

Tradición sidrera

Astigarraga cuenta con 17 sidrerías que reciben a 300.000 visitantes durante la temporada del txotx

HABLAR de sidra es hablar de Astigarraga, una población cuenta con una rica cultura ligada a la sidra y, de hecho, aquí se mantienen intactas muchas de las viejas tradiciones como la de probar por primera vez la sidra nueva en la tarde de Noche Buena y Noche Vieja o la de realizar la apertura oficial de la temporada la semana anterior a la festividad de San Sebastián, así como respetar su término hasta el último día de abril.

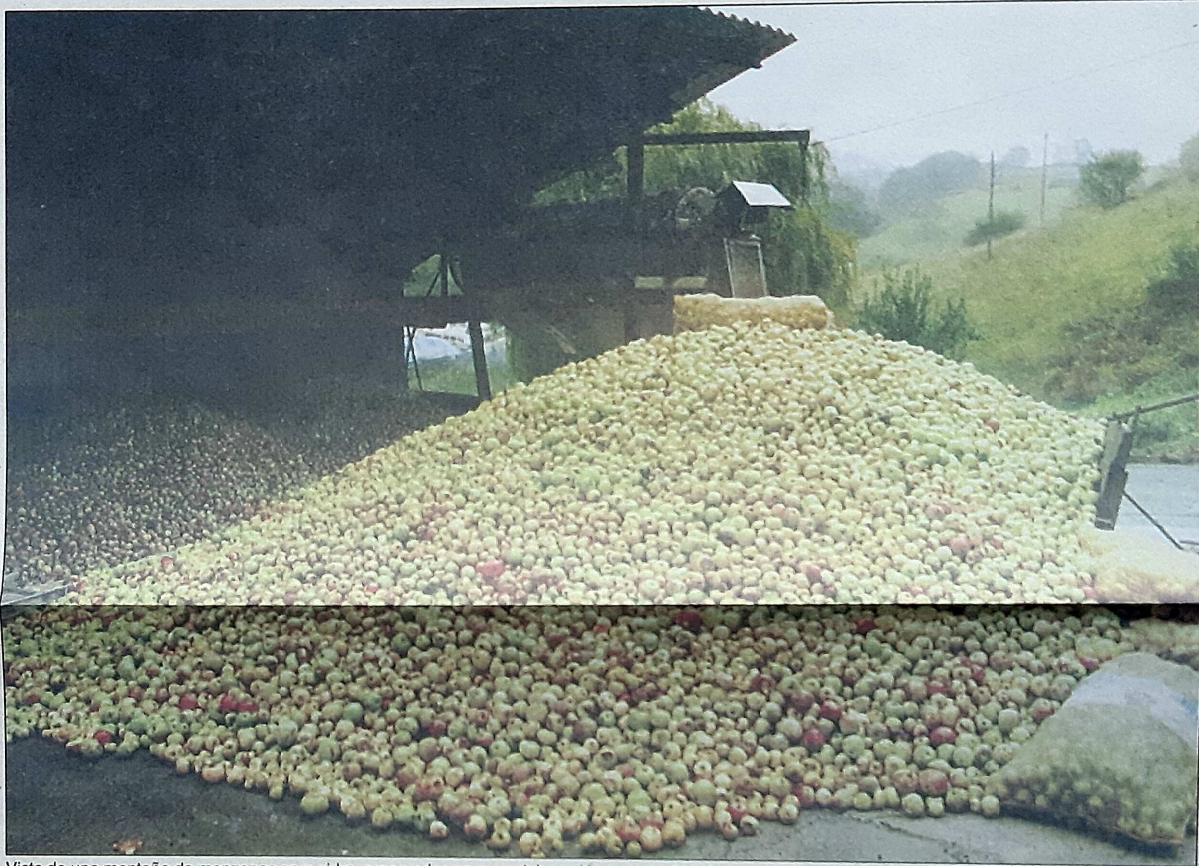
Cuatro millones de litros

En estos momentos se encuentran aquí ubicadas 17 sidrerías que son visitadas por unas 300.000 personas durante estos casi cuatro meses que dura la temporada del txotx. En cuanto a su producción, hay que señalar que aquí se elaboran cuatro millones de litros de sidra cada año según afirman los sidreros de la comarca, una cifra que supera ampliamente la mitad de la producción total de Gipuzkoa que ronda los siete millones de litros.

