

Los sidreros de la comarca donostiarra se explican

M. J. A.

El 70 por 100 de la sidra que se produce en Euzkadi procede de aquí, es decir, Hernani, Astigarraga y Zubietza, en los alrededores de Donostia. Es donde se ha tomado con mayor interés la conservación de esta pequeña industria artesanal.

Aparte de los que fabricamos en una cierta cantidad, existen caseríos donde se saca una producción de tipo familiar. Nos referimos, claro está, a la sidra natural, no gasificada o "achampanada", que es algo muy diferente.

En el Goierri se produce también manzana pero no sirve para sidra la que gusta allí.

—DEIA: Es decir, que no toda la manzana sirve para su transformación en sidra.

Faltan variedades de manzana

—S.: Eso es. Y ahí se nos plantea el primer problema de tipo general. No se dan en Guipuzcoa todas las variedades de manzana necesarias para hacer buena sidra, como sería de desear. Para la fabricación de sidra natural buena es necesaria una cierta proporción de determinadas especies de manzana, dentro de las calidades dulces, amargas y ácidas ("gozoa", "mitkatza", "gazia"). En cada una de estas especies hay infinidad de variedades.

El problema de Guipuzcoa, en cuanto a la producción de manzana, es ante todo la irregularidad de las cosechas. Por ejemplo, este año, no hay manzana. Y luego está lo que hemos citado: la proporción requerida en cuanto a gusto.

—D.: ¿A que se debe esta irregularidad en la producción y en las variedades que hay plantadas?

—S.: Se ha dado un abandono y la consiguiente degradación del manzano, en nuestro país. Así ha ocurrido que se han perdido muchas especies; y las que han subsistido no son precisamente las más adecuadas para hacer buena sidra natural.

—D.: ¿A dónde se recurre en casos como este?

—S.: A Galicia y Asturias. Por ejemplo, este año han salido para Galicia unos cincuenta millones de pesetas, que, si hubiera habido la cosecha necesaria, habrían podido invertirse aquí.

Ahora se produce manzana, en el País Vasco, principalmente por Oiartzun-Asteasu-Aia-Usurbil (la que interesa para sidra, claro está). Pero por ejemplo, todo el valle de Carranza, reúne condiciones extraordinarias para esta clase de fruto y no lo cultiva.

La manzana "motela" del Goierri da una sidra que no gusta en el mer-

ducción de sidra es más laboriosa que la del vino. Ahora ocurre que las cepas dan trabajo porque se las cuida de verdad. Pero si se cuidaran con el mismo mimo los manzanos, como sería lógico, también darían mucho trabajo.

Luego, las labores de la fabricación de sidra natural empiezan con la recogida de la manzana y almacenaje en el lagar, donde se prensa, mezcla y fermenta. La fermentación lleva un mínimo de tres meses, al cabo de cuyo tiempo se procede al embotellado. Todo esto tiene lugar de octubre a diciembre.

Se producen en el País Vasco entre dos y medio y cinco millones de litros, por los sidreros registrados en el gremio correspondiente. Aparte de esto están los que trabajan por su cuenta, sin estar agremiados.

—D.: ¿Cuántos sidreros estaréis agremiados?

—S.: Alrededor de treinta. Pero trabajamos todos en forma de empresa familiar, con algún trabajador eventual para los momentos de más agobio. Es raro el sidrero que puede mantener trabajadores fijos. Es un trabajo artesano.

—D.: ¿Como definiríais las características de la sidra natural?

—S.: Es un producto natural en extremo. Esta cualidad de natural, libre de añadidos químicos, lo hace débil y muy propenso a sufrir alteraciones en su acidez, color y sabor.

Durante el proceso de fabricación hay que cuidar muchísimo la limpieza de bodegas, utensilios, maquinaria, "kupelas". El ideal es mantener los depósitos a una temperatura constante y libres de toda contaminación.

Una vez que se ha encerrado en las "kupelas" es necesario respetar el tiempo de fermentación y evitar que se forme cámara de aire por sacar el líquido en condiciones indebidas. A veces hay que luchar en este sentido con el consumidor, que no quiere comprender este detalle.

Los jóvenes tienen inquietudes

—D.: ¿Guardáis grandes secretos profesionales heredados de padres a hijos?

—S.: La gente joven ya no es partidaria de tantos misterios y se comunica entre sí para mejorar el trabajo y sus resultados. Pero no hemos estudiado gran cosa. Trabajamos por intuición más que por técnica.

—D.: ¿Qué proyectos de mejora tenéis como profesionales sidreros?

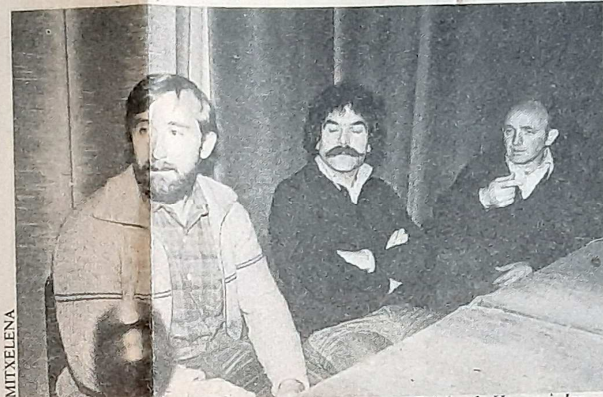
—S.: No son precisamente proyectos, sino inquietudes. Somos conscientes de que algunos problemas se han planteado ya en serio. Por ejemplo, hay que llegar a producir manzana en el país. Este año estamos pagando la manzana al doble que en

● **Habría que planificar la producción de manzana a medio plazo.**

● **El apoyo de alguna entidad oficial sería decisivo para su proyección futura.**

necesidad de dar con una botella standard, especial para sidra. Debería tener un formato distinto a la que actualmente se utiliza, que está pensada para champagne. La capacidad ideal sería de 0,75 litros, ya que las de ahora, de 0,85, acarrearían desperdicios por no ser medida apropiada.

También habría que pensar en una forma que permitiera apilar bien las



Astiazarán, de Zubietza; Zapiain, de Astigarraga y Zelaia, de Hernani, los tres sidreros más fuertes de Euzkadi, en fabricación de sidra natural

botellas y un morro para corcho normal.

La fabricación de sidra podría proporcionar trabajo a bastante gente, no en un plazo inmediato, pero sí a medio.

—D.: ¿Cómo compararíais nuestra



Es necesario guardar la debida proporción de diversas variedades de manzana



Las "kupelas" son algo sagrado. En enero es cuando los compradores acuden a probar el líquido, "al txotx" (espita)