Historia del manzano

El manzano y la sidra siempre han estado íntimamente ligados a la vida tradicional del caserío y por lo tanto a la vida social del pueblo vasco.

La antigüedad del manzano, en Guipúzcoa se desprende del hecho de ser espontáneo, pues se encuentra en estado silvestre en muchas de sus colinas, dando un fruto pequeño no comestible por su amargor y desagradable gusto. Ponen también de manifiesto la antigüedad del manzano en este país, los antiquísimos documentos que se conocen y que se remontan al año 1.014 y se ocupan de cesión de manzanales.

Diversos documentos gratifican la potencia manzanera y sidrícola que antaño fue nuestra provincia y la gran importancia que este fruto ha tenido en el desarrollo y cultura de nuestro pueblo. La sidra fue la bebida nacional en nuestra zona, también se vendía a las provincias limítrofes y se exportaba en barricas a través del puerto de Pasajes. En los Fueros se dedica un cuidado especial con unas leyes de protección al manzano. Los

Sobre la producción de manzana y de sidra nos encontramos con que en el año 1931 se declararon a la Excelentísima Diputación de Guipúzcoa 8.000.000 de litros la mayor parte de pequeños cosecheros repartidos por toda la provincia y es de suponer que pequeñas producciones para consumos caseros quedarían sin declarar y que por lo menos otros tantos kilos serían dedicados para su consumo directo en vez de transformarlos en sidra. Escritos de D. Vicente Laffitte señalan que en esta época, en una cosecha regular, se obtenían de 40 a 50 mil toneladas.

La sidra ha sido durante siglos la bebida de consumo por excelencia del caserío vasco. Considerando que se trataba casi siempre de un gran número de personas los que habitaban en él (abuelos, padres, hijos, tíos, criados, etc.) ellos se encargaban de todas las labores referentes al cultivo del manzano, a la recolección del fruto y a la elaboración de la sidra que iban a consumir durante el año. Así pues, la sidra, una bebida sana, refrescante, y de baja graduación alcohólica, de bajo coste de producción (los manzanos y la mano de obra eran propios del caserío) ha estado presente en todos los movimientos del caserío acompañando a las comidas durante las tareas del campo y de casa y a la hora de invitar a todos cuantos se acercaran. La sidra, por tanto, estaba destinada, fundamentalmente, al consumo propio y luego el excedente era un recurso económico más del caserío. Es aquí donde nacieron las actuales sidrerías como una especialización en una de las labores del caserío.

Es de señalar los grandes conocimientos de nuestros antecesores sobre el cultivo del manzano. Ellos mismos recogían en los bosques la manzana silvestre para sembrar sus semillas y obtener un excelente patrón sobre el que luego iban a ingertar la variedad que considerasen más conveniente, construyendo así sus propios manzanales, algunos de ellos aún presentes, aunque agonizando, puesto que este sistema de patrón silvestre produce unos árboles de gran porte, larga vida y tienen la propiedad de ser muy resistentes a las enfermedades.

A partir de 1936 se observa una caída en picado de toda esta riqueza manzanera. Como principales motivos podemos señalar que, debido al régimen político, la Diputación deja de funcionar como anteriormente lo hubiera hecho; existe una promoción de nuevas bebidas; la industrialización, que arrastra a los jóvenes baserritarras a trabajar en las fábricas, viniendo como consecuencia el abandono del caserío. Si pensamos que toda la cultura vasca ha sido transmitida de padres a hijos en cuanto ha habido dos generaciones que no han aprendido todo lo anteriormente citado, ésto se ha ido perdiendo excepto en puntos muy reducidos donde aún perduran todas estas tradiciones.

Durante estos últimos años se observa un gran aumento del consumo de sidra natural. Esta es una bebida refrescante, de baja graduación alcohólica, libre de todo tipo de manejos de clarificación o filtración artificial igual que de cualquier aditivo o colorante extraño, debido a lo cual produce cierto sedimento en la botella y sus cualidades organolépticas son relativamente irregulares. Todo esto hace que la sidra natural sea una bebida sana y de fácil asimilación, permitiendo que se puedan consumir cantidades considerables, sin que produzca ningún tipo de efecto novico para la salud, sino todo lo contrario, ya que de ella se conocen una serie de propiedades que ayudan al organismo a combatir no pocas enfermedades. En este aspecto cabe destacar que es un gran diurético.

La recogida de manzana para sidra comienza a finales de setiembre y dura hasta bien entrado diciembre. El primer fruto recogido no es de gran calidad puesto que no ha recibido las suficientes horas de sol y muchas han caído por efectos del viento. El que se recoge a finales de diciembre tampoco es el mejor ya que ha podido recibir algunas heladas que habrán alterado su composición. Se señala como fecha óptima de elaboración del 20 de octubre al 20 de noviembre aproximadamente.

El siguiente paso es triturar la manzana que va a parar a la prensa y el zumo resultante es vertido en kupelas de madera hasta que se llenan.

A los pocos días, el mosto empieza a fermentar espontáneamente debido a la acción de las levaduras que contiene el mismo fruto. La velocidad de fermentación está acondicionada por la temperatura. A temperaturas elevadas se realiza más rapidamente y si ésta es baja la fermentación es más lenta pero produce sidra de mejor calidad.

Una vez de que las levaduras han transformado todo el azúcar en alcohol, la sidra empieza a posar quedando limpia y tomando el verdadero carácter de aroma, color y sabor, hasta que el degustador considera que ya está en su punto óptimo y es embotellada para su comercialización.

El principal problema que tienen planteado los fabricantes de sidra natural es la falta de materia prima. Tengamos en cuenta que no todas las manzanas valen para producir sidra natural por lo que hay que prescindir de todas las grandes plantaciones de manzana de mesa. En la actualidad se necesitan unos 9.000.000 de kilos para llenar las kupelas de Guipúzcoa y apenas si producimos 1'5 millones lo cual nos obliga a comprar grandes cantidades en Galicia y Asturias cuyo importe en millones de pesetas bien podría valer como apoyo a la deteriorada economía de nuestros caseríos si se produjera aquí la manzana.

Ahora que tenemos un Gobierno Vasco y la posibilidad de que la Diputación funcione tal y como lo hizo antes, urge un programa de plantación controlada de manzano orientando a los baserritarras y facilitándoles la planta adecuada tanto en portaingertos como en variedades. Así sea.