

La sidra caliente el invierno

Ocho millones de litros en la comarca de Astigarraga y Hernani ayudan a «hacer boca» con los amigos en torno al «txotx»

TOMAS FERNANDEZ AUZ

SAN SEBASTIAN.— Entre San Sebastián y Hernani, antes de llegar a Astigarraga, una lengua de asfalto sube hasta el caserío Petritegi. En el lagar, grande y enfameado, Joaquín Otaño pelea con una máquina que se rebela. «Se ha quemado la envasadora y hay que ponerla a punto», explica. «Ahora metemos en botellas y distribuimos todo el año». Otaño es el *alma mater* de esta bella sidrería. «La sidra vasca tiene fama», sentencia.

El local se llena de clientes, hasta 200 un viernes por la noche. «Este año hemos tenido buena cosecha. Lo normal es año bueno y año malo, salteados». «Este es buen tiempo para la manzana», dice señalando la bruma lluviosa. «Si no, hay que traer de Galicia o de Asturias y mezclar». Joaquín

Otaño es un *maitre* rural, un piloto que estiba al pasaje en largas mesas bruñidas. La animación sube de tono y los hombres ríen como un congreso de barítonos.

La sala está presidida por 15 o 20 *kupelas* de castaño, limpias e imponentes. Son esfinges que guardan un tesoro, sacerdotisas del *txotx*. Apostado junto a ellas, icono de Euskadi, Otaño dirige la cola de comulgantes. Saca el espiche y un surtidor de oro va a estrellarse contra las paredes de los vasos. «Lau kogote, sei txuleta ta bost tortilla», canta la cocina. Alguien ha abierto otro barril y allá van los peregrinos. «La cinco está buenísima», dice una voz. «Mejor es la catorce», tercia un hombre colorado. Poco a poco, de tanto orbitar en torno a las barricas, las preferencias se irán embarullando.

Tomás Borda, amigo de la familia, charla con unos recién

llegados. «El año pasado, en la apertura, vino Arzak. El anterior, Echenique, y antes, Indurain y Clemente y Retegi y Baquero». Es una agenda viva que recuerda premios y anécdotas. «Ya ves», dice señalando una hilera de trofeos, «son de concursos de sidra, fiestas del pueblo y así. Había montones. ¡Los que habrán tirao!». El grupo de matrimonios que le escucha quiere saber más. «¿Aquí se hará sidra desde siempre, no?», pregunta uno. «Al principio se hacía para los caseríos de al lado, pero luego ha cogido auge. Nosotros llevamos 40 años». «¿Y cómo es el trabajo en la sidrería?», interviene una señora. «¡Oye, que no vamos poner una!», interrumpe su marido. «Pon, pon», ríe Tomás Borda, «no creas que es fácil». «Para septiembre hay que coger la manzana y machacar. Luego, dos o tres días en el lagar, cortando el mosto cada seis horas. Después, a la cuba y a fermentar». Un gran revuelo le interrumpe, apagando el trajín de las bandejas: se ha abierto una barrica nueva. Esta vez la caravana es más sinuosa. Los grupos de conocidos se deshacen y la gente se intercala.

Es un convoy de nuevas amistades: las mesas están todas barajadas. «A esto se viene», dice Joaquín Otaño con picardía.

Humea la oscuridad de los cafés entre los postres. Las tertulias son ya parlamento de fútbol, ronda de anécdotas, explosión de carcajadas; hacia las vigas viajan los regueros azules de los puros. Falta poco para que Joaquín y los demás se pongan a restregar los restos del banquete. Hasta abril es este *hacer boca* con los amigos y amigos con la boca.

Pero también aquí, en este paraíso donde el aire respira y el



INIGO IBANEZ

Cola de personas para llenar sus vasos de sidra de las barricas, en la sidrería Petritegi, en Hernani.



El ambiente es distendido durante la comida.

agua se hace sidra, hay que ganar el futuro. Toda la comarca —Ergobia, Astigarraga, Hernani—, anda en fajina con el label vasco de calidad. Más difícil será la denominación de origen, ya que habría que evitar la mezcla de manzanas. Se han hecho reformas, pero «con la cantidad de metros que hay, no sale barato», dice Joaquín. «Además, no se puede poner azulejo, porque perdería la gracia». Está pensando en Sanidad, que aprieta con la higiene.

«De lo que se trata», dice Mikel Azpiri, jefe de Control Alimentario de Gipuzkoa, «es de hacer operativo el Plan Global de Actuación que el Gobierno vasco ha consensuado con la Asociación de Sidreros». «Ha habido una gran proliferación de establecimientos y prevemos que en octubre de 2001, los proyectos de adecuación estarán cumplidos», añade. «La carne y los alimentos están controlados en origen. Nosotros comprobamos que la sidra no se contamine con patulina, un moho que aparece cuando la manzana está muy picada». Azpiri es consciente de la importancia de mantener la rusticidad, de conjugar el tipismo y la limpieza. El dinero no será problema, hay datos que estiman que la zona produce ocho millones de litros al año.