



**El último y único artesano**

**CON 83 AÑOS, JOSHE MARI DE GARCIATEGUI  
CONSTRUYE GIGANTESCAS "KUPELAS"**

**Testimonio de unas cenas-bien regadas-en la sidrería  
más típica y con mayor solera de Guipúzcoa**

Fue durante una reunión en Tolosa —un campeonato de sidras— donde me sorprendió el perfil, puramente escueto, de un anciano. Era una cara vasca por definición, una cara de recuerdo de un viaje por Euskalerra, una cara de tilla en madera o tarjeta postal. Se trataba de don José María Lizeaga Zuaznabar, de 82 años, propietario de la sidrería "Garciategui", de Astigarraga y conocido entre los aficionados a la sidra como "Joshe Mari de Garciategui"... Naturalmente y a su edad, el negocio de la sidra descansaba sobre los hombros de su hijo Víctor, que competía con ella en los campeonatos provinciales.

Había otra cualidad —me dijeron— que resalta en la personalidad del singular anciano y es la de que fabricaba personalmente sus propias cubas de sidra o "kupelas". Don José María no sólo preparaba con su hijo buenas sidras sino que —excelente artesano— construía y montaba las enormes cubas de más de dos metros de diámetro donde tradicionalmente se almacenan los glaucoderados mostos de la manzana.

**SIGLO Y MEDIO DE  
EXISTENCIA**

Aún pasó algún tiempo antes de que se me ofreciese la oportunidad de llegar por "Garciategui", y cuando lo hice don José María estaba enfermo, así es que no tuve ocasión —todavía— para un sabroso diálogo con el viejo, aunque sí de introducirme por todos los recovecos de la sidrería y de participar gustosamente en una típica cena

de amigos al amparo de las formidables "kupelas". "Garciategui" es la más típica sidrería vasca si las hay, con todas las características y todo el encanto de más de un siglo y medio de existencia en la penumbra espesa de sus rincones, en el aroma indefinible del aire impregnado de savias vegetales, en la impresionante sucesión de un arsenal de enormes cubas que más parecen proyectiles para un juliovernesco viaje a la Luna. Veintitán "kupelas" se alinean en el "kupelategui" de "Garciategui", con una capacidad media de cinco a siete mil litros cada una, e incluso hay alguna que llega a los 12.000 (Víctor Lizeaga Arrea, el hijo de "Joshe Mari" me asegura que las hay mayores, como una de 30.000 litros que existe en la bodega "Zapiriain", en el caserío Rekalde de Astigarraga). Las "kupelas" ocupan la planta baja del edificio, como es natural, y en el piso superior se encuentra la prensa o "tolare". Aún más arriba, en el desván o gamba, se halla el depósito para las remesas de manzanas, que ocupan, desparramadas, casi toda la planta.

**CENAR EN SIDRERIA**

En el centro de la amplia bodega hay una mesa y, a su lado, un asador de carbón vegetal encendido. Nos habíamos reunido una docena de comensales y las viandas estaban listas sobre el tablero desnudo. El menú es siempre el característico de estas reuniones, que los amigos que me han invitado celebra todos los viernes: tor-

tilla de bacalao y grandes enormes chuletas que se van cocinando sobre el asador. Ya en la boca, el bacalao exige el gratisimo acompañamiento de la sidra y comienza un descorche de botellas que se alargará entre comentarios, gracias, anécdotas y buen humor a todo lo largo de la cena. La sidra es excelente y el grupo de amigos,

que también lo es de entendidos en la materia, la saborea y califica aprobatoriamente. Las tajadas de carne, humeante, sangrante, se van repartiendo de igual modo y los escanciadores sirven a discreción vasos y más vasos de la fresca y transparente bebida.

(Pasa a la Pág. siguiente)



Una clásica escena de sidrería. Comer y beber fuerte, al socaire protector de las "kupelas"

## ventana a euskalerría

# EL ÚLTIMO ARTEZANO

(Viene de la Pág. anterior)

El ambiente de camaradería, la confianza creciente da paso a una amena conversación en la que la sidra sirve de ombligo al Universo y me aseguran que ésta —la de "Garciategui"— es la sidrería más antigua y con más solera —la más artesanal y menos industrializada por otra parte— en la que cada "kupela" se aprovecha para obtener sidras de diferente matiz. "Veintiún" "kupelas" dan origen a veintiún clases de sidra distinta. Además aquí no viene cualquiera, no es un establecimiento público, sino más bien un reducto donde se reúnen en privado círculos muy próximos de rendidos admiradores de la sidra.

