

D2



ANDOLIN EGUZKITZA
Korrika Kulturalak santurtziarra omenduko du hilaren 22an, Bilbo-ko Euskalduna Jauregian **P61**

ESPACIO El módulo "Huygens" cruzará mañana la atmósfera de Titán y se posará en uno de sus océanos **P60**

EUSKALTZAINDIA Erakundeak hainbat ekitaldi eta omenaldi prestatu ditu hasi berri den urterako **P61**

MÚSICA Lola Casariego y García-Bernalt inauguran este domingo los Organo Kontzertuak 2005 **P63**

TV ETB-1 estrena el espacio de reportajes "Dokugunea" que esta noche se adentra en el mundo de la pelota **P68**

57 DEIA Jueves 13 enero de 2005

LA REVISTA DE DEIA

TXOTX



Astigarraga abre la temporada de sidra

De excelente y refrescante cabe calificar la sagardo nueva, cuya temporada echó a andar ayer en Astigarraga de la mano de la soprano Ainhoa Arteta. La cosecha 2004 ha sido de 15 millones de litros, de los que la mitad corresponden a dicha zona, el Edén de los sagardozales.

Un invitado, vaso en mano, rompiendo ayer la sagardo berria. Un rito que se repite cada año por estas fechas.



Ainhoa Arteta, en el momento de romper la "sagardo berria" que inauguraba la temporada del txotx en Euskal Herria. Ruben Plaza

Beñat Doxandabartz Astigarraga

AYER TUVO lugar la presentación oficial de la cosecha 2004, fruto del arte de los sagardogiles de Astigarragaldea, en presencia de la gran soprano tolosarra Ainhoa Arteta, quien hizo un hueco en su apretada agenda para poder acudir a este ya tradicional evento. «Estoy muy orgullosa de que un producto tan nuestro mantenga toda su calidad», dijo.

La célebre soprano recibió un plato conmemorativo de manos del alcalde Bixente Arrizabalaga. Otro plato idéntico pende ya del consistorio, junto a los de los hermanos Alonso, Abraham Olano, Miguel Indurain, Joane Somarriba y compañía.

«Lo colocaré en la pared de mi casa», comentó la artista tolosarra, manifestando asimismo que es «una gran consumidora de sagardoa». «En mi casa nunca faltan unas botellas. Y cada vez que viene gente de fuera a visitarme, siempre les acabo llevando a una sagardotegia».

Cuando vivía en Nueva York llegó a encontrar txakoli, «pero no sagardoa». «Por eso espero que en un futuro próximo también se empiece a exportar al extranjero», añadió esta artista de proyección internacional, que entre los años 2001 y 2004 ha sido galardonada con el premio al Mejor Artista de Música Clásica en la V Edición de los Premios de la Música, Premio Ondas a la labor más notoria en Música Clásica, Premio Federico Romero de la Fundación Autor a su carrera de proyección internacional, nombrada Miembro del Patronato de la Fundación Winterthur, Académica de la Real Academia de Bellas Artes y Vasca Universal.

El tan esperado Sagardo Berriaren Eguna significa para los aficionados a la sagardoa (y no sidra), poder disfrutar de esta nueva cosecha, bien al txotx en todas las sagardotegis de Euskal Herria, bien de botella en los establecimientos hosteleros o en su casa. Por Segunda vez, los actos estaban organizados por el Consorcio Sagardun, iniciativa colectiva que reúne al Ayuntamiento



200 invitados se sentaron a comer y beber en las alargadas mesas de Petritegi. R. Plaza



La jugosa chuleta de vaca, complemento ideal a la refrescante sidra. R. Plaza

de Astigarraga, las asociaciones culturales del pueblo y los sagardogiles de Astigarragaldea, y que, como dijo su secretario, Joxe Angel Goñi, está abierto a toda Euskal Herria, y a todos «los amantes» de la sagardoa.

La celebración de la Sagardoa Berriaren Eguna continuó en Petritegi, donde 200 comensales escucharon el nuevo «gure sagardo berria» en boca de Ainhoa Arteta para, a continuación escuchar los bertso de Sebastian Lizaso y Andoni Egaña. El del primero versaba así: «Sagardo denboraldia hasi da, bagendun gogoa, irekitzera zein etorriko eta gaurkoan Ainhoa; denboraldiak jarraitzen badu hasierako ildo, sekula baino kanta gehiago izango da sagardoan, sekula baino kanta gehiago izango da sagardoan». Y el de Egaña, como sigue: «Sagardo berri honi ohore, ta Ainhoaren hoberenean, sagardoa ona eta ahots ona berdina ona da azkenean, lehenengo egin ta gero ondu, egiten da barrenean, ta emozioz betetzen gaitu kanpora irtetetan denean, ta emozioz betetzen gaitu kanpora irtetetan denean».

