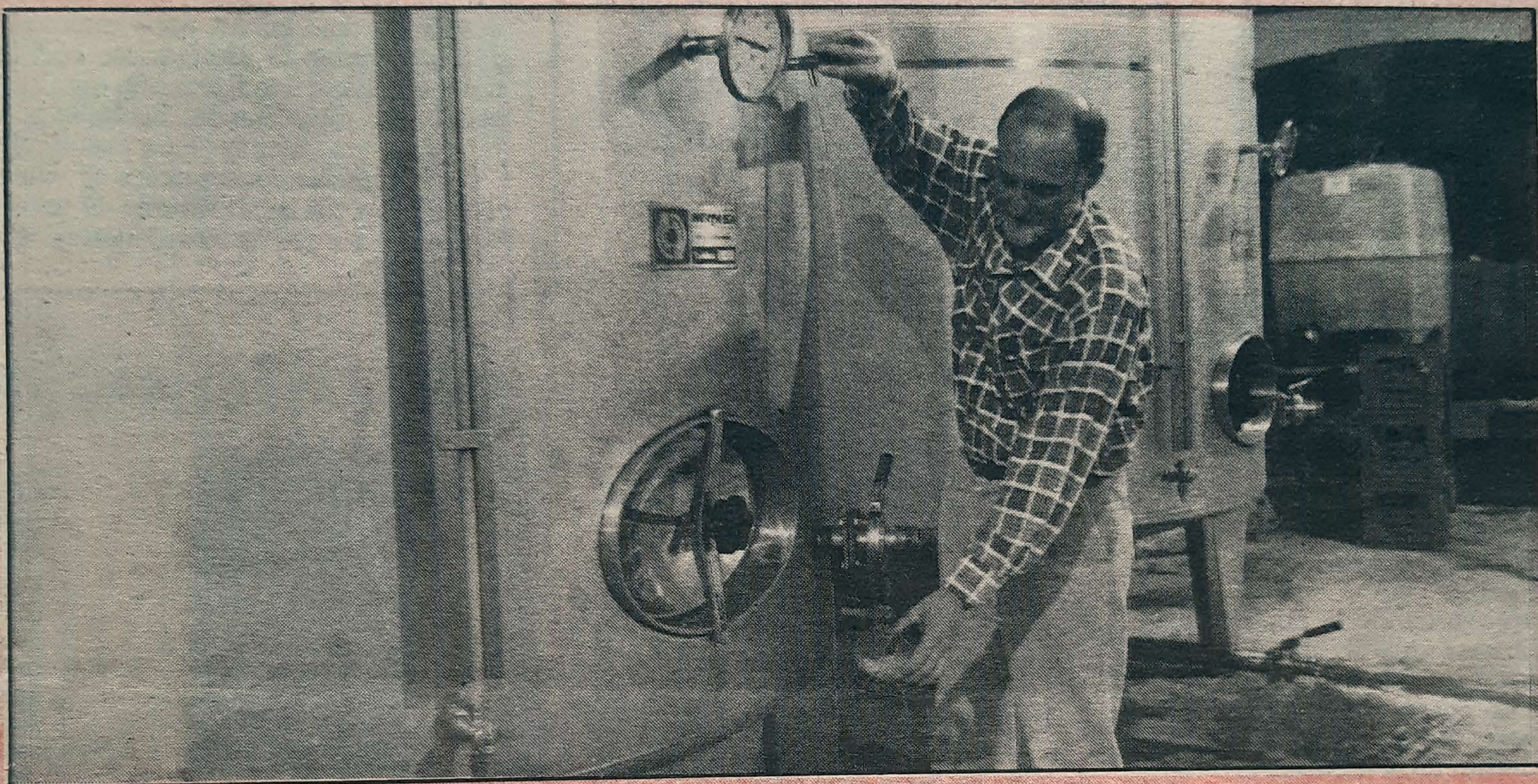


24/5/87

La nueva sidra



Serafin, archiconocido por sus restaurantes hondarribitarras Zeria y Kuluxka, es un romántico del caserío, ha decidido retirarse a cultivar sus labores y adoptar el oficio de sidrero, entre otros. Lo curioso de este personaje es que compagina esta vuelta al pasado con un gran sentido progresista, con la fe puesta en el futuro, con la confianza que éste se construye desde la modernidad. Quizás una búsqueda del enraizamiento compaginado con la amplitud de miras, del origen y su identidad con el mañana y la universalidad.

Serafin está a punto de cumplir su XXV Aniversario como elaborador de sidras para él y sus restaurantes. Hace escasos años adquirió el caserío Barrenetxea, en el barrio de Semisarga, camino de Guadalupe, una vez dejado atrás Fuenterrabia. Cuatro calendarios han pasado desde que compró un pequeño depósito de acero inoxidable y empezó a efectuar pruebas. Esta temporada se ha lanzado a elaborar sidra. Lo que ha realizado en tres depósi-

tos de 11.000 litros cada uno de acero inoxidable. El resultado ha sido 35.000 botellas que comercializa con la marca de Sagarzazu, su apellido. Con ello ha establecido un hito histórico, es el pionero de un camino que les guste o no a los atavistas es inevitable recorrer.

La nueva sidra es fenomenal. Auténticamente conseguida. Pese a que las instalaciones y la experiencia son todavía limitadas. Serafin lo ve así: «Toda la vida haciéndola en kupelas y tengo que decir que esto es mucho más práctico, pues se controla perfectamente la fermentación, lo que nos permite un mayor dominio y perfección sobre el producto. Además tiene la garantía que la sidra no se va a ver afectada por influencias extrañas procedentes de la madera. Por lo demás, el resultado es muy similar al de las barricas. Estoy bastante satisfecho. Tal es así, que el año que viene voy a criar doble cantidad con el mismo sistema. Y después de lo

aprendido esta vez, saldrá aún superior».

Hemos bebido sidra hasta la chucha. Y es que cuenta entre sus valores la facilidad con que se engulle. Y así al principio se puede extrañar un poco, según se van metiendo unos tragos entre pecho y espalda quedará poseído por sus encantos. Lo malo que tiene es que pide ser bebida sin recato, a cántaros, sentando estupendamente. Se muestra aromática, bastante ligera, muy armónica y redonda hasta la perfección. En la línea de los nuevos vinos, los que se han impuesto rotundamente en el mercado en los últimos años. Y su triunfo apoteósico, pese a los detractores que en manada aparecerán, está asegurado.

Serafin atiende llamadas en el 641641. Conseguir unas botellas o probar este néctar histórico es toda un hazaña. Pero quiere que el ejemplo le sirva al país.

Chapeau para Serafin y sidras Sagarzazu.