

La sidra guipuzcoana, una tradición venerada y popular

Desde las fiestas de San Sebastián hasta primeros de mayo, unas 1.500 personas acuden diariamente a las sidrerías a beber de las kupelas y cenar chuletas y tortilla de bacalao.

MARIA UGARTE

La sidra es, probablemente, la bebida más característica del País Vasco, siendo su preparación una tradición milenaria de nuestros caseríos. Según indica Manuel Llano Gorostiza, «la fragante manzana parece haberse originado en las orillas del Mar Negro, en el valle de Trebisonda, en Turquía, pero quienes más han contribuido al arte de su fermentación han sido los vascos de Astigarraga, Rentería, Oyarzun, Usurbil, Legorreta, Ondárroa, Marquina, etc.». A través de los siglos, ha sido en Guipúzcoa donde más puras se han conservado las tradiciones de su degustación y el cuidado en su elaboración. José Uría señala la extraordinaria importancia que desde la Edad Media se ha dado a la preparación de la sidra en nuestra provincia: «En el artículo XXI del Fuero de Guipúzcoa se multaba con 600 maravedies a todo aquél que osara vender sidra mezclada con agua. Y el alcalde de su pueblo era multado con 20 ducados. También el manzano era defendido por el Fuero. Los cazadores tenían prohibido adentrarse en el manzano lleno de frutos. Y su dueño tenía derecho a quedarse con cuantos animales se acercaban a pastar».



La muerte a quien rompía kupelas

«Sin embargo», continúa Uría, «los castigos más fuertes se aplicaban a los daños hechos con maldad. El que con malas intenciones rompía o vaciaba una kupela era condenado a muerte. Y expatriado quien destrozara más de cinco manzanos. Se controlaban los trabajos de prensado para que ningún desalmado vertiera agua. Cuando el mosto llenaba las kupelas, el sidrero las sellaba, a la espera de que el orden del sorteo estableciera la fecha de apertura, que debía ser anunciada desde el púlpito».

Desde entonces hasta ahora, los métodos para la elaboración de la sidra se han mantenido escrupulosamente. El proceso comienza en otoño, con la recogida de las manzanas, no las primeras en caer, sino las de maduración tardía, que han recibido más horas de sol. La fruta es triturada y luego prensada, hasta 10 o 12 veces, para extraer de ella el mosto, que es vertido en las cubas o kupelas. Estas, hechas con madera de roble, castaño, nogal, acacia o cerezo, deben ser limpiadas a conciencia para que ningún sabor extraño se añada al de la manzana. Al cabo de tres me-



Las manzanas empleadas para la elaboración de la sidra son las de maduración tardía, que han recibido más horas de sol. El prensado para extraer el mosto se realiza hasta ocho veces, siendo el jugo de las últimas prensadas el más apreciado por los sidreros. (Fotos José Mari Martín)



ses de fermentación natural, el mosto rojizo se convierte en la dorada sidra, que habrá adquirido una graduación ligera de 5 a 6,5 grados. Como apunta Uría, «el resultado de cada kupela será sin duda diferente, porque la sidra es muy delicada, y tiene un carácter muy personal. El propio sidrero no sabe que tipo de sidra tiene en cada barrica. Lo sabrá al probarla».

Beber y cenar al «txotx»

La cata de sidra antes de que sea embotellada se ha convertido en un rito gastronómico de cada vez mayor aceptación popular. Las sidrerías abren sus puertas al público para que, por una pequeña cantidad de entrada, los visitantes puedan beber toda la sidra que quieran y comprar si lo desean botellas de las kupelas pre-

feridas. Es habitual cenar allí por una cantidad que oscila entre las 1.000 y las 2.500 pesetas por cabeza, a base de los productos típicos de las sidrerías (tortilla de bacalao, bacalao frito, chuletas asadas, nueces, queso y membrillo). Este rito es conocido como beber la sidra al «txotx». Antiguamente estaba reservado a los amigos y clientes del sidrero. A la voz de «mojón», todos seguían al

sidreo hasta una nueva kupela y cataban la sidra que salía a chorro de un orificio. Luego volvían a la mesa donde estaba servida la comida, y, todos de pie, comentaban las virtudes de cada sidra.

Bancos sí, bancos no

La costumbre se ha generalizado, y actualmente unas 1.500 per-



SAGARDOTEGIA - ASADOR

PORTU - ETXE

SIDRERIA

B.º IBAETA (DONOSTIA) ☎ 21 50 18

Especialidad en platos de temporada y pescados a la parrilla.

ABIERTO TODOS LOS DIAS