

TEMPORADA SIDRERA

Ainhoa Arteta amadrinó la nueva sidra, que según los productores este año será muy refrescante

¡Txotx! Se levanta el telón

ANE URDANGARIN

«Hemos tenido una de las mejores cosechas de la historia y la sidra ha salido excelente y particularmente refrescante». Joxe Angel Goñi, portavoz de los sidreros de Astigarraga, subrayó ayer la calidad de la bebida de esta nueva temporada, que fue inaugurada oficialmente por Ainhoa Arteta. La soprano tolosarra, tan acostumbrada a levantar telones y a arrancar aplausos en los mejores teatros del mundo, derrochó simpatía en la apertura del txotx, un acto ya clásico por estas fechas y que supone el pistoletazo de salida al popular rito de la *probaketa*, al que a buen seguro se apuntarán muchos guipuzcoanos para degustar los caldos que descansan en las kupelas.

Delante de un enjambre de cámaras de televisión y fotógrafos, con un ancho y largo vaso con sidra fresca en la mano, un llamativo abrigo y una amable sonrisa que iluminaba su rostro, Ainhoa pronunció el tradicional «*Hau da sagardo berria*» —se le olvidó decir Astigarragako—, antes de lanzarse a probar el primer trago oficial de la cosecha del 2004. Tras ella, sidreros, gentes del mundo gastronómico, representantes políticos y otro centenar de invitados comenzaron a hacer cola delante de las barricas de la sidrería Petritegi. Entre ellos se encontraba también el dantzari que le bailó el aurreasku de honor a una emocionada Ainhoa, los txalapartaris que animaron el acto protocolario y los bertsolaris Sebastián Lizaso y Andoni Egaña, que piropearon a la soprano cantando que una buena voz y la sidra son lo mismo: primero hay que hacerlas, luego madurarlas y al final

nos llenan de emoción cuando salen fuera.

Un par de horas antes de que comenzara el clásico ágape sidrero, en el que no faltaron la tortilla de bacalao, tacos de bacalao fritos con pimientos, chuleta, queso y nueces, regados, por supuesto, con sidra, el Ayuntamiento de Astigarraga acogió una multitudinaria rueda de prensa en la que se presentaron las características de la cosecha.

Más calidad

Antes de comentar la añada, Joxe Ángel Goñi, portavoz de Sagardun, recordó que detrás de cada vaso con sidra se esconde el trabajo no sólo de los productores, sino también de decenas de baserritarras «que cada vez producen manzanas de mejor calidad». Goñi explicó que las variedades que se cultivan en Gipuzkoa, donde el año pasado se plantaron 4.500 manzanos, son cada vez mejores, lo cual redundará en el resultado final. Respecto a la cosecha del año pasado, Goñi la describió como «abundante y excelente, la mejor de los últimos años». Eso sí, con un calibre justo debido al importante cuajo de frutos tras una floración abundante.

Las primeras entregas empezaron a partir del 20 de septiembre y esta temporada, en la zona de Astigarraga, se han transformado cerca de 7.000 toneladas, lo que equivale a una producción de 300 hectáreas. Más del 50% de la manzana empleada por los productores de sidra proviene del País Vasco, donde se han producido 15.000.000 litros de sidra, la mitad en Astigarraga y su entorno.

Desde Sagardun, consorcio creado en 2003 para desarrollar acti-



Ainhoa Arteta sujeta el vaso de la sidra junto al jinete Jesús Garmendia. [MIKEL FRAILE]

Más de la mitad de la manzana empleada es de Gipuzkoa

vidades socio-culturales relacionadas con el sector sidrero, también comentaron que esta temporada las bodegas se enfriaron a principios de noviembre, lo que ha permitido que en las kupelas se haya producido unas fermentaciones lentas de gran calidad. Goñi animó a todos los aficionados a la sidra a comprobar el

Esta temporada se han producido 7.500.000 litros en la zona de Astigarraga

resultado de este proceso catando los caldos de esta añada. Así, explicó que a la vista la sidra es de un color verde-amarillento muy atractivo, que en nariz se perciben aromas potentes a fruta verde (ciruela, kiwi) con un toque más maduro en el final de la campaña y que en boca se aprecia un perfecto equilibrio entre taninos

y ácidos. «Al final deja un amargor elegante», señaló Goñi, que calificó la añada de «excelente y particularmente refrescante».

