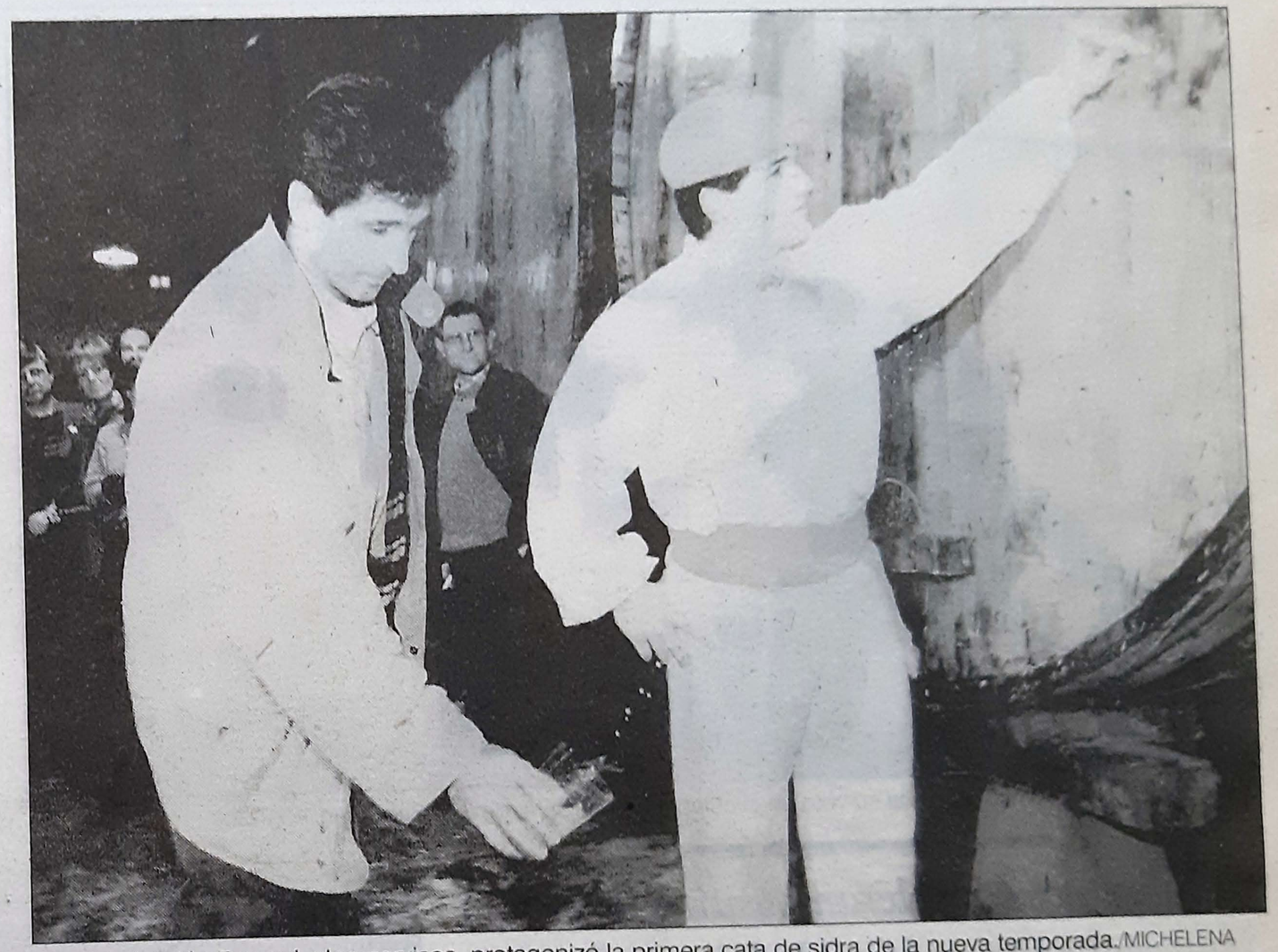
▼ SE ABRE HOY AL PUBLICO LA TEMPORADA DEL TXOTX

La producción de sidra en Gipuzkoa crece hasta los 8 millones de litros

La calidad es «buena» y se ha logrado un gran equilibrio de aroma, sabor y suavidad

ALFONSO COBETA/DV. SAN SEBASTIAN

«Sagardo berria» («La nueva sidra»). Así de breve, el reconocido pelotari Julián Retegui dio por inaugurada ayer en Astigarraga otra temporada más de sidra, calificada de «buena». La cosecha de este año, la mayor del último medio siglo, ha crecido un 17%, alcanzando los 8 millones de litros, el 65% de los cuales procede de manzanos autóctonos. En cuanto a la calidad, se ha logrado un «gran equilibrio de suavidad, aroma y paladar».



El pelotari Julián Retegui, algo nervioso, protagonizó la primera cata de sidra de la nueva temporada./MICHELENA

La presencia del popular manista navarro a primera hora de la tarde de ayer en la sidrería Petritegi para abrir oficialmente el *txotx* despertó expectación, aunque sin alcanzar las cotas logradas por sus dos últimos predecesores en esa función, el balompédico José Mari Bakero y el actual seleccionador de fútbol, Javier Clemente, quienes congregaron a numeroso público en las inmediaciones.

Retegui llegó hacia las dos y cuarto a la sidrería, donde le esperaba una nutrida representación de productores de esa comarca, los mismos que hace cuatro años decidieron inaugurar las temporadas del apreciado caldo en las vísperas de San Sebastián, el alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala; el director de Agricultura de la Diputación de Gipuzkoa, Salvador Gorostola; y el bertsolari Andoni Egaña, que fue también el invitado en 1994. Tras departir con ellos unos minutos, se encaminó por el pasillo que le hicieron los asistentes hasta llegar a la kupela, donde comenzó a sonar la txalaparta.

