

## SE INICIA LA TEMPORADA DE LAS SIDRERÍAS

JESÚS IRIBARREN. Pamplona

# La 'ruta de la sidra' llega esta semana a Navarra

El viernes se inaugurarán de forma oficial una sidrería en Lekaroz y otra en Beruete, las dos con producciones propias

El bacalao no falta en la mesa, pero no se trata de la famosa *ruta del bakalao*, sino más bien de un *ruta de la sidra* mucho más nutritiva y autóctona. El pistoletazo de salida para la temporada -al grito de "¡mojón!" ya está dado. La mayor parte del centenar largo de las sidrerías guipuzcoanas y vizcainas abrieron sus puertas a principios de este mes. A finales de esta semana, Navarra se incorporará a esta ruta del *txotx* o de la cata de la sidra, que se mantendrá viva hasta abril. Durante estos tres meses, los productores de sidra pinchan las grandes cubas de madera o *kupelas* para degustar el mosto de manzana ya fermentado. El propósito final es que los posibles compradores caten el producto para que luego lo adquieran en grandes cantidades una vez embotellado. Sin embargo, la moda ha invertido el proceso y se ha impuesto el acudir al *txotx* como un acto social y gastronómico. En ese trajín de la cuba a la mesa, taco de chuletón por aquí y trago de sidra por allá, el ambiente se va caldeando, las conversaciones se animan y se estrechan lazos de amistad. Realmente, el ambiente de una sidrería es especial y no es extraño que se haya convertido en una práctica muy extendida. Y esta moda ha llegado a Navarra a través de los valles del Baztán, Larraun y Basaburua. La zona de Tolosa y Astigarraga, verdadero epicentro de las *sagardotegi*, tampoco está tan lejos de Pamplona y muchos colectivos como peñas, *euskaltegis*, etc., organizan cada año excursiones en autobús a estos templos de la sidra. Por unas 2.500 pesetas, cualquiera puede comer tortilla de bacalao, chuletón asado, nueces... y beber toda la sidra que quiera o que pueda.

## APERTURA CONJUNTA

Además, los amigos de la sidra, no tendrán la necesidad de salir fuera de Navarra para catar la nueva cosecha. Ya existían restaurantes-sidrerías en Cizur, Auza, Lesaka o Etxarri-Aranatz, pero la próxima semana se inaugurarán dos *sagardotegi* al más puro estilo del *txotx* en Beruete y Lekaroz, respectivamente. La primera, propiedad de Ángel Álvarez, ya comenzó su andadura el pasado año, pero a modo de prueba. La cosecha de manzana y el fermentado del mosto se realizó allí, pero no se abrió a todo el público, sino que acudieron a la cata cuadrillas de la zona y conocidos y, sólo durante un mes. Pero este año será diferente. Seis mil litros de sidra esperan en sus *kupelas* la llegada de los catadores.

En el caso de la *sagardotegi* de Lekaroz, este año supone su debut en todos los sentidos y supondrá el colofón a tres años de preparativos. Los dos socios, Jesús Ángel García y Gregorio Elizetxe, han invertido 16 millones (cuentan con el apoyo del proyecto Leader) distribuidos entre la plantación y cultivo de

Con la próxima inauguración de dos sidrerías en Lekaroz y Beruete, la Comunidad Foral entrará en esa peculiar ruta formada por el centenar largo de *sagardotegi* de Guipúzcoa y Vizcaya. Ade-

2.000 manzanos y la construcción de la bodega y la sidrería. Han tratado de recuperar las variedades del Baztán mediante injertos, porque en el fondo de su empresa está que la tradición de la sidra vuelva al Baztán, según explica Jesús Ángel García.

Después de dedicarse todo el

mes de noviembre a la elaboración de la sidra -asesorados por el enólogo Domingo Harina- se muestran orgullosos de que sus ocho *kupelas* contengan 30.000 litros (el rendimiento de la manzana ha sido del 70 por ciento) listos para ser catados y, más tarde, embotellados. "Pensamos abrir al público en

más, es en Murchante donde se fabrican artesanalmente gran parte de las *kupelas* que se utilizan en estos auténticos templos de la sidra que cada año se abren al público desde enero hasta abril.

plan de sidrería acompañando la cata con otros productos de la zona como el queso, etc... "Hemos hablado con Ángel, el de la sidrería de Beruete, para hacer una apertura conjunta el próximo viernes cuatro de febrero, ya que estamos esperando a terminar las obras y a que la sidra esté en su punto.

