

SE INICIA LA TEMPORADA DE LA SIDRA

La primera madrina de la sidra

La ciclista Joane Somarriba abrió el txotx de la nueva temporada que ha producido 5 millones de litros

JAVIER MEJERO. DV. SAN SEBASTIÁN
La ciclista vizcaína Joane Somarriba, ganadora de dos Giros de Italia y un Tour de Francia, se convirtió ayer en la primera ma-

der que inaugura la temporada de sidra al txotx en Astigarraga, con la tradicional apertura de la primera kupela, que se realizó este año en la sidrería Petritxgi. En la zona de

Astigarraga se estima una producción de unos cinco millones de litros para ser consumidos tanto al txotx como en botella durante el 2001. En palabras de los sidreros

«nos encontramos ante una cosecha correcta, de color amarillo verdoso, una sidra alegre, de fácil y agradable beber, que manifestará su plenitud en la botella».

«Iñaki da Astigarraga» sagrado be-
rra», pronunció cumpliendo el ri-
tual Joane Somarriba, tras probar
el primer trago oficial de la sidra
elaborada con manzana del 2000,
y que será consumida durante este
año. En el ambiente todavía
bastante machista de la sidrería,
fue por primera vez una mujer la
que protagonizó la apertura de la
primera kupela de la temporada.
Somarriba mostró su satisfacción
por haber sido elegida para de-
sempeñar este papel en la fiesta
del Sagardo Berraren Eguna, que
inició el bertolari Andoni Egoña
y que luego han continuado el fu-
bolista José Mari Bakero, el en-
tonces seleccionador estatal Javier
Clemente, el ciclista Miguel In-
durain, el cocinero Juan Mari Ar-
zak y el físico Pedro Miguel Etxe-
nola.

Al acto, celebrado en la sidrería
Petritxgi, se sumaron los 16 si-
dreros de la zona de Astigarraga,
otros venidos de otros puntos de
Gipuzkoa y del País Vasco, así co-
mo hosteleros, críticos gastronó-
micos y otros invitados.

En palabras de Miguel Zapalá,
que habló en nombre de los si-
dreros de Astigarraga, «la del 2000
ha sido una cosecha de caracte-
rísticas similares a la del año an-
terior. Se presentaba teóricamente
generosa en cuanto a la canti-
dad de manzanas, pero un verano
seco y caluroso dificultó el pro-
ceso, adelantando la maduración.
Luego el otoño fue excepcional-
mente lluvioso y frío, lo que ocasionó
que las variedades tardías tuvie-
ran también dificultades para ma-
durar. Es una cosecha de calidad,



Los aficionados a la sidra se acercaron ayer hasta las kupelas de Petritxgi a probar al txotx los primeros caldos de esta temporada.

porque no es perfecta, porque el
tiempo no ha acompañado».

Zapalá aseguró que la cosecha
está totalmente vinculada a la cali-
dad de la manzana recogida. Así,

las primeras fueron muy ricas en
azúcar por el sol, y la segunda fa-
se de la elaboración fue más baja
en azúcar y más alta en ácidos.

«Con todo, los sidreros estamos

satisfechos por la calidad obteni-
da, en parte por la bondad de la
propia manzana, y en parte tam-
bién por el saber hacer y los me-
dios técnicos de que hoy dispo-

nemos en Astigarraga».

Zapalá subrayó que «nos en-
contramos ante una cosecha de
sidra correcta, muy atractiva, de
color amarillo, amarillo-verdoso».

SE INICIA LA TEMPORADA DE LA SIDRA

Sin miedo a las 'vacas locas'

Miguel Zapalá aseguró que los
sidreros no están especialmen-
te preocupados por la encefalo-
patía espongiiforme bovina, el
llamado mal de las vacas locas,
a pesar de que la chuleta de esta
raza es uno de los platos de con-
sumo obligado en las degusta-
ciones que se hacen durante es-
tos meses en las sidrerías vascas.
«En todo caso el miedo lo debie-
ramos haber tenido antes —no
sólo nosotros, también los con-
sumidores—. Ahora que se están
haciendo todo tipo de análisis
con una gran rigurosidad es
cuando hay que estar más tran-
quilos», señaló. «Nosotros, en ge-
neral, trabajamos con una car-
ne de gran calidad y que nos da
todas las garantías. No estamos
en absoluto preocupados», afir-
mó, opinando que comparando los
sidreros mundiales ayer en Asti-
garraga.

La temporada de degustación de
sidra al txotx (directamente de
la kupela) se prolongará este año
hasta Semana Santa. Durante
estos días, ya partir de mañana,
se espera la visita a las sidrerías
gipuzkoanas —ubicadas en su
mayor parte en la zona de Asti-
garraga— de miles de personas,
muchas de las cuales se trasla-
dan en autobús desde otros ter-
ritorios vascos, para evitar con-
ducir después de la abundante
comida y copiosa bebida.

Una sidra sin mucho cuerpo, po-
co alegre, de fácil y agradable be-
ber, que en buena lógica mani-
festará su plenitud en la botella».

