

## TEMPORADA SIDRERA

La temporada arrancó ayer de la mano de Aimar Olaizola con el listón más alto que nunca: una cosecha de récord y 13 millones de litros de sidra

# Un txotx renovado

ARANTXA ALDAZ

ASTIGARRAGA. DV. No hay crisis que pueda hacer temblar los cimientos del gigante sidrero. Al menos es lo que se deduce tras la presentación ayer de la nueva temporada de sagardotegis de Astigarraga. El primer txotx, a cargo del pelotari Aimar Olaizola, ha puesto este año el listón más alto que nunca: cosecha de récord -diez millones de kilos de manzana autóctona y trece millones de litros de sidra-, nuevas actividades para conquistar a más *sagardozales* y el proyecto, ya madurado en los despachos, de lanzar una marca común de garantía. La calidad de la

sidra no ha desmerecido a ese impulso productivo. «Este año tiene una buena entrada en boca y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico», describió al detalle Joxe Angel Goñi, presidente del gremio de sidreros de Astigarraga. «Está riquísima», resumieron con acierto los primeros catadores.

En una abarrotada Sagardotegia, el museo de la sidra de Astigarraga, los elaboradores dieron cuenta de las características de la cosecha, que no dudaron en calificar de «histórica». La climatología ha jugado a favor de ese espectacular golpe de manzanas, del que tanto se ha hablado en el sec-

tor, logrando la mayor cosecha que se recuerda de las últimas tres décadas. «El sol moderado y las temperaturas regulares han hecho crecer un producto de gran calidad y tamaño», incidió Goñi, de la sidrería Gurutzeta. El resultado es un caldo «más aromático y refrescante», una añada que se prevé «exquisita», como la mayoría de las temporadas que siempre cumplen las expectativas.

## La marca de calidad

Junto al productor de Astigarraga estuvieron también Iñaki Galdos, diputado de Acción Exterior; Rafael Uribebarren, su homólogo en el departamento de Desarrollo de Medio Rural, y el consejero de Agricultura y Pesca, Gonzalo Sáenz de Samaniego, entre otros. Fue el consejero quien adelantó que ya está cerrado el proyecto para implantar un indicador de calidad para toda la cosecha de sidra. Se trata de un distintivo propio, que se sellará en las botellas de la próxima campaña de 2010 y que garantizará la buena calidad del producto, así como sus características de elaboración. El proyecto lleva ya varios meses de debate y cuenta con el acuerdo de los sidreros, además del visto bueno de las autoridades.

Será el punto y seguido a un año de constantes esfuerzos para mejorar la oferta. El consorcio Sagardun, promotor de los actos en torno a la sidra en Astigarraga, ha puesto especial empeño en las catas guiadas, al estilo de las que se realizan en torno al vino, que se ofrecerán por el precio de diez euros. Otra de las novedades será la *kirikoketa*, una actividad en la que se mostrará la elaboración de la sidra «a la vieja usanza», con la técnica del prensado de hace cinco siglos.

Tras la presentación y la plantación de un árbol en el manzanal,



«HAU DA ASTIGARRAGAKO SAGARDO BERRIA». El pelotari

## LOS DATOS

- **Producción:** Se han recogido 10 millones de kilos de manzana autóctona y se han elaborado 13 millones de litros de sidra.
- **Descripción:** «Caldo aromático, con frescura en boca y mucha fruta cítrica».
- **Color:** Color verdoso, con tonalidades amarillas, «con un buen equilibrio entre taninos y ácidos».
- **La manzana:** La climatología ha hecho crecer unos frutos de gran tamaño y calidad.

pelearon casi a codazos para conseguir la mejor foto del txotx. «Hau da Astigarragako sagardo berria», se limitó a decir con solemnidad. Aimar, que toma el relevo del cocinero Andoni Luis Aduriz, se mostró muy «a gusto». No en vano, hace cinco años abrió junto a su hermano Asier una sidrería en Hernani. «Cuando me llamaron me hizo mucha ilusión, porque es un día muy importante para Astigarraga, para Gipuzkoa y para todo Euskal Herria», comentó nada más catar el caldo.

Tras el brindis, que Aimar tuvo que repetir en dos ocasiones a petición de los fotógrafos, los asistentes se lanzaron al popular rito de la probaketa, en fila india frente a la kupela. A tenor de los comentarios, la sidra no defraudó. «Mhhh... Está buenísima». ■

aldaz@diariovasco.com



TRADICIÓN. Aimar plantó un árbol junto a la sagardotegia.

«La sidra tiene un buen equilibrio entre acidez y grado de alcohol»

Los sidreros ofrecen desde la semana que viene catas guiadas al precio de 10 euros

## 40 medios y una productora americana

Pocos acontecimientos gastronómico festivos consiguen reunir la expectación mediática del primer txotx. 40 medios y hasta una productora americana se acreditaron ayer para ejercer de testigos en el pistoletazo de salida de la temporada sidrera de Astigarraga, que luego culminaron con una comida típica, a base de tortilla, bacalao y chuleta. Intentar hacerse un hueco ayer en la zona

de kupelas de Petritegi se convirtió en una auténtica prueba para los no iniciados en este singular ritual. Dos bancos y un andamio sirvieron de atalaya desde donde cámaras, fotógrafos y periodistas se las ingenjaron para captar el momento en que Aimar Olaizola degustaba el primer trago de sidra, junto al dantzari Unai Urbizu, el txistulari Peio Urreaga y los txalapartaris Simon Goi-

koetxea y Ramón Elizeta. También disfrutaron del txotx dos incondicionales, los bertsozaris Andoni Egaña y Sebastián Lizaso, que improvisaron en honor del pelotari. En la cola para degustar la sidra esperaban Javier Marizkuarena, Gabriel Lizeaga, José Ramón Rezola, Napoleón Lertxundi, y Miguel Zaplani, entre otros productores de la zona.

