

Fecha 15/ENERO/1978

reportajes

SECRETOS Y EXCELENCIAS DE LA SIDRA VASCA

Del manzanal a la bodega: una investigación con Patxi Mateo y Vittor Zapiain

Esta bebida es tónica, sedante, febrífuga, diurética y laxante. No hay agua de Vichy ni de Vittel comparable a la sidra de tonel y contra los atascos de la bilis y la sidroterapia está el busilis.

(Vital Aza)

El mundo de la sidra es como una gran cebolla. Las capas exteriores son las más accesibles, las más conocidas y las menos de los pseudosidras acompañadas y las menos de infima condición, industrializadas que se homologan con el mercado de refrescos y golosinas despiastadas. Y, correspondientemente, el nivel de los consumidores satisface con cualquier preparado que les excite momentáneamente el paladar.

A medida que vamos pelando la cebolla, que vamos profundizando en el conocimiento de la sidra, encontramos capas más aprovechables y dignas de confianza.

Los estratos que la siguen en nuestra cebolla son ya los de las sidras autóctonas elaboradas por procedimientos también autóctonos y que tienen ya una cierta dignidad de origen y naturaleza. Son sidras de media categoría que se expenden a discreción en cualquier establecimiento del País a disposición de una clientela también del País, que quiere beber un producto nativo. Esta es la sidra de cualquier menedero de los innumerables que adornan la geografía vascongada, donde la botella de sidra acompaña indefectiblemente al consumo de provisiones de boca, bocadillos, ensaladas, atari-meriendas, etc.

Y ya por fin llegando al corazón de la cebolla, llegando hasta sus capas más exquisitas, más sutiles, más refinadas, penetramos en un serie de esteros, o de círculos, cada vez más cerrados y reducidos, donde el uso y disfrute de la sidra se va enriqueciendo y elevando. Forman en torno desde los batallones de consumidores de bien educado gusto, organizados por lo general en Sociedades y Cofradías en cuya mesa se valora la presencia de una buena botella, hasta las escupillas, reducidos o grupos de amigos entre los que se impone la degustación más sensibilizada y el examen crítico más implacable. Aquí, la sidra —en el punto más central de nuestra cebolla imaginaria— es ya algo más, mucho más, que un mero complemento gastronómico, todo lo excelente que se quiera. La sidra se convierte entonces en el objeto de un culto apasionado, de una estimación suprema, de un análisis rigurosamente científico, podríamos decir, sólo para iniciados, cuyas virtudes y secretos propiedades se saben apreciar en todo su justo y altísimo valor. En sus manos, una botella de sidra es un tesoro y un desafío, un continente entero por descubrir. Empuñan el vaso como el sacerdote empuña un cáliz y la beben con el ceño fruncido, a sabiendas de que comulgan con una de las más deliciosas esencias que Dios ha puesto sobre la tierra.

En el corazón de la cebolla hay, en verdad, muy poca gente. Son los expertos entre expertos, los grandes catadores de sidras, los Pontífices del culto al sublime y delicado néctar, codoados de sus codos. No es fácil tampoco conocerlos para los que estamos fuera de su cerrada órbita. A nosotros particularmente nos cabe la fortuna de haber podido descender hasta los niveles más profundos y restringidos del acebollado, ori-

ginal y desconocido mundo de los sidreros vascos. Es aquí, en este meollo, en esta médula del fenómeno donde conocimos a Patxi Mateo Eraso. Patxi es el hombre clave de uno de estos grupúsculos de selectos amigos de la sidra que tiene en Tolosa su base de operaciones. Patxi es un hombre que, sin necesidad de mayores argumentos produce una triple sensación: solidez, sencillez, simpatía. Tiene el aire rudo y la mirada

recta del vasco genuino y pronunciado asentados en una estructura corporal fuerte y equilibrada.

