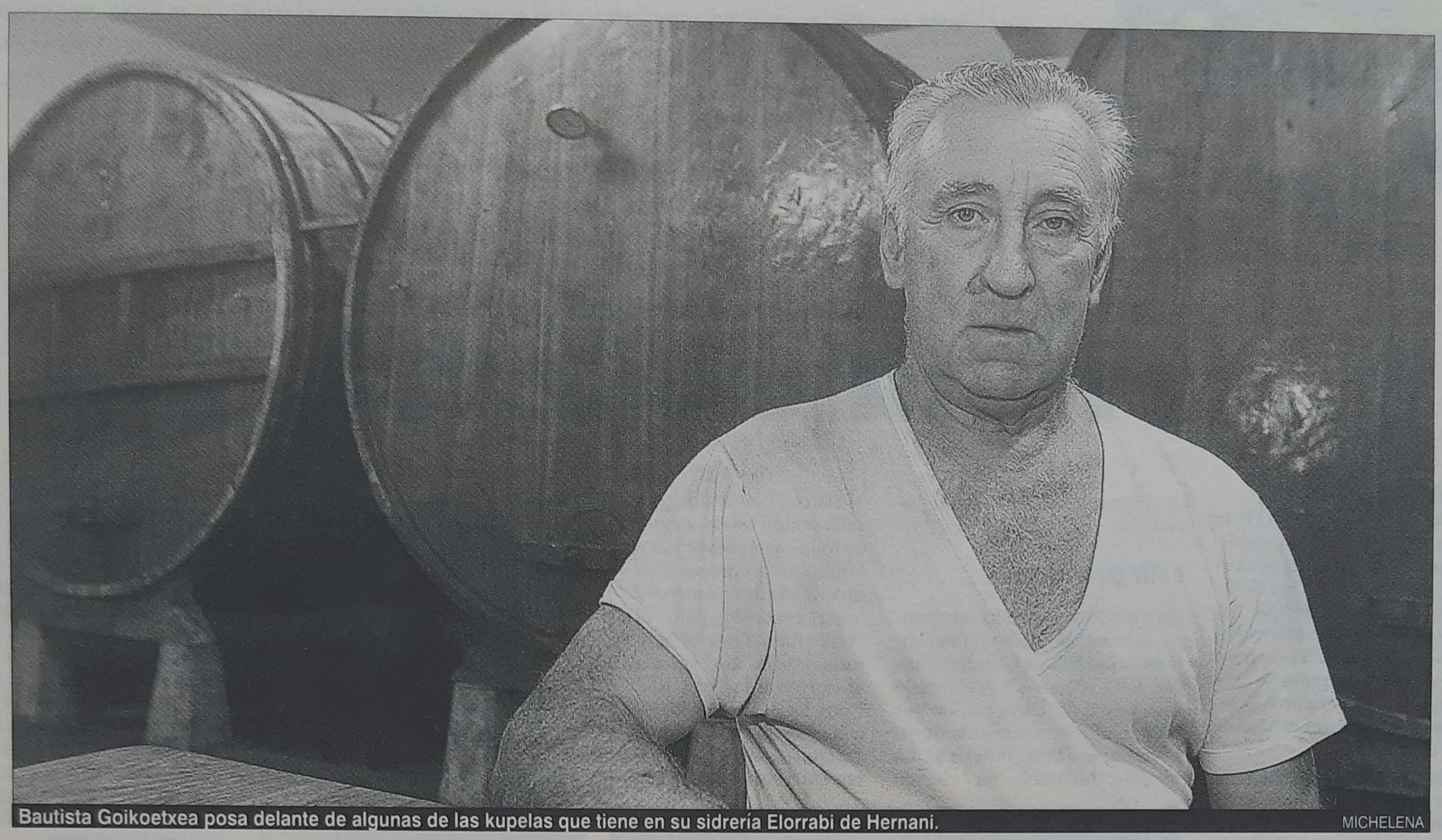
BAUTISTA GOIKOETXEA SIDRERO



Bautista Goikoetxea posa delante de algunas de las kupelas que tiene en su sidrería Elorrabi de Hernani. MICHELENA

«Mi premio es ver a la gente que bebe mi sidra satisfecha»

El sidrero Bautista Goikoetxea será homenajeado hoy, dentro del 'Sagardo Eguna', con motivo de su dilatada trayectoria elaborando la mejor sidra

JON ANDER CASTELLON

Bautista Goikoetxea Izagirre es un hernaniarra que se ha pasado media vida entre manzanas y barricas elaborando una de las mejores sidras de Gipuzkoa, con el único objetivo de complacer a sus clientes. Ahora, con 65 años, le ha llegado el momento de jubilarse y hoy se le rinde un homenaje en el 'Sagardo Eguna' por su entera dedicación a la producción del preciado jugo de las manzanas.

–¿Qué se siente al ser homenajeado tras tantos años de dedicación a la sidra?