El Ayuntamiento de Astigarraga

estuvo ampliamente representado. El alcalde Bixente Arizabalaga no pudo asistir ya que se recupera de una dolencia cardíaca, pero fue sustituido por la teniente de alcalde Zorione Etxezarreta, que compartió mesa con el resto de concejales y con varios representantes de ANV, también invitados al ágape. De la Diputación asistieron el diputado de Desarrollo del Medio Rural, Rafael Uribebarren y el diputado de Acción Exterior, Iñaki Galdos. Gonzalo Sáenz de Samaniego, del Gobierno Vasco, no pudo llegar a tiempo a la rueda de

prensa, pero sí quiso quedarse para degustar el caldo, junto a Amaia Barredo, directora de Calidad Alimentaria y el presidente de los hosteleros, Mikel Ubarretxena.

De todo lo acontecido tomó buena nota Emily Lobsenz, la directora del documental *Ipuinak kontatu: the basque way*, que está grabando desde hace cinco meses en Gipuzkoa. «La manera de la gente, su espíritu, es lo que más me llama la atención», comentaba junto a sus dos amigos Susannah Dale y Juan de Dios Jimenez.

## TEMPORADA SIDRERA



Aimar Olaizola, junto al dantzari Unai Urbizu, brindó con solemnidad por la apertura del txotx. /FOTOS: MIKEL FRAILE

AIMAR OLAIZOLA PELOTARI TXAPELDUN

## «No sé de catas, pero la sidra de este año ha salido muy buena»

Se llevó los mejores aplausos por sus txapelas en el frontón y por su enorme amabilidad

MIKEL SORO

Feliz, sonriente y amable con todos los que le rodearon ayer, que fueron muchos, se mostró el campeón manista Aimar Olaizola. El txapeldun de Goizueta y propietario, junto a su hermano Asier, de una sagardotegi en Hernani fue el primero en probar la sidra en el XVI Sagardo Berriaren Eguna.

— ¿Ha dormido bien ante la responsabilidad de hacer algo distinto a ganar en un frontón?

— Ja ja. Sí, no tengo problemas para dormir antes de un acontecimiento como el de hoy o una final de pelota. También hice en Hernani la apertura hace tres años.

— Le han elegido los sidreros de Astigarraga por sus triunfos pelotaris, aunque gestiona una sidrería en Hernani.

— Me imagino que me han votado por los títulos conseguidos como pelotari más que por sagardogile. Mi hermano es quien lleva el peso de la sidrería desde que la abrimos hace cinco años. Pero me hace

mucha ilusión como pelotari y como sidrero. Desde que me llamó José Antonio (Gainerain) para proponérmelo le dije que si inmediatamente. Hoy es un día muy importante para el mundo de la sidra y para mí también. Ves que la gente te propone porque cree que has hecho méritos en los campeonatos... Es muy importante para mí. Me hace mucha ilusión.

— Buena sidra la de este año...

— Sí. Ha salido muy buena. La nuestra también me gusta aunque yo no entiendo de catas. Los entendidos me han dicho que ha salido muy buena. ¡Como todos los años!

— ¿Tiene manzanas autóctonas para producir su sidra esta temporada?

— Sí, muchas, pero también de otros orígenes. Las mezclamos para conseguir la mejor sidra.

— ¿La prefiere en botella en verano o, como ahora, de la kupela?

— Personalmente me entra mejor en verano como bebida refrescante contra el calor, pero sin duda es una bebida para todo el año.

— ¿Y para celebrar una txapela?

— También. En el campeonato an-

damos formales, pero después de una final cuando lo celebramos siempre hay sidra para beber. Y agua, también, claro.

— ¡Qué pena ser pelotari de élite y no beber toda la que quiera!

— Bueno... No es malo beber sidra, porque es una bebida muy sana y sabrosa. Lo peor es abusar. Pero bebo un poco de sidra.

— Esperaba un gesto pelotazale: un resto al txoko con el vaso cuando estaba bajo el txotx...

— Ja, ja. No. He hecho lo normal. ¡Bastantes gestos pelotaris hago en el frontón!

— ¿Su futuro profesional cuando deje la pelota es como sidrero?

— No lo sé, pero es muy posible. Aún me quedan diez años de contrato con la empresa y no sé qué haré después. Si hay que estar en la sidrería, pues a gusto.

— Lo digo porque año tras año la sidra da más satisfacciones.

— Hay futuro, porque en los últimos años se nota que a la gente le gusta acudir a las sidrerías. Nosotros en Hernani también estamos muy a gusto. Pero lo más importante es ver la unión que existe entre los sidreros y cómo se reúnen para organizar y celebrar un día como el de hoy, de la apertura de la temporada de sidrerías. ■



SIDRA Y BERTSOS. Andoni Egafía prueba la nueva sidra.



Y DESPUÉS, COMIDA. El acto terminó con una comida típica.