EN LA SIDRERIA ZAPIAIN

Rondaba los 42 años el día que le conocí y me sentó con él a la mesa —lo que haríamos más tarde con cierta frecuencia en el restaurante «Seti Aza» de Tolosa, ante unos buenos cazuelos de la Tomasa—, en el sagardotejo de la sidrería «Zapiain», de Astigarraga. Nos acompañaba como invitado Vittor Zapiain, el hijo de Roshario, conocido propietario de esta sidrería y elaborador consumado de excelentes sidras, con algunos otros buenos amigos.

Nos bajaron de la cocina una tortilla de bacalao, mientras yo me admiraba ante la vista de los 22 enormes kupelas de 15.000 litros cada una, alineadas a lo largo de una inmensa nave, que sumadas a otras seis gigantescoas más de 33.000 litros cada una (estas en posición vertical y de casi cinco metros de altura) convergen a la bodega de Zapiain en un auténtico océano de sidra (casi medio millón de litros...). Aquí Vittor destapa los «txirris» o «pichos» de varios kupelas y, a hacerlo, brota de cada una, por efecto de la enorme presión, una vino líquida, fuertemente proyectada, que describe una anchura parabólica y que Vittor recoge, abriendo los brazos todo lo que puede, en el vaso de ancho boca que sostiene en la otra mano. La sidra cae ruidosamente y se oírse el ruido de aromas al bebedor más informado. Y así, de kupela en kupela, hasta sociarse.

Sociarse reiteradamente por así decirlo en la continuación Maritxu la etxekandrea, excelente cocinera y esposa de Roshario, nos baja una fiere exquisitamente condimentada y mientras nos servimos las porciones humeantes, a la espalda de los platos de un asador crepitante, Patxi escocia una sidra que ha pasado con éxito la prueba de su difícil paladar.

Y a medida que la succulenta cena va adelante y a medida que Patxi y Vittor nos regalan con sidras diferentes, con ligeras variaciones en gustos y calidades, yo voy haciendo observaciones a ellos y extrayéndoles poco a poco toda la sustancia, toda la riquísima lifa de sus secretos, de su experiencia, de su simpatía sobre el tema. Y es así como, entre bocado y bocado, entre trago y trago, vamos tomando nota y enterándonos —entre otros muchos detalles y anécdotas que no vienen a cuento— de que:

SELECCION Y CONTRATAS

A) Uno de estos grupos de aficionados selectos es el constituido por una serie de amigos de Tolosa y el Goierri que, todos los años, efectúan contratos muy considerables que han llegado en 1977 a las 32.000 botellas. Dichos botelleros están destinados en su mayor parte al consumo particular y se distribuyen entre sus diversos miembros. «Un amigo pide 200 otro 500 —y más porque no puede— otro mil...» Alguna partida va también a restaurantes de su confianza («Beti-Alzi», etc.), pero sólo secundariamente. La labor de selección y captación de sidras para este grupo es realizada por el propio Patxi acompañado por su amigo y socio Patxi Irujo. Los dos Patxis —como los llamamos, prueba, catalogan, y eligen, a su juicio y como «modestos entusiastas», los mejores productos de la cosecha del año y pactan las condiciones de entrega.

—¿Cómo lo hacemos?... Algunos cosecheros nos llaman. A otros les visitamos. Hacemos un gira de cuando en cuando y vamos probando de todas las «kupelas». Muchas veces hace falta una segunda visita para ir eliminando y seleccionando. Y por fin se contrata tal y tal cuba...»

RECOGIDA Y PRENSADO

b) La materia prima, ya molido, comienza a recogerse a primeros de octubre hasta mediados de diciembre. Ha pasado a la historia la estampa del viejo carro



Los dos «Patxis», probando sidra en la bodega de Zapiain. Obsérvense las enormes «kupelas».

