

La llamada del «mojón»

En la temporada que acaba de comenzar se beberán 250.000 litros de sidra en las 65 sidrerías guipuzcoanas

UN año más, al grito de 'mojón' miles de personas degustarán unos 250.000 litros de sidra en los alrededores de 65 sidrerías existentes en Guipúzcoa. Esta cantidad sólo supone un 5% de la producción total de sidra en la provincia, que es de cinco millones de litros.

ANTTON IPARRAGUIRRE

La tradicional degustación que se realiza en Nochebuena y Nochevieja en una decena de sidrerías de la provincia con el fin de comprobar la calidad de la sidra nueva demostró que ésta es de una calidad «muy aceptable», según palabras del presidente de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural, José María Irizar. Ahora, aunque algunas sidrerías han abierto ya sus puertas, la mayoría iniciarán la temporada entre los días 17 y 21 de este mes.

La producción de sidra este año también se sitúa en alrededor de cinco millones de litros. Según Irizar, «es una cantidad que está estancada desde hace unos tres años, debido a que es el consumo que hay». Un 5% se consume directamente en las sidrerías, en lo que se conoce como 'txotxetik edan' (catar, degustar, saborear, paladear un líquido, beber al pie de la cuba) y que proviene del término 'txotx', que en castellano significa «tapón de cuba, espiche de las barricas». Más de tres millones de litros de sidra se embotellan y se venden a particulares, comercios y establecimientos hosteleros. Y lo que mucha gente ignora es que una importante cantidad, más o menos 1.200.000 litros, termina en empresas que elaboran vinagre.

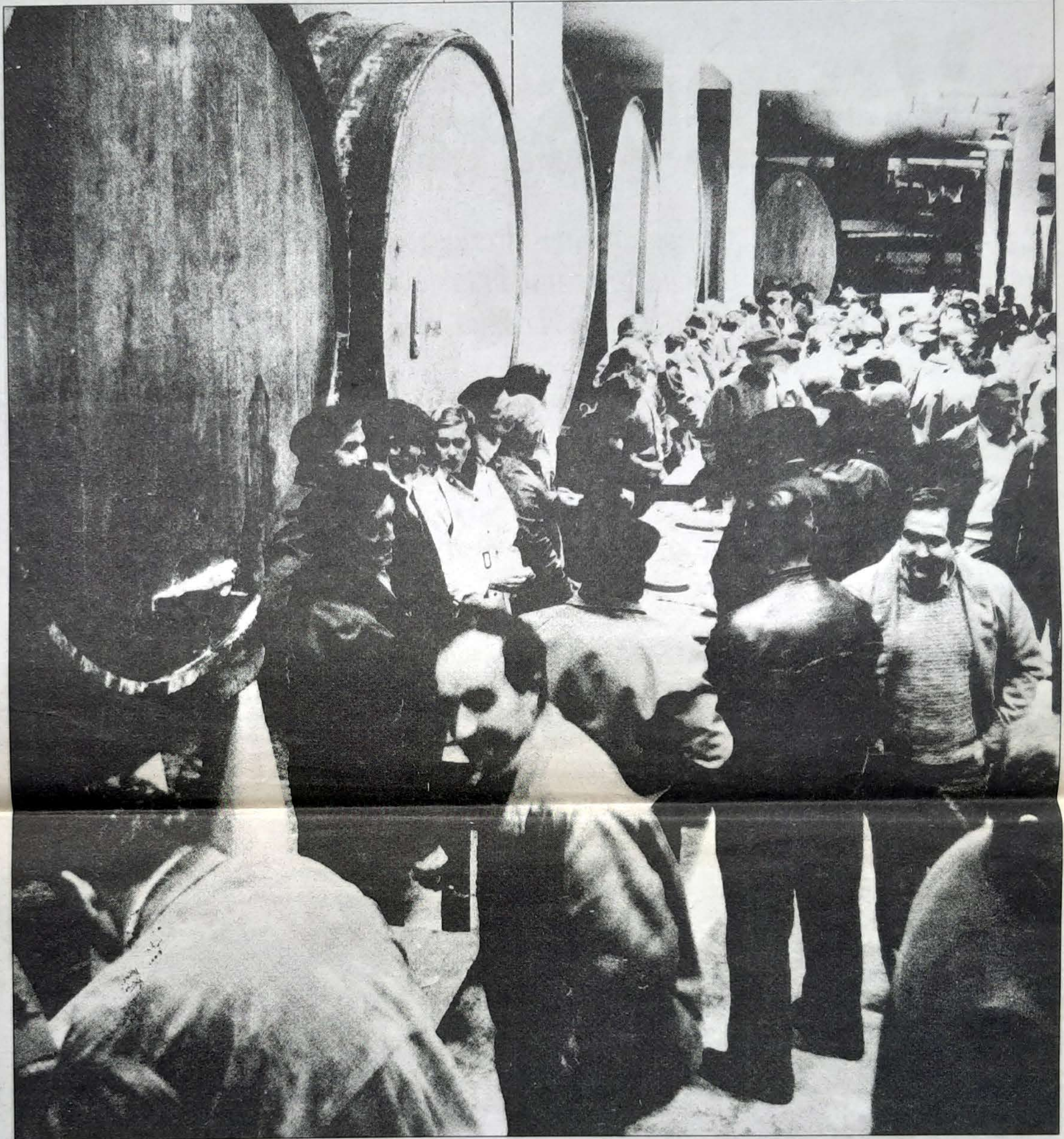
El presidente de los sidreros señala que «sí, en el espitxe anda mucha gente, se ve mucho movimiento y parece que da dinero, pero no nos damos cuenta de la cantidad de sidra que se pierde».