### CONSTRUYENDO "KUPELAS"

Las colosales "kupelas" que hace don José María requieren mi atención y me informan que se fabrican con madera de acacia —"aketzia"— o de roble —"aritzia"— siendo la primera la más neutra, la que trasmite menos sabor al contenido. Pieza por pieza se cortan, se curvan y se tallan para ser posteriormente ensambladas y sujetas con unos flejes —"uztaiak"—. Una vez construida totalmente la "kupela" hay que desmontarla y trasladar sus componentes hasta su definitivo asentamiento para volver a montarla. Según me cuentan antiguamente había carpinteros

especializados en la construcción de "kupelas", pero han desaparecido por completo —sólo queda Joshe Mari— por lo que en la actualidad las traen de Asturias, donde se hacen gigantes, lo que es normal dentro del proceso de industrialización que sigue gran parte de la sidra asturiana. En "Garciategui" mantienen las más antiguas con repetidos arreglos y don José María es autor "de cinco kupelas enteras por lo menos..." Lo asombroso, lo verdaderamente asombroso es que además nuestro hombre construyó su primera "kupela" ¡cuando tenía 70 años de edad!... Y desde entonces no para...

Hay "kupelas" —me señalan— que se dice que todos los años dan buena sidra. Bien porque son muy antiguas, bien por la calidad de la madera, aunque la verdad es que el cosechero cuida con especial consideración a ciertas "kupelas", en las que procura siempre de introducir buen género... Cada cosechero, como cada bebedor, tiene sus favoritos... Aquí por ejemplo, en "Garciategui" la número 11 —por la frescura de una ventana próxima— o la número 15, la que ganó el Campeonato de Guipúzcoa en Villafranca en el año 1975.

### INFATIGABLE JOSHE MARI

Pasó el tiempo y un buen día, la semana pasada, recibo una llamada de Antton Aristeiguieta, asiduo contertulio de los viernes en "Garciate-

gui": "Joshe Mari hace tiempo que se curó. Ven cuando quieras". Y en Astigarraga doy de nuevo con mis huesos y me encuentro de nuevo, bien embutido en su txapela, a "Johe Mari", cordial y obsesivo, y a su hijo Víctor, y a un grupo de amigos y a la parrilla que humea deliciosamente cada vez que le gotea una gota de grasa de unas cintas de lomo puestas a tostar. Son las ocho de la noche, todavía hay luz en el ambiente y contemplo los manzanasales que llegan hasta la misma parte posterior de la casa y el enorme taller donde trabaja "Joshe Mari" cubierto por un fuerte entramado de vigas y tejado. Allí hay sierras, cepillos mecánicos, poleas, troqueles y hay también —¡no faltaba más!— una gran "kupela" en reparación, porque el infatigable anciano sique trabajando como si tuviera veinte años. La "kupela" reorada tiene buen aspecto, pero "Joshe Mari" quiere enseñarme algo mejor... Me introduce al fondo del edificio, abre una puerta, da la luz y aparece ante mis ojos una "kupela" nuevecita, blanca, recién terminada. La madera es clara, pulida como un mueble, panzada y respetablemente voluminosa. Es su última obra y "Joshe Mari" pasa la mano por ella, introduce medio cuerpo por el gran agujero central, la contempla con un legítimo orgullo. ¡Construida —y no es ninguna tontería construir una "kupela"— a los 83 años! ¡Ahí queda eso!...



José Mari de Garciategui, sirviéndose un vaso.

### BEBER UNA "KUPELA"

No salgo de mi asombro y me siento a su lado para dialogar con él, mientras se suceden los taponazos y el ritual gastronómico se repite: tortilla de bacalao, lomo, chuletas, lengua en salsa, queso... La sidrería es como un templo, las "kupelas" los altares y bajo su protección todos oficiamos devotamente. ¡Qué bien sabe la sidra así, en comuna, en comunidad de bebedores!... La sidra tiene "gancho", tiene "kako"... Es una amante rubia y peligrosa y el que se enamora de ella la ama hasta el sepulcro. La conversación va y viene, se trenza sobre un telar de vasos y botellas...

—¿Cuántas botellas salen

de una "kupela"? —preguntamos.

—Pues entre 3.000 a 10.000 botellas. Todo es relativo y depende del tamaño.

—¿Y cuánto vale ahora una botella?

—Una botella de sidra en origen, cosecha 76-77, la vende ahora el cosechero en unas 21 pesetas, que luego en el mercado se pone de 40 a 45 pesetas. Una botella de buena sidra, se entiende, de 85 centilitros de capacidad. Hay tendencia al encarecimiento, como en todo pero, con un consumo creciente, es rentable cien por cien.

—Bueno, pero ¿cuánta sidra suele tomar al día un bebedor?

—Depende, hay muchos hombres que se toman dos

o tres botellas al día como cosa normal. Si hace calor, más, naturalmente...

—¿Podríamos decir entonces que hay hombres que se beben en su vida una "kupela"?

—Una por lo menos sí —precisa uno de la cuadrilla.

—¿Una?... ¡Y algunos también tres!... —asegura un último contertulio, entre risas generales, con la convicción que da la experiencia de unas relaciones largas, íntimas, seguras y ampliamente satisfactorias con la blonda, sensitiva y absorbente sidra de los vascos.

Texto y fotos

ZINZARRI