

La «kupela» también se suele abrir a 13.000 kilómetros de Guipúzcoa

Dos tolosarras, profesionales del sector papelerero, descubrieron el ambiente de las sidrerías en el sur de Chile, donde cada temporada se consiguen almacenar y embotellar 100.000 litros de «chicha»

TOLOSA. DV.
JUAN MARIA GOÑI

Difícilmente podían imaginarse los tolosarras Roberto Díez y José Luis Guibelalde, profesionales del mundo papelerero, que iban a tener la oportunidad de abrir la «kupela» y degustar el ambiente típico de una sidrería a 13.000 kilómetros de sus casas. Fue en uno de sus tantos desplazamientos al extranjero por motivos laborales, en esta ocasión al sur de Chile, donde debían trabajar en la reforma una máquina de papel en la región de Valdivia.

Un día fueron a comer a una ciudad típica costera de la zona, y observaron con curiosidad que mucha gente -sobre todo marineros y pescadores de marisco-, saboreaba una bebida de color amarillo, que recibía el nombre de «chicha». «La probamos y no dimos crédito a nuestros ojos, porque sabía exactamente igual que la sidra de aquí», relataba Roberto Díez. Fue el punto de partida que les llevó hasta el descubrimiento de sidrerías muy similares a las nuestras.

Conocieron con asombro que en Valdivia también se almacena la chicha-sagardo en barricas-kupelas guardadas en lugares sombríos donde las cuadrillas de amigos van a cenar y a probar la sidra. Y además de pie, igual que en nuestra tierra.

La zona de Valdivia es húmeda y lluviosa. No es extraño, por tanto, que proliferen los manzanos. La temporada de sidra es en «nuestra» primavera aproximadamente de marzo a mayo o junio. El sistema de recogida sí es diferente. El sidrero chileno compra cada año un campo de manzanas, y contrata a trabajadores eventuales que realizan la recolección de la fruta. Las manzanas son recogidas en camiones y llevadas a las sidrerías. Aquí se limpian una por una, antes de meterlas en las prensas para obtener el zumo.

Se embotella muy poco

Según explica Roberto Díez, Las sidrerías chilenas embotellan muy poco para vender al exterior. «Nos contaron que, si cada temporada consiguen almacenar 100.000 litros de chicha, sólo dedican 5.000 ó 6.000 a la venta en comercios, bares, o establecimientos. El resto se consume directamente en la sidrería». A Díez le explicaron también que cada «kupela» de Valdivia tiene cabida para 150 litros de sidra, y que se necesitan dos kilos de manzanas para obtener un litro de chicha chilena.

La sidrería «Pipas Grandes» es la más famosa y grande de Valdivia. En sus barricas figura una inscripción a modo de invitación a degustar la famosa bebida: «Bienvenido a Valdivia, ciudad de los ríos y de la buena chicha». Su propietario, Aníbal Navarrete, lleva



Los tolosarras Roberto Díez y José Luis Guibelalde, junto a una «kupela» chilena y el dueño de la sidrería.



Los vasos de sidra chilena son botellas cortadas por la base con un diamante.

cincuenta años de dedicación profesional a la sidrería, y el negocio no le va nada mal. Otro detalle: toda la sidra que se degusta en Valdivia se extrae de la manzana propia de la región.

Algunas diferencias

A pesar de que el ambiente que se vive en las sidrerías del sur de Chile es parecido al nuestro, Díez y Guibelalde apreciaron, lógicamente, algunas diferencias, exponentes de las diferentes costumbres entre territorios separados por más de diez mil kilómetros.

«Las barricas de allá no tienen txiris como las nuestras, sólo grifos normales», relata el popular tolosarra Roberto Díez. Otra diferencia apreciable se encuentra en el hecho de que es el propio dueño

de la sidrería quien llena las botellas y las trae a la mesa. Es decir, el consumidor no va a las kupelas y llena los vasos, como hacemos nosotros.

«Creo que los chilenos reventarían de sidra si tuviesen la oportunidad de beber todo lo que quisieran sin límite», opina el profesional papeler tolosano, quien subraya la similitud del sabor de la bebida: «es prácticamente igual que nuestra sidra, aunque quizás tenga un gusto más natural, sepa más a manzana». Cada botella de chicha viene a costar unos 200 pesos (unas 57 pesetas). El salario mínimo es de 45.000 pesos mensuales. El kilo de manzana cuesta de 30 a 40 pesos (unas 10 pesetas).

La diferencia más apreciable se encuentra en el tipo de comida que se consume en las sidrerías

■ «Chicha» es el nombre de la bebida chilena cuyo sabor y color se asemejan a la sidra

■ Las sidrerías chilenas embotellan muy poca cantidad de este producto para su exportación

de Valdivia. «Allí nada de tortilla de bacalao o chuletas», indica Díez. Lo normal es que las cuadrillas lleven sus propios platos ya cocinados, pero también abundan los vendedores ambulantes ofreciendo bocadillos. «Comprobamos que era típico tomar la sidra con pescado y también con una especie de «sandwichs»».

No saben «romper»

Díez y Guibelalde enseñaron a los chilenos a «romper» la sidra, en lecciones prácticas que tuvieron mucho éxito. «La vierten en los vasos como si fuera una bebida normal, y nosotros les mostramos cómo debían hacerlo. Quedaron encantados al descubrir que se obtiene un sabor distinto, mucho más rico» explican.