

Txotx con mucho ritmo

El trío musical Kalakan inauguró la nueva temporada con un pasaje de su canción 'Sagarra jo'

El evento atrae cada vez a más medios de comunicación y ayer se estrenó un 'photocall' para entrevistar a los percusionistas

:: F. IBARGUTXI/A. URDANGARIN

ASTIGARRAGA. Lo habíamos visto en el Festival de Cine, en algunas fiestas de postín y en cada vez más bodas y cotillones. No cabe duda de que el 'photocall', esa zona en la que se fotografía y entrevista a los invitados y famosos que acuden al evento, está ganando terreno. Hasta el punto de que acaba de conquistar

las sidrerías. La inauguración de la temporada del txotx es, sin duda, uno de los actos guipuzcoanos que más medios de comunicación reúne. Y ayer, el nutrido grupo de periodistas que siguieron y retransmitieron cómo el grupo Kalakan pronunciaba la frase ritual de «Gure sagardo berria» contaron con este nuevo espacio para entrevistar a los pa-

drinos de un evento en el que Iparralde tuvo un peso específico: este vez, los bertsolaris invitados, Amets Arzallus y Sustai Colina, eran también del otro lado del Bidasoa. Además del 'photocall' ubicado junto a las kupelas, el txotx de este año ha tenido otras novedades. La principal, que el acto tuvo lugar en la sidrería Alorrenea de Astigarraga,

en vez de en la vecina Petritxegui, de se ha llevado a cabo en los últimos años. De aquí en adelante, el acto tendrá de sagardotegi en sagardotegi. Así que ya no será siempre el mismo sitio en el que se tendrá que montar el andamio para facilitar el trabajo de fotógrafos y cámaras. La inauguración de ayer había aco-



El acto de ayer congregó a gentes de la sidra y de la gastronomía. :: REPORTAJE FOTOGRÁFICO: LOBO ALTUNA

«Sagarnoa egiteko zikloan, berez bada erritmoa eta musika»

Thierry Biscary, Jamixel Bereau eta Xan Errotabehere Kalakan

:: ANE URDANGARIN

ASTIGARRAGA. Madonnak euskaraz 'sagarraren adarraren puntan' munduan zehar abestu izanak badu 'errudunik': Iparraldeko Kalakan hirukoa da. Atzo, hegoaldean, «profeta» sentitu zirela aitortu zuten. Xan Errotabeherek hitz egin zigun hiruren izenean.

–¿Sagardotegien zaleak zarete? –Ez dugu hemengoak bezainbat lotura sagardotegiarekin, baina atez zen holako moda bat gazteak eta herriko familiak etortzen zirela

egun batez sagardotegira hona.

–¿Etorri izan zarete?

–Behin baino gehiagotan. Etortzen da jendea Iparraldetik eta Bilbotik... Ni egon naiz herriko (Saint-Martin d'Arrossa) banda tradizional batean jotzen hamaika urtez eta etortzen ginen urtero, animatzera eta musika jotzera hemengo jendearekin. Biziki pozgarria zen nola jendea geratzen zen. Sagardotegiarekin dudan harremana hau da: euskaraz hitz egitera, euskaraz kantatzera eta jendearekin partekatzea joate.

–Frantzian baduzue sagardoa, Normandiakoa. ¿Atxanpanatua nahiago?

–Nik nahiago hemengo sagarnoa, ez Britainiakoa. Zapote eta gustu ezberdinak dira.

–Madonnarekin bere azken tourrean 'Sagarra jo' abestia jo zenuen. Nolatan abesti hori?

–Berak aukeratu zuen. Kantatu izan genuen berarentzat 2011ean eta horietako bat izan zen kantu hori. Gure lehen astean New York-en, biraren entseguetan, eskatu izan

zizkiguten kantu batzuk prestatzea eta 'Sagarra jo' sartu zuten.

–Umetatik abestu izan duzue?