Este año el precio de la botella de sidra sube un duro y queda establecido en 105 en sidrería y 110 entregada (a comercios, bares, restaurantes, etcétera), más el IVA. El espitxe es 500 pesetas, el mismo precio que el año pasado. Desde la sidrería Petri-tegui, de Astirraga, se afirma que la mejor época para comprar sidra embotellada es de fin de marzo a mediados de mayo.

A la pregunta de si las sidrerías temen también al fantasma de la crisis económica, Irizar señala que «como todo el mundo. Pero, no vamos a ponernos de miedo antes de abrir. No cabe duda de que a las sidrerías venía hace tres o dos años mucha más gente que ahora».

Polémica con hosteleros

Por otra parte, un año más continúa la polémica entre los hosteleros y las sidrerías, al acusar los primeros a los segundos de competencia ilegal. Incluso hay sidrerías que dicen en su publicidad «con todas las de la ley». Sobre este tema, Irizar asegura que «está todo muy aclarado, y con Hostelería se están dando los pasos oportunos para zanjar el asunto». Por su parte, Julián Garicano, gerente de la Asociación de Empresas de Hostelería de Guipúzcoa, manifiesta que «queremos dejar claro que no tenemos nada en contra de las sidrerías, nos da lo mismo si esto ocurriera con un restaurante ilegal. Estamos en contra de la Administración por su pasividad, al permitir que en un marco que debería ser el mismo para



El ambiente típico de las sidrerías vuelve a vivirse una vez más a partir del presente mes de enero. USOZ

todos a algunos les aplican unas normas y a otros no». Añade que Osakidetza y la Delegación de Trabajo nos han anunciado que se van a producir inspecciones en las sidrerías. Posiblemente, acudiremos a algunas sidrerías para ver si están cumpliendo los mismos requisitos que nosotros, y en función de lo que ocurra tendremos que denunciar a algunas de ellas, ya individualmente. Por ejemplo, si voy a cenar a una sidrería y al final de la cena no me dan la factura sino sólo una hoja de cuaderno con una cifra tendré que denunciarlo. Naturalmente sería una medida límite». Es curioso que el primer impuesto en cuanto alcoholes que cobró la Diputación Foral de Guipúzcoa fue a la sidra.

Sin embargo, polémicas aparte, ya ha comenzado el ritual de la apertura de las kupelas al grito de 'mojón'. En los orígenes al pronunciarse este término la gente dejaba de comer, introducía el tenedor con un pedazo de pan en la cazuela o fuente (no se utilizaban platos) y se iba a beber la sidra de la kupela. Aunque Irizar dice que a él le gusta más la expresión 'eran zaun' (bebamos). Por tanto, bebamos sí ese néctar de la manzana acompañado del tradicional menú de tortilla de bacalao, merluza, chuleta, nueces y membrillo; y buen provecho.

El secreto de la sidra

El presidente de los sidreros guipuzcoanos, José María Irizar, afirma que «el secreto de una buena sidra está en la manzana». En palabras del enólogo Domingo Arina «una buena sidra tiene que tener color claro, 'pajizo vivo'; aroma afrutado; sabor que llene la boca, pero sin que destaque ninguno de los elementos; más chispeante que burbujeante; y con unos seis grados de alcohol. Se debe guardar en un lugar con poca luz y a una temperatura de 10 grados y se debe servir la dosis que se bebe de un trago y a una temperatura más fresca que fría».

El presidente de los sidreros y el enólogo confirman que esta temporada la calidad de la manzana ha sido muy buena y en la provincia ha abundando sobre todo en el Goierri. En Guipúzcoa se han recogido alrededor de 1.500.000 kilos de manzana, con los que se ha elaborado el 30% de la producción total de sidra, el resto ha sido importado de Galicia, Vizcaya (zonas de Gernika, Markina y Ca-

rranza, sobre todo) y Normandía.

Para una botella de sidra se necesitan de 1.000 a 1.050 gramos de manzana, y como afirma Irizar «sólo un kilo de manzana te puede suponer ya unas cincuenta pesetas, antes de elaborar la sidra; y si vendes la botella a cien... Explica que este año el precio de un kilo a pie del manzanal ha sido de 26 pesetas, al que hay que añadir 8 pesetas por kilo que se paga por el 'plus de escasez' y el IVA. A esto hay que añadir el transporte a la sidrería, la selección de la manzana, y las seis pesetas que cuesta el corcho».

Por otra parte, la recogida de manzanas para venderlas a las sidrerías ha sido en los últimos meses del año una actividad importante en muchos caseríos. Aunque como afirma Balentin Gabilondo, presidente del sindicato EHNE-Guipúzcoa, «de la manzana no vive nadie, sino que se trata más que nada de un complemento para el baserritarra». Reconoce que cada vez se plantan más manzanos.