Do de pecho

Los bertsoaris compararon la calidad de la voz de Ainhoa Arteta con la excelente sidra que ha deparado la cosecha de este año, un «Do de pecho» natural

Acto seguido se dio inicio al txotx, al que siguió un suculento menú preparado por el equipo de Jokin Otaño, responsable de este establecimiento: Chorizo a la sidra, bacalao con cebolla y pimientos, chuleta de vaca, nueces, membrillo y queso Idiazabal, y tejas de Tolosa.

«Estamos viviendo un momento importante para el mundo de la sidra», señaló Asier Albizu Llubia, Viceconsejero de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno Vasco. «Quién nos iba a decir que, transcurridos cinco años, íbamos a mejorar las instalaciones y cumplir en su totalidad la legislación vigente para seguir manteniendo el



Cata y producción

1 Verde amarillento atractivo. Este año, el frío entró a principios de noviembre en las bodegas, permitiendo en las kupelas unas fermentaciones lentas de gran calidad. El proceso del desfangado, ya generalizado, mejora la calidad del mosto puesto a fermentar, eliminando desde el principio los posos turbios responsables de defectos durante la conservación de la botella.

2 Equilibrio. Esta temporada, la manzana destaca por su equilibrio entre los taninos y los ácidos. Con lo cual hemos obtenido un caldo estructurado en boca, acompañado de un final muy refrescante. El aroma se desprende ya en nariz, con un bouquet a fruta verde (ciruela, kiwi) al igual que en 2002, donde teníamos una línea aromática claramente cítrica (pomelo, limón).

3 Materia prima. Las bebidas están ciertamente vinculadas a la materia prima del Malus Communis, pero también al arte del "sagardogile" que ha de resolver cada año una ecuación distinta, esto es la combinación de 15 tipos distintos de manzana autóctona con la norma y gallega.



El brillo de la sidra en el vaso.

sector vivo y con perspectivas de futuro. Sin embargo, queda mucho trabajo por hacer. El consumidor es cada vez más exigente y debemos mejorar el posicionamiento de la sagardoa en el mercado». Con ese fin el Gobierno Vasco y la Diputación han iniciado un diagnóstico sectorial junto a la Diputación, «marcándonos un horizonte para los siguientes años».

«El año pasado se plantaron 4.500 manzanos en la zona de Donostialdea, la mayoría en Astigarraga, si bien ha sido la zona de Tolosaldea la que ha acogido mayor número de retoños desde que se pusiera en marcha esta iniciativa hace un lustro», explicó el Director Agricultura y Desarrollo Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Jexux Argiñarena. Hizo hincapié en que «en los buenos y los malos momentos nos corresponde estar junto a los baserritarras y sagardogiles, siempre buscando la calidad de la manzana. Y este año, toca felicitarlos».

Ciertamente, la cosecha en Euskal Herria ha sido homogénea y abundante, a pesar de un calibre justo debido al importante cuajo de frutos tras una floración abundante. Las primeras entregas empezaron a partir del 20 de septiembre.

Se han transformado en Astigarraga unas 7.000 toneladas (equivalente a la producción de 300 hectáreas) de las que se han obtenido 15.000 litros de sagardoa. Durante la pasada campaña, en torno al 58 % de los acopios ha provenido de Euskal Herria, siendo Astigarraga responsable del 50 % de la producción total.

Por supuesto que Gipuzkoa y Euskal Herria siguen siendo el mejor mercado, pero existen flujos comerciales en crecimiento hacia Catalunya, Madrid, las zonas costeras del Mediterráneo, París y Aquitania. El fuerte desarrollo del consumo de nuestra bebida en las euskal tabernas y en los bares de pintxos en estas zonas han incentivado poner nuestra sagardoa en sus escaparates. En la actualidad, las etiquetas de varias marcas están también traducidas a francés e inglés, lo que atestigua un mercado de exportación incipiente.

Opiniones

Ainhoa Arteta

«Me ha hecho mucha ilusión que me elijan»

«LO MÍO, lo de mi tierra, lo defiendo con uñas y dientes y estoy orgullosísima de que me hayan elegido para inaugurar la temporada», exclamó Arteta, a quien la gripe no le impidió degustar la sagardoa de las kupelas. De hecho, disfrutó como la que más aguardando la cola cada vez que el sagardogile abría un caldo nuevo. Y sí, la Arteta es una diva; y hace gala de ello en presencia y maneras, pero manteniendo un trato exquisito en todo momento.