–Kantua ezagutzen nuen, baina ez dut oroitzapenik ikastolan kantatu izana.

–Nola egiten da Madonnari «sagarraren adarraren puntan, puntaren puntan» letra irakasteko?

–Ingelesezt fonetikoki idazten da testua, hark irakurri dezan.

–Perkusioak asko jorratzen dituzue. Sagardo mundua inspirazioa da?

–Sagarnoa egiteko zikloan, berez bada erritmoa eta musika. Kirikoketaren jokoa eta... Lotura nahiko sinplea da. Afrikan bezala, kantu eta musika tresna, perkusio asko lan mundutik etortzen dira. Kantuz aritzen zen jendea kirikoketa egiten: «sagarra jo duela, sagarra jo duela, bat bi hiru, ba bi hiru»... Txalapartan egiten den erritmo bat da hori. Lotura hortan da.

–Aurrerantzean, ¿sagardotegitara gehiago etortzeko asmoa baduzue?

–Azken bi urtetan baino gehiago bai, hori seguru da. Bada, Jamixel-k aipatzen zuen goxotasun eta berotasun hori hona etortzerakoa. Nik behintzat badut gogoia gehiago etortzeko giro hori sentitzen.

–Nola jaso zenuten ekitaldiaren protagonizatzeak gonbitea?

–Buru-belarri lanean ari gara eta genuen horrelako eskaerarik ez genuen. Ohore handia da, noski. Baina deari errekonozimendua erakutsi eta lotura bat egitea gure produktua bat egiten ari direla hori eta, nahiz eta produktua etortzen den, egiteko modua modernizatzen ari direla. Iruditzen zait gure Kalakanekin egiten dugula gure bera; ez sagarrondoekin, kantuekin baizik.

ra jo

itegi, don
os últimos
el acto ro
ardotegi
el mismo
le levanta
el trabajo
s. Para la
acreditación. Mu

chos locales, pero otros no tanto. Periodistas del otro lado de la muga, como del diario 'Sud-Ouest', acudieron con su coche rotulado atraídos por el tirón de Kalakan. Había un grupo de blogueros de Madrid, y un periodista de una revista que viajó desde Luxemburgo para seguir un evento que arrancó en la casa de cultura de Astigarraga.

Los actos comenzaron al mediodía, en la casa de cultura que es la sede del ente que organiza el festejo: Sagardoaren Lurraldea.

En la mesa estaban sentados representantes del Ayuntamiento de Astigarraga, la Diputación y el Gobierno Vasco, además del trío de percussionistas de Kalakan. Y, de pie, a las espaldas de esos miembros de las instituciones, los sidreros del consorcio Sagardun. Ese consorcio, que es quien impulsa el gran proyecto de Sagardoaren Lurraldea, está integrado por quince sidrerías, la mayoría de Astigarraga, pero también de Hernani, Usurbil, Andoain y hasta una de la localidad labortana de Askain.

La presentadora del acto mencionó un bertso de Ramón Artola (1831-1906), extraído del libro 'Sagardoaren graziya', el primero de la colección Auspoa, editado en 1961:

Urretuba ikusten
zaio koloria,
balsamu bat da berriz
bere savoria;
txinpartak darizkala
edari guria,
penak iltzeko txanpain
bañan da obia.

A continuación tomó la palabra el sidrero José Ángel Goñi, para describir el producto de esta temporada de txotx que comienza ahora: «Van a ser sidras de un amarillo algo verdoso, con burbuja fina y algo amarga; refrescante y seca».

Como se sabe, este año la producción guipuzcoana asciende a diez millones de litros, la misma cantidad que en la pasada temporada, y, debido a las lluvias constantes de la primavera, se ha precisado de grandes cantidades de manzana de otras tierras. Mucha de ella se ha traído de la Normandía francesa.

