

«¡Mojón!»: La temporada de la sidra ya está abierta

Debido al calor, la bebida de este año es más dulce y contiene más grados de alcohol, origen de una «cierta polémica» con la Administración

SAN SEBASTIAN DV. CRISTINA TURRAU

Al grito de «¡mojón!» la temporada de la sidra se ha abierto hasta el mes de abril en Guipúzcoa, único lugar del Estado español, junto a Asturias, donde esta bebida se sigue fabricando de modo artesanal. Debido al calor, la sidra de este año es más dulce y tiene más grados de alcohol. Este aumento de la gradación y el hecho de que no se reflejara en el etiquetado fue la causa de un malentendido con la Dirección de Consumo. Tras unas conversaciones aclaratorias, estos artesanos de la elaboración de la manzana han respirado tranquilos: la sidra está libre de toda sospecha.

Gracias al trabajo de cerca de 60 sidreros guipuzcoanos, las cuadrillas de la provincia tienen una excusa para reunirse y la tradición cumple un año más su rito. Mantener esta costumbre ancestral, cuyo origen se pierde en la historia del País Vasco, no es tarea fácil, teniendo en cuenta que la industria llega a poner su garra en las tareas más exquisitas y en las más cuidadas elaboraciones.

Por ello, los sidreros guipuzcoanos se sorprendieron cuando hace unas semanas, la Dirección de Consumo sacó una nota diciendo que la sidra estaba incurriendo en un fraude al consumidor. Según esta denuncia, en el etiquetado de la sidra aparecía que esta tenía cinco grados de alcohol, cuando la realidad es que contaba con algunos más.

Nueva normativa

«La reglamentación antigua de la sidra indica que tiene que tener como mínimo cuatro grados y medio», explica José María Irizar, presidente de la Asociación de Sidreros Guipuzcoanos y propietario de la sidrería Barkaiztegi de Martutene. «Respecto a la graduación máxima no se dice nada. La normativa que está a punto de salir y deroga las anteriores establece que en el etiquetado aparezca reflejado el número de grados de alcohol que contiene la sidra con un margen de error de un grado por encima o por debajo».

«Hace unos años se pactó con la Administración poner en las etiquetas de las botellas cinco grados, porque así se garantizaba que la bebida los tuviera», explica Irizar. «Si en una fábrica es difícil determinar los grados que tiene la bebida, en un trabajo artesanal como la sidra, esto resulta aún más difícil. La sidra se embotella con una determinada graduación y luego dentro de la botella la bebida puede producir una décima o dos más de alcohol».

Cambios climáticos

En opinión de los sidreros, toda esta polémica con la Administración, que ya ha quedado zanjada, con un desmentido por parte de ésta, «se ha originado por los cambios del clima». «Todos los productos deriva-

dos de la fruta están saliendo últimamente mucho más azucarados y las graduaciones están subiendo».

Los sidreros guipuzcoanos saben que no pueden hacer nada para que las lluvias vuelvan al País Vasco y «si la sidra tiene más grados de los esperados, no le vamos a echar agua», apuntan. Por eso, y «porque es muy difícil tener corchos diferentes para marcar los distintos grados que tiene cada botella, lo que vamos a hacer es establecer un margen de cinco y siete grados, un abanico en el que entra el 95% de las sidras».

Manzanas de Asturias

Cada año se producen en Guipúzcoa entre seis y siete millones de litros de sidra. Pero la producción de manzanas es deficitaria para la demanda de esta bebida. Las manzanas se traen de Galicia y de Asturias. Pero no es una manzana cualquiera. «Solo utilizamos manzana sidrera», explica Irizar. «Traer manzana Golden o 'manzana cuchillo' si que resultaría un fraude».

Los años en que los manzanos cantábricos producen -los impares, generalmente- se trae aproximadamente el 55% de la manzana que se utiliza. Los años pares, puede llegarse a traer hasta el 80% de las manzanas. En este caso se importa de Normandía o incluso de Galicia, «donde a veces los manzanos han dado dos cosechas seguidas».

Hace muchos años, cuando los caseríos estaban aislados y el vino no llegaba a los hogares de campo guipuzcoanos porque faltaban medios de transporte, en las casas se bebía «lo que había», explica Irizar. Como las manzanas abundaban, se prensaban, se extraía el jugo y se hacía sidra. Así empezó la tradición.

Y con el paso del tiempo, las escenas en que se cobraba el vaso de sidra a 25 céntimos y las rondas se jugaban al bote o a la toca, han quedado atrás. Las sidrerías se han convertido en lugar de reunión de amigos y en sitio para acompañar las cenas con un vaso de sidra al grito de «¡Txotxi!» o «¡Mojón!».

«Hasta hace quince años, las sidrerías eran zona exclusiva de sociedades, bares y allegados», explica Irizar. «Era algo muy reducido. Había gente que compraba para cinco o



El rito del «mojón» se ha abierto de nuevo en las sidrerías, como cada año cuando llega enero. (Foto Juanjo Aygüés)



José María Irizar, presidente de la Asociación de Sidreros. (Foto Aygüés)

seis sociedades o cinco o seis bares y se reunían como en familia. Eso se fue extendiendo poco a poco y creó afición en la gente».

Se bebe donde se produce

En cuanto a la exportación de la sidra, sus fabricantes piensan que «se bebe donde se produce y en sus lugares de influencia». Algunas botellas de esta bebida de manzana viajan a Navarra, Alava y, como muy lejos, a Madrid o a Barcelona. «Su destino es generalmente restauran-

tes regentados por gente del País Vasco», explica el presidente de los sidreros guipuzcoanos.

«El 95% de la sidra se toma donde se produce. El resto lo bebe la colonia, o la familia de la gente vasca que conoce esta bebida. La sidra sólo la bebe el que está acostumbrado a tomarla y la conoce. Es un producto peculiar y típico de un pueblo o de una zona determinada. Gusta a una gente determinada y a otros no».

El reto que tienen planteado ahora los sidreros guipuzcoanos es hacer

■ Unos sesenta sidreros continúan «fabricando» artesanalmente la sidra en Guipúzcoa

■ Guipúzcoa y Asturias, únicos lugares donde se hace sidra de forma artesanal

■ La nota de Consumo hablando de «fraude» se debió a un malentendido

que los jóvenes que beben sidra en la temporada, la consuman fuera de las sidrerías. «Hemos hecho sondeos y un 85% de los que vienen en la temporada, no vuelven a beber sidra hasta el año siguiente», afirma Irizar. «Aquí no ocurre como en Asturias, donde la gente se reúne con la excusa de beber sidra y se mantienen tradiciones como servir la bebida a lo alto y tomarla la misma cuadrilla en un mismo vaso. En Guipúzcoa es difícil sacar a la gente del tinto y el zurito».

EL GRAN ESPECTACULO DEL FUEGO



Supercassette Fondis
TOTAL SEGURIDAD
GRAN ECONOMIA
MAXIMO RENDIMIENTO



La puerta al abrir queda oculta

CHIMENETAS CON FUEGO REAL

- 30 CHIMENETAS instaladas de diferentes, estilos: Rústicas, Clásicas y Modernas.
- Gran variedad, de ESTUFAS, CASSETTES y ACCESORIOS.
- Aparcamiento.

CHIMENETAS

ESTUFAS

KEBIDEK

Barrio Rekalde s/n. Tel. 36 32 20 - Fax 37 08 51 - 20009 SAN SEBASTIAN

Sencillo montaje incluso en chimeneas ya instaladas.