

Arizia, la nueva sagardotegi de Zarautz, se ha estrenado con un aspecto innovador, fuera de todos los cánones estéticos de las sidrerías más emblemáticas



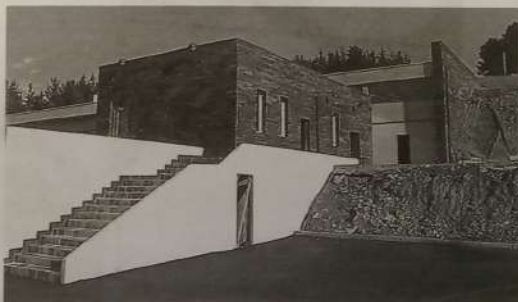
Una sidrería del siglo XXI

Los comensales degustan el menú de sidrería en un gran comedor con vistas a Zarautz y a las verdes laderas que le rodean. La vista es espectacular. [APREA]

MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN. DV. Además de un exquisito txakolí, buena sidra. Zarautz acaba de estrenar una sagardotegi distinta. Moderna, del siglo XXI. Lo ancestral sólo está en las kupelas, en los depósitos de acero inoxidable y en su ubicación, el caserío Arizia Behekoa. La única sidrería existente en Zarautz se renueva y se crea en un espacio insólito, a media ladera de la montaña, entre manzanos y con vistas sobre la ciudad y el mar. Zarautz y sus alrededores fue-

ron hace décadas una zona donde el consumo de sidra era habitual, «una costumbre cotidiana que fue perdiéndose poco a poco, como también sus sidrerías», detalla Javier Lucas, decorador zarautarra que ha trabajado en la puesta a punto de la sagardotegi. Sidrerías que se hallaban en el casco urbano y que aún recuerdan las personas de cierta edad. Los nombres de Manuel Mari, Xuaxola, Miranda, Roteta hermanos y lo que hoy es el sótano del Royalti. A mediados de los sesenta desapareció la última y la sidra pasó



El acceso a la moderna sidrería semisoterrada en Zarautz. [APREA]

por sus momentos mas bajos en Zarautz, quedando sólo pequeñas cosechas en la zona rural.

De esos prados renació con fuerza una pequeña sidrería en un pabellón cercano al caserío Arizia Behekoa, en el barrio Aitze, cuyo acceso por un camino, rural era muy dificultoso. Hoy se ha arreglado y cementado por lo que llegar a la moderna sidrería es fácil y cómodo.

Tanto el caserío como el pabellón de la vieja sagardotegi se encuentran sobre un terreno de 80.000 m² con unos 2.800 manzanos