

## **1. SAGARDO TOUR 2007:**

### *BERTXOTX!*

El Sagardo Eguna honra  
a la tradición y a los antepasados,  
grandes personas con grandes nombres.

Del manzano a la botella,  
de la barrica al vaso  
bebiendo a sorbitos pero constante,  
coger, beber, bajar, coger.

Vivir la botella, dulce-ácido,  
Al cogerla en la mano se endulza  
convirtiendo así las secas calles  
en mares de sidra.

### **ERRETERIA:**

Es el Sagardo Eguna que más gente reúne. Esto le da el honor de reunir a un amplio sector de gente de todas las edades, desde jóvenes de 14 años, hasta aquellos que no han perdido la tradición con el paso de los años.

Esta concentración masiva de gente, tiene sus desventajas, como por ejemplo el tiempo de espera entre un vaso y otro.

También es un aspecto a tener en cuenta que este es el más caro de los Sagardo Egunak, con un precio de 5€, en los que entra un pintxo y pañuelo.

### **OIARTZUN:**

La plaza y las calles del pueblo se quedan pequeñas para todas aquellas personas que asisten al encuentro y, en algunos momentos puntuales de la tarde, ir de una mesa a otra se hace imposible.

Al buen ambiente que se crea, le acompaña una música muy tradicional, bailables para todas las edades.

### **IRUN:**

El encuentro se lleva a cabo en la conocida plaza de Moscú, por lo que es una apuesta segura. En todo el perímetro que la rodea se pueden encontrar tabernas para continuar con la fiesta una vez se haya terminado la sidra (en los últimos años ha obtenido la fama de ser la celebración más corta de todas).

### DONOSTIA:

¡Sí! Donostia también tiene su propio sagardo eguna, organizado como una fiesta más del mes de septiembre. Es el único que se celebra de mañana, lo que puede suponer un problema para todos aquellos que la noche anterior hayan estado de fiesta. Puede que este sea el motivo de que la media de edad en esta celebración sea mas elevada que en las anteriores.

La buena sidra va acompañada de buena música y buenos bailarines. Es un gran ejemplo de folklore vasca.

### LEZO:

Es uno de los más especiales de los sagardo egunas, la organización es increíble, convierten la plaza del pueblo en una enorme taberna, con música muy atrayente para todos los jóvenes de alrededores.

Es un punto a su favor, el hecho de que la celebración se realiza cerca de los baños públicos.

### PASAIA:

No se comprende por qué, pero pese a ser el sagardo eguna con una mejor organización y calidad de la sidra, todos los años es el que reúne a un menor número de personas en comparación con los otros.

Tiene un ambiente joven, con música actual mezclada con un toque de folklore.

Por otro lado, también tiene baños públicos cerca del lugar de encuentro.

### HENDAIA:

El sagardo eguna de Hendaia es el gran desconocido. Tiene un ambiente familiar.

La calidad de la sidra es impresionante, digna de degustar, acompañada de unos pintxos baratos y muy trabajados.

	<b>Errenteria</b>	<b>Irun</b>	<b>Lezo</b>	<b>Pasaia</b>	<b>Oiartzun</b>	<b>Donostia</b>	<b>Hendaia</b>
<b>Tiempo de espera</b>	Bastante (1)	Poco (3)	Poco (3)	Muy poco (4)	Normal (2)	Normal (2)	Muy poco (4)
<b>Gastronomía</b>	Normal (1)	Buena (2)	Normal (1)	Buena (2)	Normal (1)	Buena (2)	Muy buena (3)

## **2. TERRITORIO TXOTX.**

Sesenta sidrerías gipuzkoanas han abierto desde mediados de Enero, que en algunos casos se alargará hasta Semana Santa y en otros irá algo más adelante.

Este año Hernani ha tomado la delantera a Astigarraga, ya que ha abierto cuatro días antes (13 de Enero).

Eguzkiza (presidenta de los sidreros) afirma: “la sidra es un producto para todo el año, el txotx es importante, pero todavía lo es más la sidra en botella”. La que se consume en la temporada del txotx no representa ni el 19% de la producción de los sidreros gipuzkoanos.