El portavoz de Sagardun aprovechó la inauguración de la temporada para recordar que el consorcio está abierto a todo el País Vasco y a todos los aficionados a la sidra que quieran colaborar, y se refirió a otro proyecto que cada año vuelve a la palestra por estas fechas: Sagardoetxea. «Nosotros ya hemos puesto la primera piedra, aunque sea de forma virtual, con la creación de una página web (www.sagardun.com), un lugar de encuentro digital de todas las partes implicadas en el mundo de la

AINHOA ARTETA | SOPRANO

«Cuando recibo a amigos de fuera siempre les llevo a una sidrería»

Se queja de que en Nueva York no encuentra botellas de sidra, una bebida «natural que es buena para la garganta y para todo»

ANE URDANGARIN

Guapa, simpática y muy accesible, pocos dirían ayer viéndola ejercer de perfecta madrina que la soprano tolosarra sufría en silencio un gripazo de aupa. Pero Ainhoa tiene muchas tablas, y más para protagonizar la apertura del txotx, «algo de lo que me siento muy orgullosa, porque defiende lo que es de mi tierra con uñas y dientes».

— ¿Cómo se siente siendo la madrina de la nueva temporada de sidra?

— Muy emocionada. El acto ha sido muy bonito, con la txalaparta, el dantzari, los bertsolaris... Esto para mí ha sido un regalo.

— ¿Qué tal está la sidra?

— Buenísima. Oso goxua.

— ¿Es una consumidora habitual de sidra?

— Sí. Me gusta muchísimo, desde siempre. Como buena guipuzcoana he crecido en la cultura de la

sidra y la verdad es que ahora la bebo con más ganas que antes, porque supone volver a tus raíces. Cada vez que saboreo un vaso de sidra veo los montes de aquí, el paisaje... Y cuando vienen amigos a casa, lo más apetecible en verano es un buen vaso de sidra.

— ¿Suele tener botellas en casa?

— Siempre.

— ¿También en Nueva York?

— Allí es difícil encontrar sidra. Sí que se puede comprar txakoli, y cada vez que voy a la casa de algún amigo les suelo llevar una botella. La verdad es que me encantaría poder comprar una buena botella de sidra en Nueva York para poder regalarla. Es muy bonito poder explicar a la gente

con la que compartes una mesa tus orígenes, cómo has conocido este producto, cómo lo has saboreado... Porque muchas veces la sidra, como el txakoli, son bebidas que nos recuerdan a muchas reuniones familiares, a nuestra casa, a nuestra gente, a nuestros montes, a nuestro mar. Es una buena forma de introducir a la gente en nuestra cultura, cosa que a los americanos les gusta muchísimo. Eso sí, cuando están aquí y la temporada está abierta no dudo en traerles a una sidrería porque es un ambiente único.

— ¿Es buena la sidra para la garganta?

— La sidra es buena para todo, porque es un producto cien por cien natural, y todo lo que es natural es buenísimo.

— ¿Y el chuletón?

— También muy bueno. Lo uno sin lo otro es como si faltara algo, y lo mismo pasa con el queso Idiazabal y las nueces.

— Pero en las sidrerías hace un poco de frío, especialmente para una soprano...

— Bueno, pero te llevas un buen jersey y con el calor humano que se crea, la conversación, la cena, la chuleta... Al final se está fenomenal.

— En las sidrerías se acaba cantando bastante.

— Creo que puede ser uno de los orígenes por el que a nuestro pueblo le guste tanto cantar. Porque después de beber sidra todos nos desinhibimos un poco y nos ponemos a cantar. Y los vascos tenemos muy buena voz. Pienso que en las sidrerías se habrá descubierto más de una voz.

