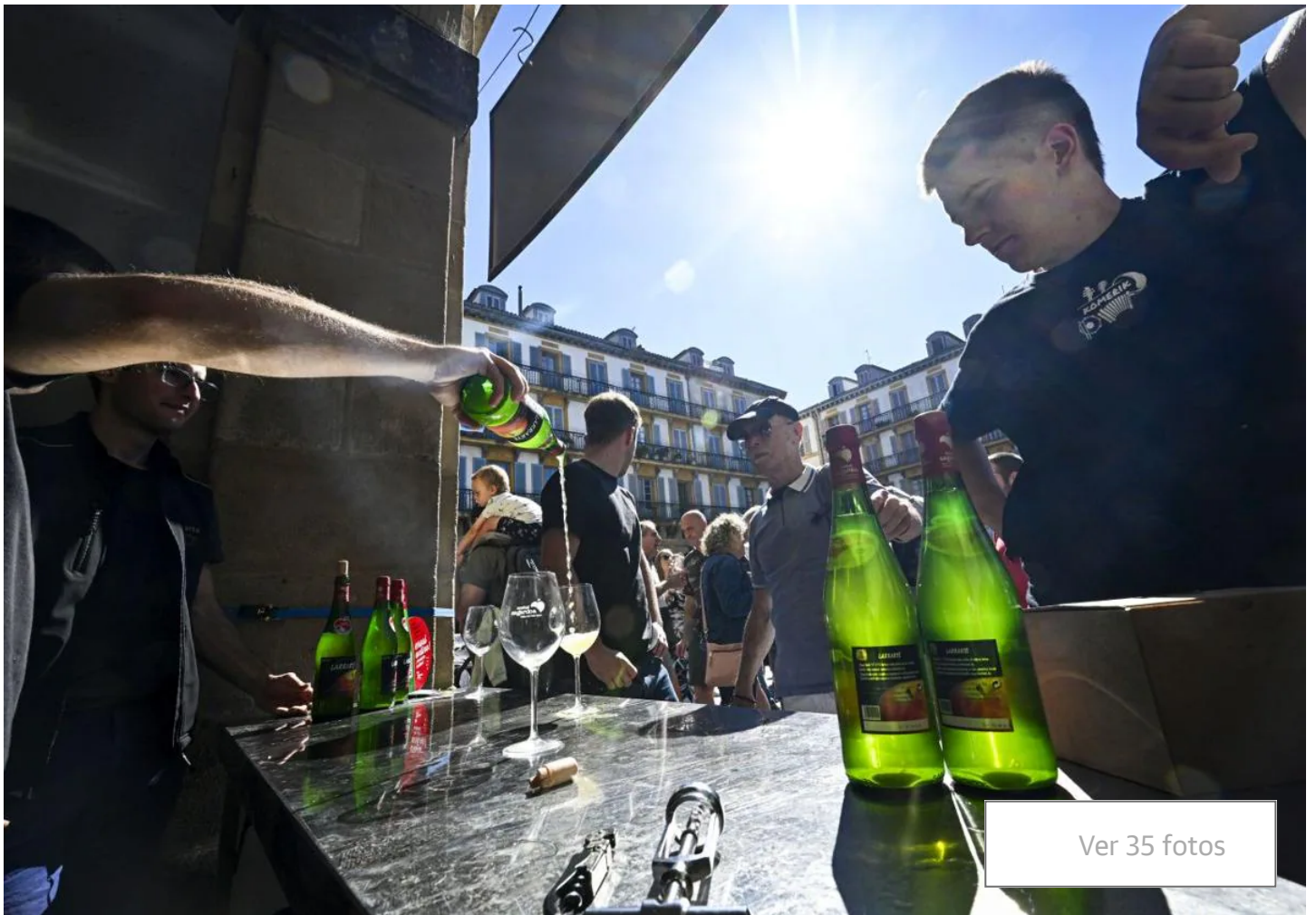


EL DIARIO VASCO

Sagardo Eguna, la sidra también envejece en madera de roble

Miles de personas degustan los mejores caldos en una cita festiva con protagonismo femenino y en la que el sector muestra nuevos productos



Multitud de personas han disfrutado de las mejores sidras guipuzcoanas en la plaza de la Constitución de Donostia. IÑIGO ROYO



Ane Urdangarin
San Sebastián

Sábado, 7 de septiembre 2024, 15:36 | Actualizado 20:21h.

Seguir

Hace unos 35 años, Aran-tza Eguzkiza vivió uno de los momentos «más potentes» de su carrera profesional cuando tomó el relevo a su padre recién jubilado al frente del txotx en la sidrería familiar Iparragirre. Fue una de las pioneras en ocupar ese lugar frente a las kupelas tradicionalmente reservado al dueño, «aunque no la primera», matiza. «Recuerdo haber visto a una mujer hacer el txotx en la sidrería Etxeberria. Su marido trabajaba en una fábrica y allí estaba ella», rompiendo moldes y techos de cristal, esa expresión tan repetida esta semana a raíz del nombramiento de Isabel Perelló como presidenta del Tribunal Supremo. La primera mujer en una fotografía aún muy masculina, como le pasó a la propia Arantza cuando fue nombrada, en 2008, presidenta de la Asociación de Elaboradores de Sidra Natural. «Tuvimos una comida tras una reunión de la comisión. Éramos unos 40 comensales y era la única mujer. Aquello fue aún más potente que ponerme al txotx». Por cierto, no recuerda comentarios despectivos de los clientes en su andadura entre kupelas, según comenta en una abarrotada plaza de la Constitución durante la celebración del Sagardo Eguna de Donostia, una de las grandes citas del sector y en la que se degustaron 8.000 botellas de 36 sidrerías.