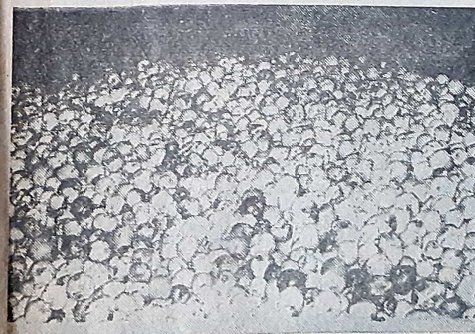
o «guarda» chirriante cargada de sacos de manzana y ha disminuido mucho el número de prensas —«txalanka»— pero aún hay bastantes en las garbarras de viejos caseríos. El prensado dura todo el mes de noviembre y puede alargarse hasta las Navidades. A las manzanas dulces se les añaden otras de tipo ácido, como la reineta txalaka, urtebilka, arizozarra, etc.

El primer zumo que brota de la pupa aprisionada o «patza» es el más dulce y de más cualidades. Con el fin de obtener una

sidra uniforme no se deposita directamente en una sola cuba a medida que brota, sino que se va distribuyendo entre varios, para que cada kupela reciba la misma proporción de zumos asperos o dulcificados, característica única en Euskadi. Con el primer zumo suelen a veces prepararse pequeños «chirris» o barricotes para consumo selectísimo de los más asiduos clientes.

ADIVINAR PARA ELEGIR

a) Seleccionar una buena sidra



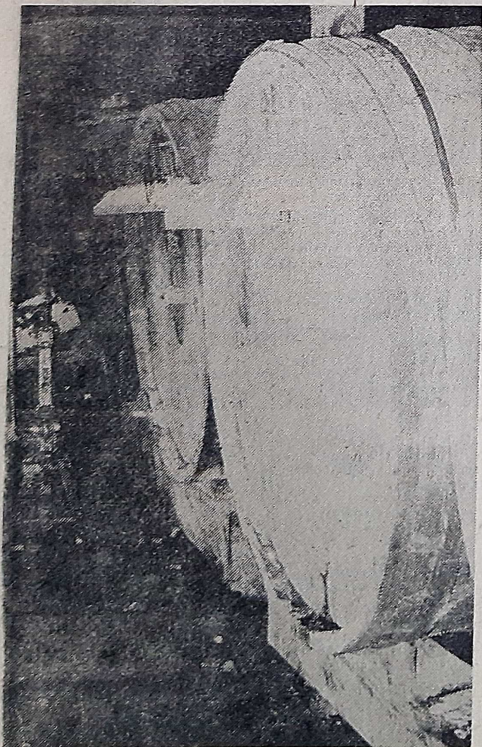
Esta hermosura, millones de manzanas, esperan en la gambarra el momento de transformarse en sidra

no es nada fácil. Cuando se prueba no está hecha todavía y hay que adivinar —como una pitonisa— cuál será su futuro. «La sidra que te ofrecen está tierna, con matices más o menos pronunciados de sequedad». Fermenta como «chirviendo» y echando perquería de la cuba, que se deja sin tapar, para que las heces de la fermentación vayan saliendo al exterior por el orificio libre. Otros residuos se decantan como heces en el fondo de la cuba.

La fermentación —¿qué cosa!— varia según las fasses de la luna. La fecha en torno a la que gira es el 20 de enero (día de la fiesta de San Sebastián), dependiendo asimismo de la capacidad de la cuba, del lugar en que se encuentra emplazada (en las más pequeñas fermenta antes, así como en los rincones menos aireados) y de la temperatura ambiente.

Llega por fin —como decimos— el momento de seleccionar. «Entonces —sigue Patxi— a lo mejor te sacan una sidra que está muy limpia pero que tiene un saborcillo dulce. ¡Cuidado!... Porque yo no soy hijo de madre que le quite el dulce. ¡Qué buen dulce tiene, pero está dulce!, decimos. Y es que a los bebedores no nos va el dulce...»

(Pasa a la pág. siguiente.)



Viejas «kupelas» de una sidrería clásica

• Calidad y consumo de la sidra van en constante aumento
• La sidra gasificada: "Una pura brujería"

(Viene de la pág. anterior.)

