



GOITUR PRESENTÓ LA TEMPORADA DE LAS SIDRERÍAS DEL GOIERRI

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El pasado 16 de enero tuvo lugar en la sidrería Tximista Sagardotegia de Ordizia la presentación de la apertura de la temporada de las sidrerías del Goierri, acto organizado todos los años por Goitur, Agencia turística de la comarca y que se realiza de manera rotatoria celebrándose cada año en una sidrería diferente.

Es la decimoprimera vez que este organismo asume esta presentación y es de destacar, asimismo, que Goitur cumple 25 años durante 2025 con lo que nos encontramos en un año de especial importancia para esta organización.

Como destacó Niko Osinalde, presidente de Goitur, "Este evento, que representa la apertura de la nueva temporada, está dirigido a la poblaciones del Goierri y alrededores, con la intención de recordarles las sidrerías existentes en el Goierri y de invitar a la gente a que conozcan y disfruten de la cultura de la sidra".

Como indicaron los responsables de Goitur a lo largo

del acto, las sidrerías en el Goierri tienen un peso importante. A día de hoy tenemos son 4 las sidrerías presentes en esta apertura: Urbitarte de Ataun, Begiristain de Legorreta, Tximista de Ordizia y Oiharte de Zerain. Todas ellas son productoras y todas ellas distribuyen sus sidras tanto en Euskal Herria como en el Estado. Además, algunas de ellas van más allá de la simple elaboración de sidra convencional, destacando la sidrería Oiharte de Zerain que lleva ya años elaborando su sidra espumosa "Ama", la sidra ecológica "Markesa" y una "sidra de hielo", que ha sido reconocida y premiada en la última edición de los premios "Materia Prima" de Gasteiz.





También es destacable la sidrería Urbitarte de Ataun que elabora las sidras de crianza "Saarte" y "Jentilen Lurra" además de otras variedades como "Lamiak", una cuidada sidra espumosa. De la misma manera, todas las sidrerías pertenecen a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa elaborando una parte de su producción dentro de dicho sello.

Como subraya la nota distribuida por Goitur, "la importancia de las sidrerías en la identidad gastronómica tanto de Gipuzkoa como de Euskal Herria es muy notoria: muestra de ello, no hay más que fijarse en la afluencia de público, en una temporada normal, desde su apertura hasta su cierre a finales de mayo. Hoy por tanto, queremos recordar la apertura de las sidrerías en las que se podrá disfrutar de todo lo relacionado con la cultura de la sidra".

Las sidrerías del Goierri, por lo tanto, permanecerán abiertas hasta el final de la temporada, que cada cual finalizará según se lo marque el calendario o las necesidades laborales. Para conocer los horarios y fechas de cada una, puede consultarse la web www.goierriturismo.com en el apartado de sidrerías.





Un acto sencillo cargado de simbolismo

El acto del día 16 en Tximista Sagardotegia estuvo cargado de detalles que le dotaron de un especial simbolismo. Por una parte, la presentación fue conducida por el periodista oriotarra Xabier Sukia Etxeberria, descendiente de Goierritarras de Ataun y cara popularmente conocida debido a su labor en EITB, televisión en la que presenta todos los días el programa "Biba Zuek!".

Por otra parte, el acto simbólico de la apertura de la primera kupela de sidra fue protagonizado por el hosteler local Fernando Arana, descendiente de la última sidrería que cerró sus puertas en Ordizia. Hay que recordar que en tiempos pasados las sidrerías eran establecimientos que no tenían nada que ver con las "factorías" de hoy en día. Eran locales dedicados a la venta a granel de sidra

que se encontraban habitualmente en el centro de las ciudades al igual que el resto de comercios. Fernando Arana agradeció a los presentes el honor de elegirle para este acto, y comentó que al proponérsele inaugurar la temporada sintió un cosquilleo y un nerviosismo que le hizo evocar y recordar los tiempos de su niñez, cuando contaban en casa con un "cuarto de las manzanas" en el que él jugaba en sus años mozos. Fernando se encargó de llenar el primer vaso y llenarlo al grito de "Goierriko Sagardo Berria", y fue seguido del resto de productores de la comarca, todos ellos presentes en el acto.

Tras esta primera degustación y la pertinente foto de grupo en la que los productores se retrataron junto a los organizadores y otras personalidades entre las que se encontraban Adur Ezenarro, alcalde de Ordizia y Olatz





Mitxelena, representante de la Asociación de Elaboradores de Sidra de Gipuzkoa, los presentes pudieron degustar algunas kupelas más de la mano de Aitor Esnaola, propietario de la sidrería Tximista, y su hija Iratí. La sidrería, además, ofreció un pequeño lunch a los presentes, que pudieron degustar algunos de los productos que se sirven habitualmente en la sidrería como el bacalao y la carne, entre otros.

La nota distribuida por Goitur finaliza lanzando un llamamiento a toda la población del Goierri para que consuman y disfruten de los establecimientos turísticos de la zona, recordando que ayer se centraron en las sidrerías porque es el comienzo de su temporada, pero que durante todo el año seguimos contando con restaurantes, asadores, diferentes productores... etc.

Como indicó Niko Osinalde, "cuando recibimos amigos o familiares, el Goierri ofrece diversas oportunidades para un día, fines de semana u otras estancias que pueden consultarse en la web www.goierriturismo.com en la que el goierriarra o el visitante encontrarán toda la información necesaria para planificar propuestas y actividades en la comarca".

Algunos datos sobre la cosecha 2024

Como indicó Goierri mediante la nota que distribuyó entre los medios asistentes a la presentación, este año las sidrerías de Goierri han elaborado 272.550 litros de sidra, de los cuales 130.550 han sido producidos bajo el paraguas de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Para ello han sido utilizados unos 200.000 kilos de





manzana provistos por 35 productores locales pertenecientes a Euskal Sagardoa, que cuentan con 64 hectáreas de cultivo en la comarca.

“Al igual que en el resto de zonas de Gipuzkoa”, indica la nota, “la cosecha de 2024 ha sido menor que la de 2023, pero en el caso del Goierri, ésta ha sido proporcionalmente mayor que la de la provincia. Esto es debido a la diferencia climática de la que se beneficia Goierri y que propició que el pasado invierno fuera aquí más frío que en la zona de Beterri, donde se concentran la mayoría de sidrerías de nuestro territorio. Tanto los organizadores como los sidreros indicaron que la sidra de este año será una sidra de gran personalidad, con un amplio paso de boca y que gozará de una excelente evolución a lo largo del año”

