

Los dos millones y medio de litros que se producen son consumidos anualmente en Guipúzcoa

CINCUENTA y cuatro cosecheros de sidra hay en Guipúzcoa que producirán en total poco más de dos millones y medio de litros en la presente campaña. Estos datos nos indican, a los que ha tenido acceso «Unidad», vienen dados por las declaraciones efectuadas en cada caso por cada cosechero y señalan las localidades guipuzcoanas donde se encuentran.

Analizando estos datos nos encontramos con que las declaraciones van de 280.000 litros, que es la máxima de toda relación, a los 1.000 litros que presentan varios cosecheros. Por otra parte, de las veinticinco localidades guipuzcoanas en las que se concentra la producción de sidra, Astigarraga va en cabeza con trece cosecheros, siguiéndole Hernani, con siete, y Urrieta, con cuatro. Ya en tono menor, todas las demás.

Sin embargo, estos datos no pueden dejarnos muy satisfechos a los guipuzcoanos cuando en Asturias, por ejemplo, un solo cosechero supera los dos millones de litros de sidra cifra que hace en todo su conjunto nuestra provincia.

Hoy continuamos con la serie de reportajes dedicados a la sidra que iniciamos pasado día 20 y que aún tendrá una continuación.

do, se conservan algunos de aquellos viejos toneles.

Aquella vieja tradición familiar se ha ido incrementando con los años y hoy tienen en sus eramos bodegas seis fenomenales cubas con capacidad para 33.000 litros de sidra cada una; 22 barricas con 15.000 litros de cabida cada una y otras 10 en las que cabrán unos 25.000 litros en total. Como puede apreciarse, la capacidad de sidra en todo su producción sería fabulosa.

—Pero como hubo poca cosecha de manzana —nos dice Rosario Zaplain— no hemos llegado ni a la mitad de lo que podemos producir.

Porque además de las barricas citadas anteriormente, tienen también cuatro tolces (prensas), muy distintos al sistema clásico de aquí, notablemente mejorados, tanto en el corte de la manzana como en su labor de prensado y obtención del líquido que se convertirá en sidra. Y para agilizar la distribución del producto en sus correspondientes botellas, tiene una amplia planta embotelladora de acero inoxidable.

—A pesar de nuestros esfuerzos está siendo muy difícil organizar la distribución de la sidra, darle el máximo rendimiento para conseguir una comercialización de tipo industrial. Es la única salida para lograr darle una rentabilidad interesante, pues si las cosas siguen como hasta ahora, es posible que con el tiempo se pierda lo que hemos conseguido a través de pasadas generaciones. Quizá ahora, con el nuevo precio de la sidra, se anime la situación porque ya podemos trabajar todos, casheros y si-

dreros, con un margen más desahogado.

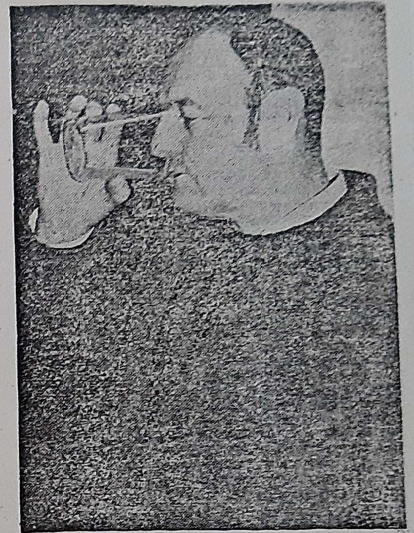
Respecto a la sidra de este año coincide plenamente con sus colegas: mejor sidra que el año pasado y con una graduación que va de los seis grados a los seis y medio. La manzana la compraron íntegramente en Galicia, en Betanzos, en El Ferrol y en la provincia de Lugo. Nada de Asturias ni de Guipúzcoa.

—En nuestra provincia tan apenas hay manzana para sidra. Entre el clima, que está cambiando y le hace mucho daño los inviernos suaves que tenemos y que los jóvenes ya no se preocupan de continuar la labor de los padres en la atención de los árboles, estamos dejando morir un producto tan clásico de Guipúzcoa. Ese sabor «mlatza» de manzanas que casi está desapareciendo, como la txaketa y la guezumiña, será difícil que lo recuperemos. Con esas mezclas se consiguen unos tipos de sidra que fueron los que le dieron fama a nuestra típica bebida.

—Pasamos a un tema que todavía no habíamos desarrollado. Los tipos de madera que se utilizan para la confección de las barricas que contienen la sidra.