FACTORES BUENOS Y MALOS DE LA SIDRA

¿Qué valores, qué cualidades se distinguen, entonces, en los buenos sidros? ... ¿Qué hace que uno sidro sea mejor que otro? Tome nota el lector que aspire a convertirse en un mediano bebedor. Informe Patxi. En primer lugar, cuando la sidra se lanza en el vaso, se «bate», forma espuma, denominada «espuma», denominada burbujas con una mala señal. Una sidra espumosa es denominada floja, no tiene suficiente «cuerpo».

MAYOR CONSUMO Y CALIDAD

Consumo y desarrollo productivo. Aquí hay que hacer un distinción. Hoy, en efecto, un «ceceo» es el cultivo del manzano. Con los manzanos ha sucedido lo que con otras especies de árboles «el picio». Tampoco existen los castaños y robledales de antaño, y el problema hoy que achacamos a la falta de apoyo y directrices en los asuntos del campo. Se ha abandonado el cultivo de la manzana, como se ha abandonado el monte y los bosques nativos. En consecuencia hay que recurrir a la importación de manzana que se trae de otras provincias, principalmente de Galicia, Asturias, Vizcaya y Santander, por este orden. Esta manzana no es inferior a la autóctona, y se mezcla indistintamente con ella.

Ahora bien, el que se produzca menos manzana en el país no quiere decir ni mucho menos que haya disminuido el consumo de sidra. Este año tras año se hace más sidra, se bebe más... En 1977 hay muchos que se han quedado sin sidra, prosigue nuestro interlocutor. «Hay una vuelta —diría yo—, una recuperación de la bebida natural de Euzkadi». ¿Qué se debe hacer entonces? ... Simplemente incrementar el cultivo de la manzana, aunque esto entra ya dentro del terreno más general que afecta a todo lo problemático del campo. Y como además es rentable —por el creciente demanda— tenemos que plantar más manzanos, pero no tener que recurrir al exterior. ¿Que cuánto supone este aumento de consumo del que hablamos? ... Pues aproximadamente en estos últimos cuatro años ha habido un incremento de consumo de un 30 por ciento que no está nada mal.

Como dato de interés, diremos que en 1977 la producción ha superado los dos millones de litros. «En cuanto a la calidad de la sidra también va en aumento. Se va mejorando poco a poco y ligeramente pueden pensarse que aún puede mejorar. En esto de la calidad está influyendo mucho sin duda la celebración de campeonatos... Como casi todo el mundo celebran en Guipúzcoa, unos campeonatos oficiales para designar la sidra campeona del año. Estos campeonatos se hacen por eliminatorias. Los cosecheros se presentan en dos grupos y en dos pueblos diferentes, en los que se eliminan todos menos una decena que es la que llega a la final. Esta se ventila cada año en una localidad diferente. Este año de 1977 le ha correspondido a Hernani, donde se proclamó vencedor Eduardo Alberro de Hernani».

«Nuestro grupo celebra también su propio campeonato en Beasain, donde Juanjo Santesteban organiza un concurso de sidras, no de cosecheros, como los otros. Esto te dará idea de nuestra inquietud por promover el desarrollo de esta gran bebida que muchos veces no merecíamos sentirnos como se merecen», concluye Patxi con el sermoneo y el interés que le confiere su competencia en la materia.

AREA DE PRODUCCION Y SIDRAS FORANEAS

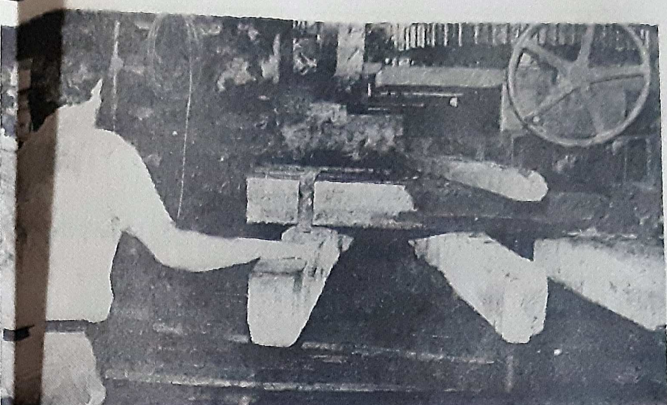
La zona sidrera clásica, por tradición, condiciones naturales y la que se extiende entre Tolosa y San Sebastián, es decir, los suaves y proporcionalmente líderes de las tierras de Astigarraga, Ergobia, Hernani, Urnieta, Iglesido, Urdulaga, Oyarzun, Zubieta, Usurbil,