Cabe resaltar que tan sólo el 5% se consume en la temporada del txotx y que la inmensa mayoría de litros se embotellan, siendo su principal mercado Euskal Herria.

Históricamente, la sidra ha sido la bebida alcohólica de consumo familiar más popular en Euskal Herria. Pero en las décadas de los 50 y 60, y debido a la reindustrialización de la postguerra, se produjo un éxodo de los caseiros que conllevó la desaparición de muchos manzanales que fueron talados. Como consecuencia la producción de la sidra bajó, tanto para el consumo familiar como para su comercialización. Hasta tal punto, que llegó a desaparecer casi en su totalidad, exceptuando en la comarca de Astigarraga.

Nada que ver con la situación actual. En los últimos quince años, por ejemplo, la Diputación ha realizado un esfuerzo para crear nuevas plantaciones de manzana, porque en opinión de los sidreros «la sidra había resurgido pero la manzana estaba olvidada y existían variedades autóctonas a punto de desaparecer». Así la propia Diputación se ha encargado de ofrecer subvenciones a las nuevas plantaciones y también de suministrar las plantas.



Vista de una montaña de manzanas para sidra, preparadas para su elaboración en una sidrería de Astigarraga./AYGÜES

Sagardoetxea

El sector sidrero, en su conjunto, y el consistorio apoyan de lleno este proyecto de crear la Sagardoetxea en Astigarraga que creen irrenunciable ya «supone reconocer la capitalidad de la sidra de Astigarraga, algo que históricamente ha tenido y que nos parecería injusto que dieran a otra población», según señala su alcalde Mikel Zabala. Para ello, el Ayuntamiento se brinda a ceder una superficie de 365.000 m² donde se ubicaría el centro experimental del manzano de sidra y el propio edificio de la Sagardoetxea. Este complejo englobaría todos los aspectos del mundo de la sidra, así habría un museo, un centro de información y se darían cursillos sobre todo lo referido al mundo de la planta. Además se trataría otros temas hortofrutícolas y del sector de la agricultura, en general.

En este espacio estaría incluido, por tanto, el sector primario de la manzana, así como el de los transformadores y también el comercial. La Comisión está ahora inmersa en la elaboración del estudio previo para después encargar el proyecto

definitivo, mientras que la Diputación está analizando las características del suelo para seleccionar, si fuera el caso, la futura ubicación de los viveros y del edificio. Para este proyecto se espera la colaboración, además del sector sidrero y agrícola, con la ayuda de la Diputación y el Gobierno Vasco.

Paralelamente, se están recopilando elementos de utillaje y maquinaria relacionados con la sidra, que se están almacenando en los bajos del polideportivo municipal y que servirán de base para el futuro museo. Ahora están siendo catalogados por miembros de la sección de etnografía de la Sociedad de Ciencias Aranzadi. En este sentido, si alguien desea donar algún utillaje puede llamar al 943 33 52 32.

A la espera de la aprobación definitiva de la Sagardoetxea, el próximo mes de diciembre se abrirá una exposición con estos elementos que, probablemente, se ubicará en los mismos bajos del polideportivo y que se podrá visitar hasta mediados de enero.

Cómo catar la sidra

La buena sidra, según comentan los sidreros, ha de ser de fácil beber, con poca acidez y muy aromática. Su color debe ser como el de la paja, entre amarillo y verde, y ha de tener un olor afrutado. También debe tratarse de una sidra seca en la que destaque la presencia de gas carbónico natural. Por supuesto, ha de tener cuerpo y que, al tomar un trago, éste te pida otro. Otro aspecto importante es la temperatura a la que se debe servir, ha de ser sobre los 10º ó 12ºC y nomás fría porque pierde sabor.

Su adecuada conservación, en un sitio frío y al abrigo del sol, resulta fundamental ya que se trata de un producto vivo en continua evolución.