–Yo siento una mezcla de tristeza y de alegría. Por un lado tristeza, porque tengo 65 años y ha llegado la hora de mi jubilación. A nadie le gusta hacerse viejo y los homenajes sólo se hacen a la gente mayor. Sin embargo, también siento una gran alegría, ya que se reconoce toda una vida de dedicación a la sidra y de trabajo duro. Aunque la mayor recompensa que esta labor me ha podido dar, es ver la cara de satisfacción de la gente que bebe la sidra que tanto trabajo me ha costado elaborar.

–¿Por qué decidió dedicarse a la elaboración de sidra?

–Nosotros teníamos buenos terrenos con manzanos y nos dedicábamos a la venta de manzanas. Hacíamos un poquito de sidra para casa, y vendíamos algunas botellas. Eran pocas pero se vendían bien. El problema de la venta de manzanas es que a veces se cobraba muy tarde y había épocas en que lo pasábamos mal. Por eso, decidimos comenzar a hacer sidra. Poco a poco fuimos haciendo más y más, hasta llegar a lo que tenemos ahora.

–¿Cómo ha evolucionado la forma de hacer sidra desde que comenzó hasta ahora?

–Prácticamente se ha venido haciendo de la misma manera. En estos treinta y pico años no ha cambiado mucho el proceso de elaboración de la sidra. Ahora es cuando se está produciendo una ligera variación, ya que nos estamos acercando más a la forma de hacer sidra que tienen en Asturias. Allí, se echan unos añadidos a la sidra y se utilizan los trasiegos, con lo que se consigue una sidra más suave. Aquí no utilizamos elementos químicos pero ya estamos comenzando a usar los trasiegos para suavizar ese sabor de la sidra. Con esto no quiero decir que la sidra de Asturias no sea natural, ya que esos añadidos están permitidos legalmente.

> *Cada vez se busca una sidra más suave a través de los trasiegos*

> *Sacar un buen producto es lo único que permite mantenerse a flote*

–¿Qué sidra es más rica para usted, la guipuzcoana o la asturiana?

–A mí particularmente me gusta más la de aquí, y creo que al resto de guipuzcoanos les pasará lo mismo. Esto se debe a que estamos acostumbrados a este tipo de sidra un poco más ácida. En Asturias suavizan mucho la sidra, con lo cual se deja beber mucho más fácil y se consumen cantidades superiores a las consumidas aquí. Pero a mí me gusta más ese sabor un pelín más ácido.

–Ingredientes para una buena sidra...

–65% manzanas amargas, 15% ácidas y 20% dulces. Con esto se puede sacar una sidra muy rica.

–Esta es la base pero ¿cuál es el secreto para que salga perfecta?

–Nunca se sabe. A veces sale muy buena y a veces no tan buena. En parte depende de las cosechas. Si es buena manzana, la sidra saldrá rica. También dependiendo del tipo de manzana puede salir más dulce, más amarga... A los asturianos siempre les sale igual, debido al empleo de trasiegos y a esos añadidos que incorporan. Nosotros llegaremos a eso dentro de poco.

–¿Le ha ocurrido alguna vez que por falta de cosecha se haya quedado sin sidra?

–Me ocurrió en una ocasión. Ese año sólo pude rellenar tres cubas porque había poca manzana y no quise comprar de fuera. Eso me enseñó a que hay que comprar manzanas donde sea por si acaso. Bien en Galicia, Asturias, Francia... porque si no corres el riesgo de quedarte un año en blanco. A partir de ahí, hemos conseguido llenar la bodega prácticamente todos los años.

–¿Cómo le va el negocio con la sidrería?

–Pues hay mucha competencia. Lo importante para mantenerse a flote es sacar un buen producto, nada más. Si un año sacas una sidra poco rica, pierdes clientela y el boca a boca te hace pedazos. Por el contrario, si la sidra es buena, la clientela se mantiene y el boca a boca te hace ganar clientes nuevos. Nosotros, además, tenemos también servicio a domicilio ya que, como es lógico, vendes más si sales fuera que si te quedas en casa esperando a que lleguen los clientes. Aunque lo cierto es que se saca más dinero con las cenas en la sidrería que vendiendo botellas.

–¿Le gustaría que la familia continuara con la tradición?

–Sería muy bonito. Mi familia se ha dedicado siempre a las manzanas, y creo que en el futuro el sector de la sidra va a ir bien. Por eso creo que la familia podría seguir con la tradición.

AL MARGEN

«Las cubas deben taparse en cuarto menguante»

–Se dice que existen ritos y tradiciones para que la sidra salga buena...

–Hace muchos años existía la *sagardantza*. Nosotros no la hemos llegado a conocer, pero parece ser que era un baile que se hacía para que todo el proceso de elaboración de la sidra fuera bien. Lo que sí sabemos es que el tapado de las cubas debe hacerse con la luna en cuarto menguante, porque el satélite influye bastante.

–¿Es tan importante la madera en el proceso de elaboración?

–No, no le da ningún sabor especial. Lo que pasa es que antes sólo había madera. Ahora se utilizan materiales de acero inoxidable porque es mucho más higiénico y el sabor es exactamente el mismo. Nadie podría distinguir entre una sidra elaborada con instrumentos de madera, o hecha con material de acero inoxidable.