etc. Son las tierras bajas «be-luaka» donde el manzano tiene las mayores posibilidades de crecimiento y fructificación. Hay también zonas, no obstante, de mayor altitud geográfica en las que existe asimismo cierta tradición sidrera como son los vertientes occidentales del Hernio, con los envolves de Régil, Vidiano, Goyaz o Beizama. Hoy que cae, sin embargo, que en las zonas más clásicas ha disminuido grandemente el número de manzanos, sustituidos por pinos, industrias, etc. La manzana guipuzcoana que se emplea para sidra en Astigarraga y alrededores es de hecho proveniente del Goherri, en buena parte. Hay inquietud por ciertos cosecheros en efectuar nuevas plantaciones, que en su día darán fruto. La sidra es bebida de tradición milenaria, y a su área de dispersión prácticamente limitada en toda Europa, y, en efecto, como todos sabemos se consume en el País Vasco algo de sidra de procedencia foránea. Cuando se industrializa y se presiona bajo la denominación de «sidra gasificada». ¿Cuál es la opinión de Patxi sobre este género de sidras? ... Su respuesta es rotunda y duramente despectiva: «Esa sidra es una brujería. Para quimicarlo 95 por 100 de la gente roba este sidra en Euzkadi. Cuando una sidra nos sale mala, picada, la destinamos para gasificada...»

EL MEJOR TRAGO

Pregunto finalmente a Patxi, cuándo y cómo se bebe mejor la sidra, y su cara de facciones notablemente vascas, se ilumina de satisfacción. «Por la mañana —me responde— con el desayuno o «amalketako». Y también, en plan de sidreric, en plan tranquilo, con una buena cazuela de pescado. ¿Que pescado? ... Lo mejor bacalao. Bacalao al pil-pil o en salsa verde. No hay un placer como éste —añade—. También con carne asada, por supuesto. Bebería solo no, solo no es aconsejable, aunque todo va en gustos. Es costumbre —muy discutible, añade Vitor— «rodar» pastros a base de nueces, queso o «urros», aunque no es imprescindible. Lo que pasa es que así se clogra la comida y... ¡hay más tiempo para seguir bebiendo! ...»

ZINZARRI



Prensa o «tolare» de una sidrería. Las grandes travésas comprimen la «patza»

HABLA UN COSECHERO

ESTE AÑO, COSECHA CORTA, PRODUCCION LIGERAMENTE INFERIOR Y PRECIOS MAS ALTOS

Vittor Zaplana Goñi, de 23 años, tiene una edad cronológica relativamente corta, pero la edad de su experiencia como sidrero es larga, muy larga. Formado desde su niñez en «la escuela de Roxario», se ocupa en la actualidad de todo lo que se refiere a la producción y venta de la sidra de sus bodegas. Nada de mejor que él para decirnos cosas sobre la cosecha de este año. Y de lo que nos va a costar beber la sidra.

«La cosecha de manzana ha sido francamente corta. Hebido al mal verano. Por ello se ha traído más manzana de importación que otros años, principalmente de Galicia y Asturias —nos responde».

«Pero va a influir esta mala cosecha en la calidad de la sidra?»

«Al contrario, la materia prima ha sido buena y, por tanto, dará buena sidra. Me explico. La proporción de manzana de fuera que hemos empleado este año ha sido muy alta y ésta es una manzana de muy buena calidad».

«Pero la producción habrá bajado...»

