



El científico navarro Pedro Miguel Etxenike prueba, ayer, el primer vaso de sidra nueva de Astigarraga.

INGO IBANEZ

MIRENTXU ETXEBERRIA

DONOSTIA.— Se ha convertido ya en una solemne ceremonia. El primer txotx del año inauguró ayer en Astigarraga la temporada sidrera, una vez más, de la mano de un ilustre invitado.

En esta ocasión, el honor correspondió a un padrino muy especial: el científico y Premio Príncipe de Asturias de Investigación, Pedro Miguel Etxenike.

El científico navarro fue el encargado de probar la sidra de la cosecha de 1999. Tras la tradicional consigna de «Hau da Astigarrako sagardo berria!» («¡Esta es la sidra nueva de Astigarraga!»), se dio por iniciada la temporada de esta bebida tradicional, que desde hoy se puede degustar en cualquiera de las numerosas sidrerías de Gipuzkoa.

Etxenike comentó que le gusta la sidra y ha estado en sidrerías, pero confesó haberse sorprendido cuando le escogieron para este cometido, quizás porque hasta ahora la mayoría de los invitados han sido depor-

tistas, excepto Juan Mari Arzak y Andoni Egaña. «Me pareció una locura, pero si los sidreros piensan que mi presencia puede ayudarles, acepto encantado, aunque no tengo seguridad de que sea así», señaló.

Los sidreros de Astigarraga se mostraron muy satisfechos con la calidad de la sidra obtenida este año, que definieron como un caldo de buen aroma, de color amarillo verdoso, de sabor muy

agradable y quizás un poco más dulce que la anterior.

Para esta temporada se han producido un total de 4.760.000 litros de sidra, que han sido elaborados con manzana autóctona en un 50%, mientras que la otra mitad proviene de Galicia y del norte de Francia.

Y es que en un principio, las expectativas de producción eran bastante más halagüeñas. Pero el verano fue demasiado seco y se perdió

El «txotx» más dulce de la temporada

El científico Pedro Miguel Etxenike fue el encargado de probar el primer vaso de sidra de la cosecha de 1999

gran parte de la cosecha, lo que obligó a recurrir a manzana procedente de otras regiones.

De cualquier forma, Miguel Zapiain, uno de los 18 sidreros de esta localidad guipuzcona, expresó su deseo «de que en un futuro próximo la elaboración de la sidra se realice únicamente con manzana de aquí».

Conscientes del buen momento que atraviesan actualmente las sidrerías, los productores de Astigarraga quieren cuidar el negocio y mantener la probaketa, un rito consistente en probar la sidra de distintas kupelas, y que funciona durante tres meses al año.

Asimismo, los sidreros cuentan con una página web en Internet (www.gipuzkoa.net/sagar-biho), y han elegido el lema *Sagardoaren Bihotza* (*El corazón de la sidra*), para definir esta zona de Gipuzkoa con un logo, que representa los principales elementos del mundo de la sidra: la kupela, la botella y la manzana.