Se informó también del certificado Urrezko Bikain Ziurtagiria conseguido por el museo Sagardoetxea, por la buena gestión lingüística, y de los diferentes circuitos enoturísticos que Sagardoaren Lurraldea organiza, como 'Sagardoa eta itsasoa' y 'Sagardoa eta gazta'; mientras el primero conecta Astigarraga con Donostia y Pasaia, el otro lo hace con D'Elikatuz (Ordizia), Centro de Interpretación del Queso (Idiazabal) y el Caserio Museo Igar-tubéiti (Ezkio Itxaso).

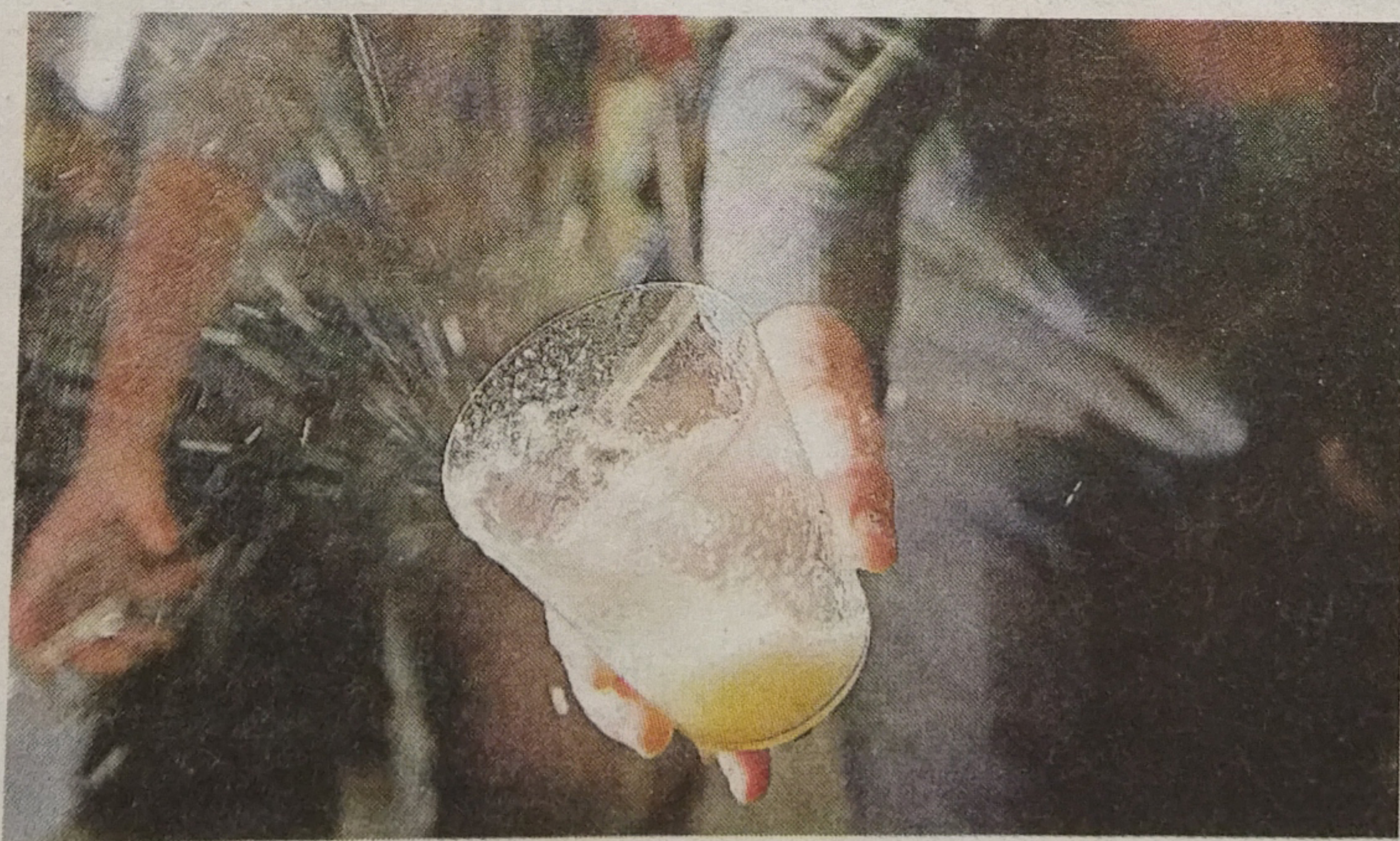
Luego, los invitados se dirigieron a probar la nueva sidra a la sidrería Alorrenea. Es una bodega creada hace trece años por Xabier Mariezkurrena, conocido anteriormente por su dedicación al deporte de errebotea en Zubietta. No disponía de manzanal propio, pero eso va a cambiar: el mes que viene llevará a cabo una plantación de 4.000 manzanos en un terreno que ha adquirido en el municipio de Aia.



