

Por una manzana Adán fue expulsado del Edén y gracias a una manzana Newton descubrió la ley de la gravedad. Claro, por eso el físico Etxenike se avino a inaugurar el Txotx. Ya con el actual

en curso, un joven informático habla de caldos y kupelas vía Internet, desde la Asociación de Sidra Natural de Guipuzkoa, pero también desde el mismo Sagardoaren Bihotza.



Iñaki Irigoien dice que hacer sidra «es fácil, lo complicado es hacer buena sidra».

MICHELENA

«La sidra en el País Vasco tiene mucha historia y más futuro»

ALVARO BERMEJO

—La declaración universal de los Derechos Humanos sostiene que todos los hombres son iguales. Cuando se habla de sidra, ¿sucede lo mismo con las manzanas?

—En las que empleamos aquí para elaborar sidra distinguimos, de la ácida a la dulce, al menos tres variedades idóneas para conseguir ese caldo fácil de beber, de aroma agradable y totalmente natural. Claro que en la mezcla está el toque de cada sidrería.

—En realidad, Adán fue expulsado del paraíso por morder la manzana, lo por no haber sabido convertirla en sidra?

—Hacer sidra es fácil, lo complicado es hacer buena sidra. Se comienza en septiembre limpiando los manzanales, a partir de octubre se va recogiendo la manzana buena y ahí empezamos ya con el trabajo duro: primero limpiar, triturar y prensar, después bombear el mosto a las kupelas, luego vigilar la fermentación, y cada vez más ir trasegando de una kupela a otra para eliminar los posos. Es una tarea que ocupa todo el día y parte de la noche, porque las prensas siguen trabajando.

—¿Cómo y cuándo surge la Asociación de Sidra Natural de Guipuzkoa?

—La asociación surge en junio del 77 pero el sello Tolare Sagardotegia lo creamos hace apenas dos años. Nos mueve una idea común de mejorar el producto, modernizar el sector y abrir mercados. No se puede olvidar que venimos del mundo del caseño, a veces con un gran salto generacional. Aunque los sidreros son gen-

”

—¿Qué hace un informático entre kupelas?

—Intentar que los conocimientos que me ha dado la Informática y los que he heredado de mis abuelos me sirvan para hacer la mejor sidra posible. Al fin y al cabo, la Informática y la sidra tienen algo en común: un gran futuro.

—Después de la temporada, ¿la sidra sabe igual embotellada?

—Hay quien se deja seducir por las kupelas, pero el buen sidrero sabe que la buena sidra hay que beberla en botella. Al ser un producto vivo, el punto final lo coge ahí. Y aunque es una bebida de año, hay sidras que aguantan hasta dos años.

te muy trabajadora cuesta convencer a los mayores, por ejemplo, de los beneficios de Internet.

—Bajo el sello Tolare Sagardotegia se agrupan 66 sidrerías guipuzcoanas. ¿Pueden presentarse y anunciarse como tales las que no embotellan su propia sidra?

—Precisamente para eso creamos Tolare, para diferenciar entre los que producimos sidra y los que se limitan a venderla. Somos conscientes de que tenemos una carencia de servicios que otros van a cubrir porque no son elaboradores, pero no es lo mismo.

—Aunque al vasco se tiene por individualista, cada vez es más colectivista en lo que se refiere al comer y al beber. ¿Cuándo comenzó el ritual del Txotx y hasta dónde puede llegar?

—El Txotx es la cata que se hacía antes: venía un comprador, probaba la sidra de cada kupela y luego hacía un pedido de tantas botellas de ésta o de la otra. Siempre había un ambiente muy especial y sabíamos que teníamos un buen producto, pero nunca hemos sabido venderlo.

Durante tres meses las sidrerías viven de las cenas; ahora bien, durante el resto del año vivimos de la botella. Y eso es lo que tenemos que aprender a vender más allá del fenómeno social en que se ha convertido la temporada del Txotx. La sidra en el País Vasco tiene mucha historia, pero tiene

mucho más futuro: es sana, natural, con un contenido muy bajo de alcohol, y hasta con propiedades medicinales. Será la bebida del III milenio.

—No obstante ese martirio de comer de pie, ¿forma parte de la mística de la sidra o más bien de una perversión sadomasoquista?

—Que en una bodega se pase frío es inevitable. Y comer de pie forma parte del ritual. Si te sientas, ni bebes ni te ambientas. En eso no se puede cambiar, sí en otras cosas: hay sidrerías que ponen sus kupelas a disposición y otras, como la nuestra, donde servimos nosotros. ¿Por qué? Si sabes que tienes un buen caldo en un par de kupelas, procuras cuidarlo.

—El Triángulo de Oro de la sidra se dibuja entre Irún, Zumaita y Azpeitia. Pero, ¿tiene algo que ver la sidra en el hecho de que Astigarraga sea el pueblo más rico de Guipuzkoa?

—No creo que sea sólo por la sidra, pero todos los astigarragatarras presumimos de vivir en el Sagardoaren Bihotza. Ahora estamos con el proyecto de crear la Sagardoetxea, una

Casa de la Sidra que sea a un tiempo museo y centro de investigación. Esperamos conseguirla para Astigarraga, por razones históricas, por volumen de producción y porque todo el pueblo es como una gran sidrería. Aunque no sé: por algo el museo del queso Idiazabal está en Ordizia...

”
La buena sidra hay que beberla mejor en botella