60% de manzana vasca

Los sidreros dieron ayer a cono-
cer otros datos de la producción
de la sidra. Así, aproximadamen-
te un 60% de la cosecha del 2000
se ha elaborado con manzana pro-
cedente de Euzkai Herria. El res-
to se trató de la cornisa cantábrica

JOANE SOMARRIBA CICLISTA, GANADORA DE UN TOUR Y DOS GIROS

«Es la mejor que he probado»

JAVIER MEJERO

Joane Somarriba (Gernika, 1972),
llegó a las tres de la mañana de
ayer miércoles a su domicilio de
Gernika, tras abandonar por unas
horas la concentración con el
equipo ciclista italiano Alfa-Lumi
en la localidad alcañina de Cal-
ps. Después se levantó a tiempo
para estar al mediodía en el
Ayuntamiento de Astigarraga y
en la sidrería Petritxgi, donde, sin
mostrar ningún síntoma de cansa-
ncio, y pegada a su eterno sonri-
so, se mostró agradecida por
haber sido invitada a protagoni-
zar la apertura del txotx de una
nueva temporada sidrera.

«¿De dónde viene esa relación
entre Joane Somarriba y el txotx
de los sidreros?»

«Buena, yo no tenía ningún
contacto con ellos. La verdad es
que los conocí el pasado año,
cuando me entrevistaron en el
Kursaal el premio Kalitza del
Gobierno Vasco. Luego me po-
nieron a abrir el primer txotx de
la temporada».

«¿Y usted aceptó con gusto, o
se lo tuvo que pensar?»

«Esosegura, ya que es un pro-
ducto natural y nuestro y me



Joane Somarriba levanta el primer vaso oficial de sidra del 2001.

siento orgullosa de aportar algo
para potenciar esta bebida».

«¿Le gusta de verdad la sidra,
o lo tiene que decir ahora por
compromiso?»

«No, no. Me gusta mucho, de-
masiado. Yo antes era aficiona-
da a los buenos vinos tintos, a
los vinos de reserva, pero a mi
suegro le gusta la sidra, y culti-

va manzanos y prepara la bebi-
da en un pequeño terreno que
tiene en Galdakao. Allí me he
aficionado. Y la verdad es que
con una comida entra tan bien,
que bebes demasiado y luego te
das cuenta que también pega un
poquito (risas...)».

«¿Qué le ha parecido la sidra
de este año, que acaba de pro-
bar?»

«Muy, muy rica. La mejor que
he probado. Que no se enfade,
pero supera con creces a la de
mi suegro, que es bastante más
ácida. Esta tiene muchísimo sa-
bor. Creo que aceptaré que pensar
mayormente en llevarme un
poco de esta sidra en el bidón de
la bicicleta. A lo mejor me ayu-
da a ganar otro Tour este año
(más risas)».

«¿Y el hecho de que haya sido
la primera mujer que ha pro-
tagonizado la apertura de la pri-
mera kupela de la temporada,
ha sido un motivo más de satis-
facción?»

«Sí, me ha hecho mucha ilus-
tión, y sobre todo que este papel
lo representaran antes personas
y deportistas de la categoría de
Miguel Indurain, Julán Betegi
o José Mari Bakero, entre otros».

y de países como Francia, sobre
todo de la región de Normandía.
En la zona de Astigarraga se es-
tima una producción de unos cin-
co millones de litros para ser con-
sumidos tanto en el txotx (entre
un 5% y un 6%), como en bote-
lla durante este año.

A pesar de que la sidra va ga-
nando mercados exteriores, el ge-
nio de los sidreros reconoce que
el 75% de la producción se con-
sume en el País Vasco. «Este de

buscar mercados para la expo-
rtación, el tener una política común
definida, es uno de los caminos
que nos queda por recorrer».

Desde mañana, 'probaberrak'

El periodo de degustación de la si-
dra al txotx —las llamadas proba-
berak—, comenzará mañana vie-
nes, víspera de San Sebastián.
Con respecto a los premios, Zapalá
indicó que «cada bodega lleva una
política diferente, pero la tradi-

cional consiste de bacalao, la chu-
leta, las nueces, el queso, el mem-
brillo y la sidra pueden costar al-
rededor de las 3.000-3.500 pe-
setas por persona. La botella
comercializada costará algo más
de las 200 pesetas, aunque aquí
también cada sidrero marca sus
propios precios».

En un acto previo a la apertura
del txotx Joane Somarriba reci-
bió en el Ayuntamiento de Asti-
garraga, y en presencia de la al-

caldosa Eli Laburu, un plato gra-
tuito, obsequio de los sidreros.

El técnico de Desarrollo Econó-
mico de la Diputación de Gipuz-
koa, Iñaki Larraga, informó que
durante el pasado año el ente fo-
ral ha subvencionado la planta-
ción de 4.854 manzanos, invier-
tiendo 2.337.900 pesetas. Con res-
pecto a las subvenciones que se
destinan al tercer año de la plan-
tación, la Diputación ha dedica-
do 2.074.100 pesetas.