«En una comida tras una reunión de la asociación de elaboradores era la única mujer entre 40»

Arantza Eguzkiza

Sidrería Iparragirre

Se estima que unas 4.000 personas dieron este sábado buena cuenta de las mejores sidras guipuzcoanas en una jornada festiva en la que se rindió homenaje a productores que dejan paso a nuevas generaciones. Allí estaba Arantza Eguzkiza recibiendo el pin y el ramo de flores junto a su nieta Xare mientras se congratulaba de que las mujeres se hayan ido abriendo paso entre las kupelas con fuerza. «Tengo una amiga del mundo de la abogacía que me decía que con lo tradicional que es nuestro

sector había más mujeres que en el suyo». Y también estaba Iñaki Bengoetxea, de la sidrería Ola de Irun, que ha pasado el testigo a su hija Eider, quien contará con la ayuda de su hermana Ainhoa para seguir con la tradición familiar. Hijas que toman el relevo al aita, como ha sucedido en los últimos años en otras sidrerías, como Zelaia. «Yo andaré por allí, pero en segundo plano», explica Bengoetxea, quien destaca el trabajo de tantas mujeres en el sector, «aunque quizás no tan a la vista. Solían recoger manzana e incluso vender sidra delante de la kupela».

Otra mujer, Mari Jose Arregi, de Olagi sagardotegia de Altzaga y Joxe Angel Goñi, de Gurutzeta, fueron también homenajeados por su trayectoria en una soleada mañana en la que se degustaron caldos de la séptima cosecha de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa en copas más finas y estilizadas que en las anteriores ediciones.

«Tenemos sidra normal, ecológica, premium, de hielo y también en lata, sola o con lúpulo»

Haritz Eguren

Sidrería Ohiarte de Zerain

«Very good, very good (muy bien, muy bien)», decían, a duras penas, los miembros de una familia llegada de la prefectura de Mie, en Japón, que trataba de descifrar cómo funcionaba lo de los 10 tragos por 8 euros en una de las cita con más de tres décadas de trayectoria y uno de los grandes escaparates de un sector tradicional que ha sabido adaptarse a los tiempos diversificando sus productos. La sidrería Oiharte de Zerain –«sí, sí, en Goierri se ha hecho sidra toda la vida, ¿dónde está Igartubeiti, ese caserío lagar del siglo XVI?»– es claro ejemplo de cómo se puede innovar dando una vuelta a la manzana. Y este sábado mostraron el resultado de este trabajo, así que además de la sidra natural, la 'normal', en su mesa había botellas de sidra ecológica, premium o la envejecida en madera de roble, que están introduciendo poco a poco y de las que elaboran medio millar de botellas. «La gente está aprendiendo, lleva su tiempo», comenta Haritz Eguren mientras atiende a sedientos y a

curiosos junto a su hijo Unai. También elaboran la sidra Markesaren Lurra –«es que nuestro caserío fue comprado a la marquesa de Segura»– a base manzanas Gezamiña y Urtebi Haundi y criada en lías de la cosecha anterior, así como sidra espumosa y sidra de hielo a partir de mosto congelado de manzanas Errezil. También han innovado en formatos: sidra en lata «para los jóvenes», y la última novedad consiste en enlatar sidra con lúpulo. Un ejemplo de diversificación, como da buena cuenta la página web de Euskal Sagardoa, donde se pueden comprar un centenar de referencias.

«Los sábados al mediodía no permitimos trikitixa»

La masiva afluencia a las sidrerías los sábados al mediodía en época de txotx supone un reto, y quebradero de cabeza, para el sector sidrero. «Queremos dar calidad. La parranda, en su justa medida», dice Haritz Eguren, de la sidrería Ohiarte. En su caso, cuando se realiza una reserva envían un mail con las normas. Por ejemplo, no permite que se toque la trikitixa para minimizar el ruido, y de antemano deja claro el horario de apertura de las kupelas: de 13.30 a 17.30 horas. «Algunos lo quieren todo: potear antes, venir a las tres e irse más tarde». En ola de Irun cierran las kupelas a las seis, «porque si no algunos se quedan bebiendo hasta la cena».

Como se destacó en la cita donostiarra, que contó con una nutrida representación de todas las instituciones vascas, la cosecha de 2023 fue «muy abundante» y se elaboraron 3,5 millones de litros de sidra «aromática y equilibrada» utilizando la manzana de 250 productores. Pronto empezará la recolecta de la manzana. Avanzan que este año será menor en cantidad, pero «óptima» de calidad.

 Comenta

 Reporta un error