El trío Kalakan, junto al sidrero Xabier Mariezkurrena, de Alorrenea.



Los miembros de Kalakan plantan el manzano en Sagardoetxea.



La sidra de este año es «de un amarillo algo verdoso».



Había 60 medios de comunicación acreditados.

Vea el vídeo
escaneando con
su móvil este
código QR



Los catadores Zuriarrain, Gincerain, Merino y Aburuza, ayer.

El comité de cata de Fraisoro es ya la gran referencia

En 2013 ha valorado 480 muestras y en un plazo breve puede lograr la certificación de la ENAC

■ F. I.

SAN SEBASTIÁN. Allá en Zizurkil, entre las paredes del Laboratorio Ambiental de Fraisoro, desde enero de 2013 todas las semanas se reúnen cinco catadores —los componentes varían— y prueban varias sidras. Algunos de los catadores son elaboradores de sidra, otros son enólogos o técnicos de la Administración. Examinan las sidras, sin saber su procedencia. Es un comité de cata muy estricto, cuyos componentes han recibido cursos de formación, y en cada cata, además de la sidra, ellos mismos son también examinados. Aquél que desentone recibe luego un correo con la invitación a participar en un nuevo cursillo. Un lote que recibe buena calificación en Fraisoro dispone de un márchamo excepcional, y el sidrero lo exhibirá con orgullo.

Dentro de poco pasarán por

Además de las sidras, en cada cata son examinados los propios catadores

Ahora son unos 20 los catadores, y la intención es llegar hasta los 50

Zizurkil los inspectores de la ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), y si dan el visto bueno, ese comité de cata se convertirá en el primero del ámbito de la sidra que llega a ese nivel. Apenas hay comités acreditados en el mundo del vino, y algunos más en el de los aceites.

Hoy en día hay entre 20 y 22 catadores en ese grupo de Fraisoro. El responsable es Domingo Merino, un experimentado técnico de la Diputación Foral. La intención es llegar a formar hasta 50 personas, que luego harían las catas rotativamente.

Las catas comenzaron en enero de 2013 y desde entonces se han valorado 480 muestras en 57 sesiones. Así pues, por primera vez, en Gipuzkoa y en todo el Estado, se han realizado catas siguiendo normas internacionales. Hasta ahora nunca se había hecho un análisis sensorial serio de las sidras guipuzcoanas.

En la mayor parte de los casos se han catado lotes aportados por los sidreros. «Pero también hemos dado el paso de comprar botellas de otras marcas, porque queremos saber cuál es el nivel de las sidras guipuzcoanas en general», comenta Domingo Merino.

Sin que los catadores lo sepan, se incluyen muestras duplicadas, muestras ya catadas en otras catas, que pueden ser sidras defectuosas o sidras excelentes. De esta manera, se evalúa continuamente la capacidad discriminadora del catador.

«El objetivo del panel es dar información objetiva de la calidad de la sidra, sin ningún otro fin que el de ayudar. El panel en ningún caso sanciona o desautoriza el producto, sino que intenta ayudar al sidrero», dice Merino.