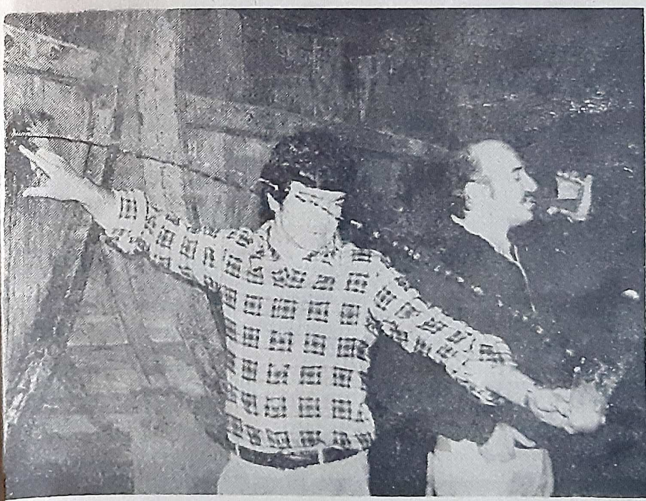
«Sí, ha bajado, pero no tanto como se pensaba. En mi casa, por ejemplo, bajará sólo en unos 30.000 litros en relación con la del año anterior».

«¿Y cómo vamos a andar de precio?»

«Va a subir, como es lógico. Por una parte ha subido el precio de la manzana, que se ha llegado a pagar a precios exorbitantes. Luego está el importe de los transportes y la subida general de los costos, mano de obra, fabricación, etc. Total que el año pasado la sidra estaba a 20 pesetas la botella de los centilitros en sidrería y 31, y este año no es claro. La mejor demostración es la existencia de la sidra sidrera. Aquí cada dos días tres puedo observar los precios estimulantes de esto que algunos llaman «nectar de la manzana»...»

«¿La sidra llega a crearse hábito como una droga entonces?»

«No, no. Ilusión de beber, necesidad, como el tabaco o una droga, no. Lo que te hace sufrir cuando ves un buen vaso y no puedes beberlo es el



Vittor Zaplana ha destapado el «txiri» y surge con fuerza la sidra

gusto, siempre que sea de buena calidad».

«Dime tú, ¿cuáles son los efectos psicológicos de la sidra?»

«¿Cómo actúa? ¿Qué te saca a fuera?»

«Yo diría que alrededor de una botella de sidra se forma una facultad una comunidad de amigos, a poco que se conozcan. Tiene esa virtud de esa «santísima». Hay gente que dice que la sidra «enfria». Esto no es cierto. La mejor demostración es la existencia de la sidra sidrera. Aquí cada dos días tres puedo observar los precios estimulantes de esto que algunos llaman «nectar de la manzana»...»

«¿La sidra llega a crearse hábito como una droga entonces?»

«No, no. Ilusión de beber, necesidad, como el tabaco o una droga, no. Lo que te hace sufrir cuando ves un buen vaso y no puedes beberlo es el

médico te ha puesto a régimen, como algún buen amigo me tengo yo».

«Se dice que la sidra limpia los riñones, ¿es verdad?»

«Te voy a enseñar un recopila de «Le Figaro», de París. Mira: la sidra tiene un gran poder bactericida, protege contra los cálculos de riñón, combate la gota. Algunos médicos dicen que es antiartrítica y anticancerosa. Una cura de sidra produce un rejuvenecimiento de órganos y tejidos y hasta hace desaparecer enfermedades de la piel».

«¿Y engorda?»

«Lo que engorda es lo que se come con la sidra».

«¿Y por qué la sidra no alcanza la categoría social del vino?»

«Eso es cuestión de quien la beba. Es que tenemos a la sidra menospreciada. Si la despreciamos es por culpa de los propios bebedores, que no la

valoran y se dejan llevar por las opiniones que algunos que se las dan de grandes bebedores y que dicen con demasiada frecuencia: esta sidra es mala. Esto no lo dice nunca un «sardozale». Dira, esta sidra me va o no me va, pero sin condonarla a rajatabla».

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos?»

«Mientras no cambia la mentalidad, creo que no».

«Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí?»

«Aquí y allí».

«¿Qué mentalidad?»

«Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de unos, que también desprecian la nuestra».

«¿Y quién lleva razón?»

«Cuestión de gustos».