«Sagardo berria»

Tras el aurrezku de honor que incluye el sencillo ritual, el propio dantzari abrió la espita de la barrica, que comenzó a expulsar el primer chorro de sidra de la reciente cosecha. Retegui lo recogió en su vaso y, tras alzar éste, pronunció las palabras mágicas «Sagardo berria». Fue tan escueto el pelotari de Erasun que los periodistas le exigieron repetir el acto, a lo cual accedió generoso, dando luego dos profundos sorbos.

«Aunque no soy muy aficionado a la sidra, esta vez tenía séd y ha entrado muy bien. La verdad es que es una bebida muy fácil, se toma a gusto», confesó nervioso el campeonísimo manista justo después de recibir un plato obsequio de los sidreros y un sucinto pero entrañable homenaje del bertsolari Egaña quien, en otra improvisada composición, se refirió al «placer que supone tomar sidra entre amigos».

¡Mojón!

Cumplimentado el ceremonial del primer *txotx* del año, un responsable de Petritegi gritó ¡mojón! y los presentes contestaron poniéndose en fila y llenando parcialmente sus vasos con el sabroso caldo. Acto seguido, se celebró la comida, en la que se pudieron degustar la típica tortilla de bacalao, los chuletones, queso, membrillo y nueces. En el trasiego de idas y venidas a las kupelas, los comensales coincidieron en elogiar la buena calidad de la sidra servida.

El acto de ayer sólo fue la inauguración oficial de la nueva temporada, ya que es hoy cuando las sidrerías abren sus puertas al público. La de este año es la mayor cosecha del último medio siglo. Ha experimentado un incremento

■ *El 65% del total de litros cosechados procede de manzanos del territorio*

del 17% respecto al anterior, alcanzándose los 8 millones de litros de sidra, para los que se han usado 12 millones de kilos de manzanas, el 65% de árboles propios de Gipuzkoa y el resto procedentes de Asturias y Normandía. «El pasado año fue bastante húmedo y, por ello, la manzana ha venido con mucho zumo. La climatología condiciona y, así, hemos logrado una sidra de 6 grados de alcohol. Esa circunstancia y el notable aumento de las plantaciones de árboles autóctonos han proporcionado esta abundante producción», explicó ayer uno de los dos presidentes de las asociaciones de sidreros, José Miguel Bereciartúa.

El alcalde de Astigarraga y el bertsolari Egaña también se acercaron a la kupela al grito de imojón!./MICHELENA

En unos meses, la plenitud

En opinión de los productores, la nueva sidra presenta una calidad «buena», similar a la de 1996. «Se ha conseguido un gran equilibrio en todos los aspectos, suavidad, sabor y aroma pero alcanzará su plenitud dentro de unos meses en las botellas», aventuró Miguel Zapiain, el otro presidente.

Gipuzkoa sigue siendo el territorio que consume más sidra, el 55% de la producida. «También enviamos cantidades apreciables a Iparralde, Vizcaya, Alava y Navarra pero, afortunadamente, notamos que Aragón, Barcelona y Madrid demandan cada vez en mayor medida este producto natural. La ampliación de mercados es una constante y a ello nos ayudan los distribuidores haciendo llegar el caldo a las grandes superficies y los restaurantes de todo el Estado. No obstante, el mercado local es más accesible y fuera todavía tenemos algún problema», apuntó Bereciartúa. Del total de la cosecha, sólo el 5% se toma en *txotx* y el 95% en botellas.

En cuanto a los precios, sin olvidar la libertad de cada productor o comerciante para imponer el suyo, suben un 5% de media, por lo que la botella se venderá este año a 130 pesetas en sidrería y a 135 en las sociedades, bares y restaurantes. El *txotx* que en 1996 costaba 600 pesetas, pasa ahora a valer unas 150 más.

Más manzanas locales

El director de Agricultura de la Diputación de Gipuzkoa, Salvador Gorostola, quien acudió en representación del máximo responsable de dicho departamento foral, Iñaki Txueka, aquejado de gripe, subrayó el hecho de que cada vez haya más manzanos en el territorio. «Contamos ya con unas 700 hectáreas, el 55% plantadas desde 1983, lo que indica que son árboles muy jóvenes y es ahora cuando se van a ver los resultados de los esfuerzos con más significación. La climatología favorable también nos ha ayudado», dijo. En efecto, si hace siete años sólo se utilizaban 1,5 millones de kilos de manzanas de Gipuzkoa para producir sidra, ahora se emplean 7 millones, según Bereciartúa.

Label de la sidra, en dos años

El progresivo incremento de las plantaciones de manzanos en Gipuzkoa y el continuo afán por mejorar los métodos de producción hacen confiar a los sidreros en que en breve se pueda oficializar el label de la sidra de Astigarraga y comarca. «Nos ayudará que es una bebida que gusta a todo el mundo y se toma bien. Quien la prueba, repite», indicó Zapiain.

El director de Agricultura, por su parte, reconoció los esfuerzos y logros de los productores en entregar las manzanas lavadas, fermentarlas a la temperatura deseada, bajar la acidez... y anunció que en dos años podría ser una realidad el sello de denominación de origen de la sidra. «Ahora nos encontramos en una fase de diagnóstico previo, examen de calidades y elaboración. Más adelante pasaremos a la etapa final, más rigurosa, pero se va por el buen camino», afirmó.

Bereciartúa, entretanto, destacó que Astigarraga sigue siendo el centro emblemático de la sidra en Euskadi pero matizó que la etiqueta de calidad dependerá siempre de las cosechas y, «aunque llevamos una buena racha, cuando llegue una peor por la meteorología habría que plantearse el label. En ese caso, unas llevarían sello de calidad y otras no», señaló.