso de Garbiñe y Xabier. «Es sidra de denominación de origen Euskal Sagardoa. Tiene bastante chispa, un color alegre para la vista con mucho cuerpo. El proceso

ha sido tardío y la sidra se tiene que hacer un poquito más pero está deliciosa», definía la propietaria.

El sello Euskal Sagardoa se concede a las sidras elaboradas exclusivamente con manzana de la Comunidad Autónoma Vasca. Garbiñe y Xabier han elaborado 100.000 litros de sidra para 2020, un 40% -40.000 litros- de esa producción es con manzana local de las variedades Moko, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Txalaka y Geza Mina.

Garbiñe se mostró encantada de que una persona joven como Izaro abriera en su sidrería la temporada de txotx, y aprovechó la ocasión para animar a todos que disfruten de las sidrerías, no sin antes recordar que «entre semana también existimos. Para disfrutar de la sidra a gusto es mejor entre semana que los fines de semana que estamos saturados». «Y en taxi o en autobús», puntualizó.

un poco más retrasada, aunque de forma leve», explicó Lizeaga, quien añadió que la nueva sidra es de «color más alegre» que en años anteriores, «muy limpia en nariz, muy equilibrada y con aromas a fruta fresca».

Ya en la sidrería Alorreneia -en la que estuvo la consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras, Arantza Tapia-, y con la llamada de los txalapartaris en la entrada, los dantzaris bailaron la sagar dantza y, posteriormente, los sagardogiles invitaron a Izaro a formar parte de la soka dantza para abrir la kupela y degustar la primera sidra de esta nueva añada. Izaro solo cató «un poqui-

to» porque reconoció que no bebe alcohol. «Mi cuadrilla está un poquito dolida porque ellas son las que de verdad suelen ir a las sidrerías todos los años sin fallar, mientras yo me quedo en casa», explicó.

Así, Izaro se sumó ayer a la ya larga lista de personalidades que tuvieron el honor de abrir la temporada del txotx en años anteriores como los chefs Eneko Atxa, Aduriz y Arzak; los futbolistas José Mari Bakero, Periko, Mikel y Xabi Alonso, o la Real Sociedad de Fútbol; los pelotaris Martínez de Irujo y Julián Retegi; los ciclistas Olanó e Indurain; o el grupo La Oreja de Van Gogh.