El año pasado, la temporada de txotx de Astigarraga y Hernani se cerró con quejas de algunos vecinos, que consideraban que las avalanchas de los fines de semana producían excesivos ruidos y suciedad. Esta nueva temporada comienza en Hernani con el anuncio de que se organizarán grupos de debate, y en Astigarraga con la noticia de que se ha llegado a un acuerdo entre Ayuntamiento, el consorcio Sagardun (que incluye sidreros) y los dueños de los bares, en el que se especifican las aportaciones económicas que los hosteleros deberán realizar para hacer frente a los problemas derivados del txotx.

Además, se instalarán baños públicos portátiles en el caso urbano y se reforzarán los servicios de autobuses. También, se ha creado la posibilidad de que las cuadrillas puedan concertar servicio de autobús mediante llamada telefónica.

## **3. HERNANI Y ASTIGARRAGA ULTIMAN LA APERTURA DE LA TEMPORADA DEL TXOTX.**

La temporada de la nueva sidra está llegando y en Hernani y Astigarraga ultiman los últimos preparativos para las respectivas fiestas.

Según ha difundido el consorcio Sagardun de Astigarraga, la cosecha de sidra gipuzkoana, que este año 2007 ha llegado a los casi 12,5 millones de litros, se caracteriza por ser “aromática y con cuerpo de color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho color, debido al buen equilibrio entre taninos y ácidos.

En cuanto a la cosecha del 2007, el consorcio Sagardun ha detallado que este año la cantidad de manzana es mucho menor respecto a la del año pasado. Esto es debido a que el interior de Gipuzkoa no tiene apenas manzanas, y la zona de la costa

con una presencia irregular de fruta, dependiendo de las plantaciones y de las variedades.

#### **4. UNA FIESTA MULTITUDINARIA DARA LA BIENVENIDA A LA NUEVA SIDRA EN HERNANI.**

Todo está listo para que comience la nueva temporada del txotx. El Ayuntamiento de Hernani presentó el 10 de Enero DE 2008 la fiesta que ha preparado para esta ocasión, en la que los hernaniarras se adelantarán a Astigarraga. Harrijasotzailles, aizkolaris, dantzaris y bertsolaris serán los principales atractivos de la jornada.

La fiesta comenzará a las 12:00 horas en la plaza de Gudarís de Hernani.

No hará falta mucho para que los hernaniarras se pongan en la cola del txotx y degusten la bebida, cuyas primeras catas resaltan su “gran calidad”. También se ofrecerá información sobre los servicios de autobuses, además se darán consejos útiles para evitar situaciones que puedan molestar a vecinos.

#### **5. DEL CASERÍO A LA PLAZA, ARAMAIO.**

Entorno a las fiestas de San Miguel se recoge la manzana, y en los caseríos de Aramaio empiezan a llenar las primeras cajas y los primeros sacos. Todos los caseros bajan al pueblo con sus mejores botellas para que sus vecinos las prueben.

Tras el éxito del año pasado, este año también se celebrará el Sagardo Eguna en Aramaio. Solo tendrán la sidra de catorce casas, pero han llegado a tener de veintidós en años anteriores. La cosecha de este año viene buena, pero no tanto como la del año pasado, según los caseros.

Tanto jóvenes como adultos, todos los amigos de alrededor del caserío se juntan para hacer la sidra. Recoger la manzana, machacarla, sacar el zumo y dejar reposar un par de semanas. Tras el reposo, a la botella y de ahí a la mesa.

Pese a que la producción de Aramaio es pequeña, como para casa, ya hay sidras que se venden fuera. José Luis Marina Sagastizabal, tiene unos 1300 manzanos en su caserío, 66 tipos de manzanas y de esta mezcla hace la sidra. Hace veintitrés años que comenzaron a hacer esta sidra en casa y la producción ha ido aumentando con los años. Aunque en estos años la maquinaria ha cambiado, todavía tiene que mejorar.

El pasado junio se puso en marcha la Asociación de Sidreros de Aramaio, con el objetivo de hacer frente a las necesidades de los pequeños y medianos productores. Por

ejemplo infraestructuras adecuadas para hacer sidra, medidas para proteger los tipos de manzana de la zona y buscar otras salidas o utilidades a las manzanas sobrantes.