

La sidrería Trebiñu abre la temporada alavesa del txotx

J.S. | GASTEIZ

Araba cuenta en la actualidad con tres productores de sidra enclavados en otras tantas comarcas muy diferenciadas. Al norte del territorio se encuentra Iturrieta, en la localidad de Aramaio; al oeste Kuartango, en la comarca de Añana; y al sur Trebiñu, en la pequeña localidad de Askartza, en pleno condado de Trebiñu.

Es precisamente la sidrería Trebiñu la que ha tenido este año el honor de abrir la temporada de las sidrerías alavesas, en un acto que tuvo lugar ayer al mediodía con presencia de jugadores de los equipos de baloncesto Baskonia y Araski.

Una vez efectuada la apertura oficial, la sidrería permanecerá abierta toda la temporada para acoger a los visitantes que se animen a acudir a este pequeño y apartado pueblo ubicado a medio camino entre Gasteiz y la Rioja Alavesa.

Tal y como señalan sus responsables, Koldo y Julen Markinez, hay incluso gente que acude andando desde la capital alavesa, completando un recorrido de dos horas y media. Eso sí, después de comer, eligen el taxi o el autobús par volver a ca-



Koldo Markinez y su hijo Julen catan la sidra que ofrecerán esta próxima temporada en su sidrería de Askartza. GARA

sa. Otros clientes habituales de esta sidrería proceden de las localidades del entorno, aunque también de otras zonas más alejadas como del Alto Deba, Rioja o incluso de Miranda.

Producción record

En cuanto a la producción de sidra de este año, Koldo y Julen no ocultan su alegría por la excelente cosecha de manzana del

pasado otoño. «Al contrario de lo que ha sucedido en el resto de las comarcas sidreras –explican– nosotros hemos recogido

más manzana que nunca, y en un estado sanitario excelente. No hemos visto ni una sola manzana con gusano».

MÁS MANZANAS QUE NUNCA

Al contrario del resto de las comarcas sidreras, en Trebiñu han recogido más manzana que nunca, porque en 2017 su producción fue muy escasa debido a las heladas de primavera, y este año los árboles han vuelto con fuerza.

La explicación de esto es que en 2017 su producción fue muy escasa debido a las heladas de primavera, y debido a la alternancia o «vecería» de los manzanos, este año los árboles han vuelto con mucha fuerza. Ello les ha obligado incluso a comprar apresuradamente una nueva kupela, con el fin de no echar a perder la manzana recogida.

En total, este año han conseguido producir alrededor de 25.000 litros de sidra y de mosto, que podrán ser degustados hasta finales de mayo junto con el menú típico de sidrería compuesto por chorizo a la sidra, tortilla de bacalao, bacalao al pil-pil, chuletón y queso, nueces y membrillo de elaboración propia. A partir de esa fecha, la sidrería seguirá abierta todo el año, con un menú degustación preparado por el cocinero Julen.

Al contrario de lo que suele ser habitual en las sidrerías, la mayor parte de la producción de Trebiñu se vende directamente desde la kupela (el 80%), y el resto se vende en botella.

En cuanto a las características de la sidra de este año, Koldo y Julen coinciden en señalar que se trata de una sidra con mucho cuerpo y más taninos, aunque esta sea una característica de todos los años, debido al clima específico de esta zona, que dispone de más horas de sol.

Cultivo del manzano

La sidrería Trebiñu abrió sus puertas hace once años, aunque su promotor, Koldo Markinez, comenzó a elaborar sidra hace ya veinte. «Yo buscaba un cultivo alternativo a lo que se hacía en esta zona, que era básicamente cereal y patata, y comencé a plantar manzanos».

Aunque no sea una zona de tradición sidrera, ya que, como señala Koldo, «la Rioja está muy cerca y los pellejos de vino llegaban aquí muy fácil», sí recuerda que cada casa tenía sus 20 o 25 árboles de manzana para comer. «Lo habitual es que el manzano se cultive más hacia la costa, pero yo veía que aquí también crecían bien, y me animé».

La labor de Koldo comenzó seleccionando las variedades de sidra más apropiadas para esta comarca, entre las que eligió las de floración tardía, con el fin de que no les afectaran las heladas de primavera.

En este sentido, destaca la importancia de cuidar todo el proceso desde el comienzo hasta el final, es decir, desde la plantación de las variedades más apropiadas hasta la elaboración de la sidra, pasando por el cuidado de los árboles. «Cuando cuidas las cosas, al final salen bien», asegura convencido.

ITURRIETA SAGARDOTEGIA

Bº Arraga, 2 / Aramaio
 ☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
 jj.iturrieta@Yahoo.com
 iturrietasagardotegia.blogspot.com.es

ENEK
 SIDRA NATURAL DEL PAÍS VASCO

TREBIÑU
sagardotegia

Askartza (Trebinu)
 www.trebinu.com
 945 24 48 52 - 657 73 65 99

Kuartango
SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21
 t.699 747 730 · 945 362 683

TXOTX EGIN!!

Arabako sagardotegiak

Servicio de autobús