—En las maderas actuales predomina el castaño. Antes casi todas se hacían con roble y acebia. En cuanto a su duración, en realidad es casi ilimitada. En nuestras bodegas todavía utilizamos algunas de tiempos muy antiguos.

Por su amplia experiencia, Nicolás Rosario Zaplain nos da ya para terminar, la pro-



La degustación de las nuevas sidras por los especialistas, es todo un rito.

porción de la sidra que se obtiene con la manzana.

—Por lo general viene a ser del uno por setenta. O sea, por un kilo de manzana se viene a obtener unos setenta centilitros de sidra, escasamente la cabida de una clásica botella.

La conversación continúa entre pruebas de sidra. Y como dato curioso nos dice que

en tiempos remotos mezclaban la sidra con agua en las kupelas y de ahí salió la célebre «piterra», esa sidra de calidad inferior que se acostumbraba a dar a los «morralak», costumbre que afortunadamente, ya desapareció.

José Luis TUDURI

Fotos: BASTERRETCHÉ



Bacalao y chuletas entre kupelas y con sidra.

EDUARDO ALBERRO (Hernani)

—Nuestra sidrería —nos dice Eduardo Alberro hijo— empezó con mi padre desde muy joven. Sólo tenía 13 años y cuenta en la actualidad 76. Por lo tanto nuestra sidrería tiene 63 años y se una de las más antiguas de Guipúzcoa.

Sobre la calidad de la sidra que se presenta para la actual temporada, se manifiesta así:

—Este año es muy buena, aunque también debo decir que se ha fabricado la medida de otros años. Hoy día nos vemos con gran dificultad por la falta de manzanas lo más triste es que cada vez va siendo peor la cosecha. Por eso veo que las futuras generaciones tendrán problemas para continuar la tradición de los cosecheros de sidra.

—¿Qué graduación le colaba a la sidra de este año?

—Se puede decir que desde luego será superior a la campaña anterior. Yo creo que andará por los cinco grados y medio o seis, e incluso podría aventurar que alcanzarán los seis y medio. Por otra parte hay que advertir que subirá el precio de la sidra. La botella se pone ya entre 35 y 37 pesetas.

Los Alberro, tienen su sidrería en el barrio de Santa Bárbara de Hernani y según nos manifiestan este año

disponen de 115.000 litros, pero representan unos 85.000 menos que la campaña anterior. Disponen de un total de 20 cubas con una cabida media de 9.000 litros cada una.

—Pero han quedado varios vacíos. He preferido así porque la calidad de la manzana no ofrecía garantías de una buena sidra. En Euzkandi está faltando la manzana para sidra e incluso se observa menos confianza hacia ella por parte de los casheros.

—Si en Guipúzcoa está faltando la manzana, ¿dónde la adquieren?

—La poca que va quedando en nuestra provincia la compramos en Aguinaga, Urrieta y Hernani. Por eso obtenemos gran calidad en nuestras sidras y competimos en los diversos campeonatos. Como la cosecha no es suficiente aquí, tenemos que completarla con productos de Galicia y Asturias.

Entre los especialistas de la sidra es bien conocido el nombre de Alberro por los distintos trofeos que ha conseguido con sus productos.

—Pues sí, en los últimos años hemos quedado dos veces campeones de Guipúzcoa con nuestra sidra, en 1973 en San Sebastián y en 1977 en Hernani, y otros dos años, hemos obtenido el segundo puesto. Y el año pasado en una competición de 18 sidrerías que se celebró en Ergobia quedamos en pri-

mer lugar y también campeones locales en Hernani.

Eduardo Alberro explica ahora cómo consigue tan buena calidad.

—En primer lugar comprando la mejor fruta. Aunque hay poca, Guipúzcoa sigue siendo la tierra que da mejores manzanas para la sidra. Pero como no es suficiente la cosecha, nos vemos obligados a conseguirla en otros lugares. Luego, en los toneles, está la habilidad de mezclar la guipuzcoana con la gallega y asturiana para conseguir el mejor producto.

La sidrería de Eduardo Alberro, en Hernani, mantiene las características de los caseríos e la antigua usanza. Y sus sidras, por los trofeos obtenidos, son bien conocidas en todo Guipúzcoa.

NICOLAS ROSARIO ZAPIAIN (Astigarraga)

Es posible que la sidrería Zaplain de Astigarraga sea la más antigua de las que hoy subsisten, de todo Guipúzcoa. Su propietario, que mantiene la tradición de sus antepasados, nos manifiesta que posee un documento en el que consta que hacia el año 1600 ya existía el entonces denominado caserío «Errealde» dedicado a la elaboración y venta de sidras. E incluso hoy, como recuer-