El frío de estos días ha retrasado algo la fermentación. También hemos tratado de unificar los precios -400 pesetas por la sidra intentaremos realizar una labor conjunta en este campo", comenta. De todas formas, su fin comercial último es vender sidra embotellada -a un precio de unas 100 o 110 pesetas con el nombre de *Larralde* a particulares y sociedades gastronómicas e incluso lanzar al mercado barriles de 50 litros para servir sidra con el sistema de caña en los bares. No hay que olvidar que en el *txotx* se bebe por término general el 5 por ciento de la cosecha y el otro 95 por ciento se embotella.

## RECUPERAR LA TRADICIÓN

Sin embargo, al margen de los beneficios económicos, a estos dos empresarios les une una motivación casi cultural: recuperar la tradición de la sidra en Navarra, donde el vino tiene su reino. Jesús Ángel García explica cómo en el valle del Baztán se han encontrado variedades de manzana semejantes a las que se cultivan en Guipúzcoa, aunque con nombres diferentes. Algunas de ellas son la *Eztitxurri*, *Mizpi Sagar*, *Ama Sagar* y *Boskanto* y existen otras de las que se desconoce su denominación. "Suelen tener un color más oscuro -quizá por la altitud-, pero son las mismas", añade Jesús Ángel.

En algunos caseríos de los valles del Baztán y Basaburua aún pervive la costumbre de elaborar sidra para consumo particular, sidra y otros derivados del mosto, porque el universo de la manzana es muy amplio y está plagado de rituales y curiosos términos.

Saber *escanciar* correctamente en uno de los típicos vasos anchos de sidra es todo un arte. Y es en el vaso donde se puede apreciar la calidad de la sidra. Dicen los entendidos que una buen caldo ha de tener un color que no debe ser muy fuerte. Una sidra oscura indica una excesiva presencia de ácidos. Además, el granillo ha de durar unos pocos segundos en el vaso tras ser escanciada. La buena sidra debe ser limpia, transparente y oler a manzana madura.

Pero del mosto no sólo se extrae la sidra, también se obtiene la *pitarra* (una mezcla de sidra con agua) y el *sagardoz*, licor destilado y envejecido en barrica natural. Estas dos bebidas permanecen reservadas para los auténticos amantes de la manzana y su fabricación es totalmente casera.



El taller de los hermanos Martiartu, en Murchante, es el único que fabrica las grandes *kupelas* de madera.

B. ALDANONDO

## Las 'kupelas', de Murchante

La manzana, la sidra y las *sagardotegi* se asocian inevitablemente con el clima lluvioso de Guipúzcoa o el Baztán, sin embargo, la mayoría de las *kupelas* que se estrenan en las sidrerías -también es habitual comprarlas de segunda mano en Asturias- han sido fabricadas en Murchante.

Esta paradoja tiene una sencilla explicación. En esta localidad de la ribera tudelana, la familia Martiartu -procedente de Muruelaga, cerca de Gernika- estableció su taller de tonelería a finales del siglo pasado. Actualmente lo dirige Fortuna Martiartu, con la ayuda de sus tres hermanos y su hijo.

Fortuna, el último tonelero que fabrica estos enormes

monstruos de madera para miles y miles de litros de sidra, es un hombre noble como la madera que trabaja. Desde los 13 años ha vivido entre tallas y aros de toneles. Domina la complicada y laboriosa técnica de elegir las maderas, darles forma, tratarla y sujetarla con aros. Aprendió este oficio de su abuelo Martín y ha sabido sobrevivir a los tiempos adaptando el taller a las nuevas demandas. Mientras otros toneleros -como los de Alfaro, San Adrián, Gurpegui- se han convertido en artesanos, él ha intentado mantener el carácter industrial de su taller. "Mi padre y mi abuelo fueron más toneleros que cuberos. Nosotros seguimos haciendo todo tipo de toneles (para coñac,

whisky...), pero últimamente hemos recibido bastantes encargos de grandes *kupelas* (este año veinte de diferentes tamaños). Los clientes guipuzcoanos son los más fuertes y los mejores pagadores", comenta.

La venta de cubas de acero inoxidable está ganando terreno, pero el *bouquet* de la madera es difícil de igualar. Normalmente utiliza el castaño o la acacia (más barata) para la sidra. Aunque depende mucho del tamaño (desde 2.000 litros a 20.000 litros), el precio medio de cada cuba ronda las 300.000 pesetas, un precio bastante reducido, si se tiene en cuenta que puede suponer 120 horas de trabajo por cada recipiente.