B. Arrizabalaga

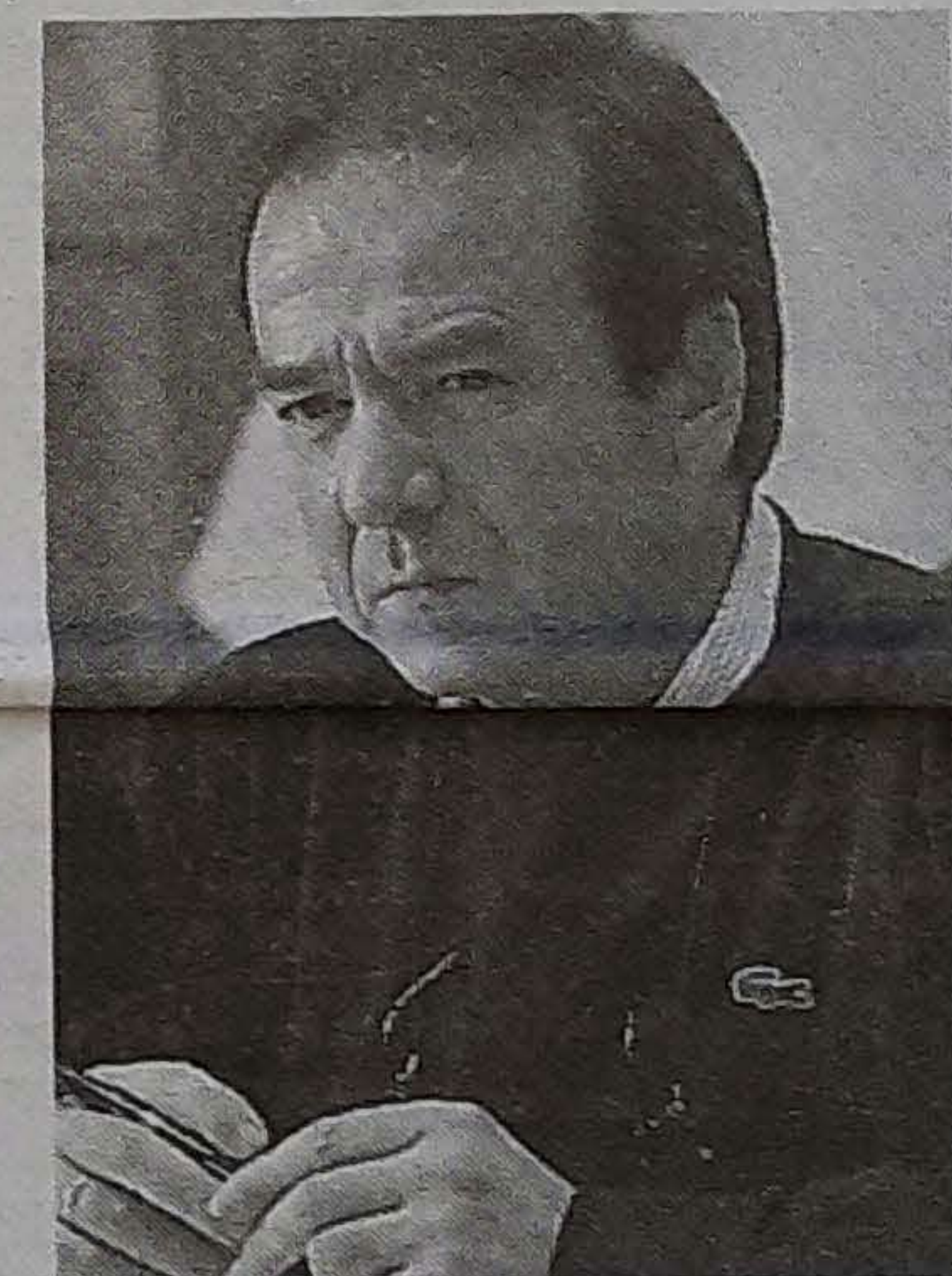
«Sagardoetxea será un reclamo muy importante para el turismo»

EL ALCALDE de Astigarraga adelantó que este año van a inaugurar el Sagardoetxea, del que ya existen visualizaciones y que se ubicará en las cercanías del Palacio Murgia, en el centro del pueblo. La edificación constará de tres plantas con una superficie útil de 1500 m². En la planta baja del edificio se ubicarán dos espa-

cios de máxima polivalencia y funcionalidad: Museo interactivo o centro de interpretación de la sidra, donde, según explica el alcalde, se intentará «informar y formar lúdicamente» sobre aspectos técnicos y socioculturales relacionados con la elaboración de sidra. Luego estará la Sagardoteka, un espacio de sensación, reflexión y formación de sus visitantes donde se podrán catar productos de todo el mundo. También en la planta baja se ofrecerá un servicio de venta de todo tipo de artículos relacionados con el producto.