— Cambiando de tema, ¿por qué le preguntan últimamente tanto sobre la hípica?

— No tengo ni idea. Quizás sea porque tengo mucha afición a los caballos y ahora cuando me entrevistan les ha dado por preguntarme sobre la hípica.

TEMPORADA SIDRERA



Andoñi Egana canta un bertso en el acto celebrado en la sidrería Petritegi. [MIKEL FRAILE]



La soprano, rodeada por los sidreros en el Ayuntamiento de Astigarraga. [MIKEL FRAILE]

SAGARDO BERRIA

- **Características:** De color verde amarillento, con aromas potentes a fruta verde en nariz y con un perfecto equilibrio entre taninos y ácidos en boca.
- **Producción:** 15.000.000 de litros en Euskadi. La zona de Astigarraga es responsable de cerca de la mitad de la producción total.
- **Manzanas:** Homogénea, abundantes y de calibre justo.
- **Toneladas:** En Astigarragaldea se han transformado unas 7.000 toneladas, la producción de 300 hectáreas. Más de la mitad son de Gipuzkoa.

Erresonantzia magnetikoa, labela, 'goikoetxea' eta beste kontu batzuk

FELIX IBARGUTXI
DV. ASTIGARRAGA

1994an egin zen lehen aldiz Astigarragan sagardo-denboraldiaren irekiera ofiziala, orduan ere Petritegi sagardotegian eta orduan ere Andoni Egaña eta Sebastian Lizaso tartean zirela. «Bertsolaritzak eta sagardotegiak ez daukate gaur egun lotura handirik. Bertso saio gutxi egiten dira orain sagardotegietan. Bukatu da lehenengo irudi hura, bertsolaria kupel artean mitoa da. Orain, alpa daitenke urtero-urtero Martindegiko bizilagunak Oialumen egiten duten sagardotegi-afaria eta Azpeitiko Añotan egiten dena; horietan beti izaten da bertsoa», adierazi ziguten atzo bertsolariok.

Aldamenean zen Petritegiko nagusi gaztea, Jokin Otaño, eta gustura erakutsi zizkigun instalazio berriak. «Patsa estutzeko tolare berriak jarri ditugu. Prentsatik muztioa altzairuzko kupel handi horietara joaten da eta horietan 24-28 ordu egiten ditu. Nahikoa denbora da zikin gehienak hondoan gelditu daitezke. Eta handik muztioa beste tolare batzuetara eramaten dugu».

Gipuzkoako Sagardogileen

Elkarteko lehendakaria, Joxe Anjel Gaztañagak, uste du «merkatu berrietara zabaltzea» dela sagardogileen apustu handiena, eta horretarako elkarrekin prest omen dago Bartzelona, Madril eta Valladolideko feria espezializatuetara agertzeko. Gaur egun 64 kide ditu elkarrekin horiek. Kide horietatik, erdiak-edo diru botilak berreskuratzen dituztenak, eta beste erdiek botila berriak erabiltzen dituzte beti. Botilak berrerabiltzeko, Eusko Jaurlaritzak neurri oso zorrotzak eskatu ohi ditu, eta instalazio desegokiak dituztenek botila berriak erabiltzera behartuta dau-

de. Sagardotegi asko ari da obrak egiten garbitasuna areagotzeko.

Gurutzeta sagardotegiko Joxe Anjel Goñik protagonismo handia izan zuen atzoko ekitaldian, Sagardun elkarrekin bozera-maile gisa jardun baitzen. «Hemengo sagardoak marka propioen bat behar du, balio erantsi bat...», esan zigun. Goñi saiatu izan da marka berezi bat ateratzen, soilik Gipuzkoako sagarrekin egindako sagardo-marka. «Orain bi urte Urreaga sagardoa ateratu nuen, produkzio txiki bat, baina bakar-bakarrik Gipuzkoako sagarrekin egina. Iaz ezin izan nuen, lehortearen ondorioz hemengo sagastiek apenas eman baitzuten sagarrik, eta orain ere aterako dut Urreaga. Baina ez pentsa erraza izan denik. Ederki kostata lortu ditut 5.000 litroko kupela osatzeko sagar zakuak». Sagardo autoktono hau mota hauekin osatu du: gehienbat, urtebi eta gaziloka; eta horiez gain, txalaka apur bat eta beste mota batzuetako sagar gutxi batzuk.

