

Además de la tamborrada, el día de San Sebastián trae consigo uno de los ritos más tradicionales del País Vasco: el del mojón. El viernes se abrieron las 'kupelas' para realizar la cata

de la sidra de este año. Una sidra que, en opinión de José Antonio Gainerain, propietario de la bodega Zelaia de Herna «viene muy buena».



José Antonio Gainerain se prepara para catar la sidra de una de las *kupelas* de la sidrería Zelaia.

MICHELENA

«La sidra de Gipuzkoa es casi más conocida que la asturiana»

ANE URDANGARIN

—Antes de empezar, es obligatorio preguntar cómo viene la sidra este año.

—La cosecha viene muy bien. Tiene un color muy agradable, pajizo, y se cree que va a ser un año muy bueno. Todavía le falta un poquito, pero hay muy buenas perspectivas.

—¿Cuánta manzana de Gipuzkoa ha empleado?

—No hemos conseguido toda la que queríamos, pero el 40% de las manzanas que hemos usado eran de aquí. El resto viene de Asturias y Galicia, y un mínimo de Normandía.

—¿Qué porcentaje se ha traído de Francia?

—Un 5% más o menos, lo justo para no perder las relaciones comerciales que tenemos allí y poder abastecernos los años en que la cosecha no sea buena en el País Vasco.

—¿Por qué no es posible hacer sidra con sólo manzanas del País Vasco?

—En este momento no hay suficientes manzanos plantados. Dentro de 3 ó 4 años será posible hacer sidra sólo con manzanas de aquí, ya que los manzanos que se plantaron hace 5 años darán fruto entonces. Evidentemente, todo dependerá de que la cosecha sea buena.

—Otro de los factores importantes a la hora de hacer sidra son las barricas. Parece que últimamente se están imponiendo las barricas de acero inoxidable en detrimento de las de madera.

—No estoy de acuerdo, porque creo que la mayoría seguimos usando *kupelas* de madera. La madera le da un sabor peculiar y una personalidad

—Este año, ¿cuántos kilos de manzana ha empleado?

—Cerca de 500.000.

—¿Txotx o mojón?

—Txotx es el palo que cierra la *kupela*. Mojón significa «que vengan a catar la sidra». Nosotros usamos mojón, porque no está traducido al euskera.

—Dentro del rito de las sidrerías, la comida tiene una gran importancia. ¿De dónde traen la carne?

—De aquí hay algo, pero poco. Lo normal es que se traiga de Galicia, Alemania o Dinamarca.

—¿Qué tipo de clientes van a su sidrería?

—Gente madura a la que le gusta beber y saborear sidra. Los jóvenes, porque tienen que conducir, prefieren quedarse en los asadores-sidrerías más cercanos a sus casas.

especial a la sidra que los consumidores aprecian mucho.

—¿Cuáles son las ventajas de estos dos tipos de barricas?

—La madera, si está bien cuidada, es muy buena. La barrica inoxidable tiene menos problemas, la limpieza es mucho más fácil, pero para rematar la sidra la madera es mejor. Eso sí, la madera es más cara y delicada, y necesita más cuidados.

—¿Cree que en el futuro se seguirán utilizando las *kupelas* de madera?

—En mi opinión, otra vez tomará más fuerza la madera, porque incluso para hacer vino la tendencia indica que la madera está captando un gran mercado.

—Coincidiendo con la festividad del Pilar se llenan las barricas. Si en el periodo de maduración el enólogo comprueba que la sidra no va a salir buena, ¿qué hacen?

—Si vemos que evoluciona muy rápido, lo embotellamos antes. Si la sidra está mala, no se puede hacer nada. La sidra es tan delicada, sin productos añadidos, que si enferma no se puede curar. Si está mala, habrá que darle otro destino: para vinagre...

—Supongo que se le habrá echado a perder más de una barrica...

—Siempre ocurre, pero cada vez menos. Porque muchos problemas derivan de las manzanas, y ahora exigimos materia prima de primera cali-

dad.

—¿Qué le parece la proliferación de sidrerías que se está viviendo en Gipuzkoa?

—Aquí hay que hacer una diferenciación. La nuestra, por ejemplo, es una bodega. Ahora se están abriendo asadores-sidrería. La diferencia es que aquí no hay menú. Hacemos la sidra y luego realizamos catas de sidra desde el viernes anterior a San Sebastián hasta finales de abril. Luego la sidra se vende embotellada. Aquí con la cata se ofrece una comida tradicional: tortilla, bacalao y chuleta. Y el rito de la cata se hace de pie.

—Entonces, para usted es imprescindible que en las sidrerías se coma de pie.

—En una bodega tradicional, sí. No es necesario en los asadores-sidrería. Pero es muy positivo que haya de los dos. Esto es ideal, porque la gente

está conociendo esta bebida, y la sidra está saliendo del País Vasco. El futuro está en salir de nuestras fronteras. Hace unos años sólo se conocía la sidra de Asturias y ahora en el

territorio nacional la sidra de Gipuzkoa es casi más conocida. No en producción, pero sí por el nombre.

—Lo cierto es que ya no nos extraña tanto ver una sidrería en Madrid.

—Es un nuevo mercado y si lo hacen bien es muy positivo, porque se crea el hábito de consumir sidra.

Dentro de cuatro años sólo usaremos manzanas de aquí