En las plantas primera y segunda varios espacios están destinados a ofrecer actividades de recuperación, conservación y catalogación, formativas, de documentación, promoción y difusión de investigación, de dinamización sociocultural y del ámbito lúdico festivo: así como de relaciones de colaboración con otros museos.

Se empezará a construir el



Bixente Arrizabalaga. R. Plaza

año que viene y estará dedicado a actividades socioculturales, de ocio, de investigación, etc. No obstante, dado que su ejecución se escapa de los presupuestos municipales, «vamos a pedir ayuda financiera» a la Diputación y al Gobierno Vasco. Se muestra convencido de que la Sagardoetxea se convertirá en un reclamo «muy importante» para el turismo y el mundo de la sagardoa».

Joxe Angel Goñi

«El menú de sagardotegi no es caro, ya que la materia prima es de primera calidad»

EL SECRETARIO de Sagardun afirma que es el propio mercado el que «regula el precio del menú de sagardotegi», si bien en la mayoría de las sagardotegis oscila entre los 22 y los 30 euros, un precio que Goñi no considera caro. «Para mí es un error establecer un precio de mercado, no se pueden comparar con una sagardotegi, ya que se trata de un menú muy especial. Y luego el bacalao es carísimo, al igual que el queso Idiazabal; y la carne, aunque no toda sea del país, también es de muy buena calidad».

Dominic Lagadec Codirector de Sagardun, experto catador de sidra y co-artífice del creciente prestigio de esta bebida tan nuestra

«La sagardoa tiene un mercado potencial de 110 millones de habitantes»

B. D. Donostia

ESTE SAGARDOGILE de Urruña es partidario de que a esta bebida tan nuestra la llamemos por su nombre: «Sagardoa-sagardoa», y no sidra, porque «no son la misma bebida», aclara. Su distintivo es llamarse sagardoa, al igual que «el txakoli o el patxaran, que no se traducen a otros idiomas. Me parece fundamental para dar entidad al producto, sea en castellano, inglés o ruso». **Dominic se encuentra frente a una kupela de Petritegi, catando la sagardo berria. ¿Qué sensación le da al sorbo?** (Mmmm) En boca tenemos un producto muy equilibrado, que radica entre la acidez, que proporciona refresco inmediato en

la punta de la lengua, y el amargor, que va a prolongar esa impresión en el fondo de la boca. Es un producto ideal para los momentos de sed y para comida ligera.

Además de llamarle por su nombre, ¿cuál es la siguiente medida para su revalorización?

En establecimientos de cata o de txotx, transmitir la educación de la cata al igual que se hace con el vino. Llegará el día en que se haga. Luego ya iremos aportando más complejidad: la txinparta, el cordón, etc.

¿Otra clave?

Establecer una diferenciación de producto basada en el reconocimiento de la marca, según los gustos del cliente; así como tener



Dominic, catando la sagardo berria. R. Plaza

un sistema de reserva. Hoy por hoy, sólo conocemos dos iniciativas que han puesto en la etiqueta la proporción de manzana utilizada, algo muy corriente en el vino.

¿Mercado potencial de la sagardoa?

110 millones de habitantes: toda la Península y toda Francia. Además, en Francia no saben dónde clasificar la sagardoa, porque, después de años llamándola cidre, ahora se han dado cuenta de que su grado de acidez volátil es mucho mayor, de 1,5 gramos por litro. Es una bebida original por muchos factores, que están aflorando, por qué no decirlo, a la par que los intereses económicos.

¿Nos copiarán la sagardoa?

Puede ser. En Normandía una cooperativa se ha hecho con el 80 % de la producción de manzana y de sidra de la región. Partiendo de que su estrategia es diversificar según los nichos de mercado existentes, podrían intentar copiar nuestra sidra y venderla en Euskal Herria, donde se consumen 15 millones de litros. Normandía está a 800 kilómetros y el transporte es barato. Por otro lado, me consta que en Euskadi se está vendiendo sidra asturiana en formato de botella de sagardoa. Tan sólo la etiqueta de atrás delata la diferencia.