Eusko Jaurlaritzak ere izan zuen bere ordezkaria atzoko festan: Nekazaritza Saileko Asier Albi-zu sailburuordea. «Inoiz ikusiko al dugu eusko labeleko sagardo-

rik?», galdetu genion. Eta hona erantzuna: «Hori ez da galdera egokia. Lehenengo jakin behar dugu sagardoak zer behar duen. Sektorearen diagnostikoa egin behar da lehenbizi, azken datuak orain dela sei urtekoak baititugu, eta gero egongo gara erabakiak hartzeko moduan. Bultz Lan ize-neko enpresa kontratatu dugu azterketa hori egin dezan, eta ari da lanean. Sagardoan bi mundu daude: txotxa eta botila. Txotxa ondo doa, eta botila dugu konpondu beharrekoa; hori komertzializazioa hobetu beharra dago».

Iñaki Santos ere agurtu genuen. Datorren hilean doktorego tesia aurkeztuko du Donostiako Kimika Fakultatean, gai honetaz: «Caracterización de variedades de manzana de sidra y sidras del País Vasco. Aplicaciones de la espectroscopia de Resonancia Magnética Nuclear». Teknika honi esker, 15 minutun jakin daiteke sagar bakoitzaren ezaugarriak: azidotatasuna, fenol kopurua, azukreak eta abar. «Era honetara, segituan jakin daiteke Adunan goikoetxea esaten dioten sagar-mota eta Hernanin esaten diotena gauza bera den ala ez», esan zigun.

Jose Antonio Gainzerain, Zelaia sagardotegiko nagusiak, honela azaldu zigun aurtengo uzta: «Urte zoragarria izan da. Nola egon diren hemengo sagastiek! Base-rritar gehienek gero eta hobetoago zaintzen dute sagastia. Azken urteotako sagardorik borobilena izango da beharbada».

Egaña-Lizaso:
«Bertso saio gutxi egiten dira orain sagardotegietan»

Iñaki Santos kimikariak tesi berritzailea aurkeztuko du laster

manzana», destacó Goñi. El alcalde de Astigarraga, Bixen- el consistorio ha incluido una partida en los últimos presupuestos que se destinará a este proyecto y adelantó que la Sagardoetxea se ubicará en las cercanías del Palacio Murgia.

Las sidrerías ya están listas para recibir a los primeros comensales. Para los principiantes en este ritual típicamente invernal, el Ayuntamiento de Astigarraga ha editado una guía que reúne una serie de consejos básicos como reservar con antelación, llegar para las ocho de la tarde, vestir ropa y calzado adecuado, llenar poco el vaso de sidra...

Urtarrilak

14

Enero

Hotel Aranzazu
(C/Vitoria-Gasteiz, 1)
Donostia - San Sebastián

10:45

EMAKUMEEN AURKAKO INDARKERIA EZABATZEKO NAZIOARTEKO EGUNA
Ekintza Egitaraua

DÍA INTERNACIONAL PARA ELIMINAR LA VIOLENCIA CONTRA LA MUJER

Programa de actos

Hitzaldia - Conferencia:

Nuria VARELA (Kazetaria/Periodista)

GENERO INDARKERIA KOMUNIKABIDEETATIK VIOLENCIA DE GÉNERO DESDE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Baieztapena eskatzen da / Se ruega confirmación : 943 214217 Orduetgia / Horario: 8:30-14 16-19



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

Giza Eskubideetarako, Epelegurako eta Gizarteratzeko Departamentua
Departamento para los Derechos Humanos, el Empleo y la Inserción Social

Giza Eskubideak Derechos Humanos