

20 de febrero 1973

El rito de la sidra vuelve a renovarse (y IV)

MIGUELTXO ZAPIAIN, ENOLOGO: "Hay que afrontar con sinceridad los problemas de nuestra bebida euskaldun"

Migueltxo Zapiain es el único enólogo —especialista que ha estudiado el conocimiento de los vinos— entre la amplia familia de sidreros de Guipúzcoa. Es un hombre joven —nacido en 1930— y uno de los más preocupados por los problemas de la sidra del País Vasco y sus posibles soluciones.

Como cierre de esta serie de reportajes que hemos venido publicando sobre la sidra, montuvimos una amplia entrevista con él. Entrevista que, como verá el lector, es una auténtica lección sobre lo que es y lo que puede representar nuestra clásica bebida. Nacido en Astigorra,

ente porque en la mayoría de los casos no sabe o ciencia cierta qué es lo que ocurre a aquella sidra. Si se supiese el porqué, podría solucionarlo en años sucesivos, pero sin llevar un control técnico, es imposible. Este fue uno de los motivos que me impulsaron a desplazarme a la Escuela de Enología de Requena (Valencia) donde, a partir de la una, podría aplicar mis conocimientos a la manzana y a la sidra.

PROCESOS DE LA SIDRA

—Es muy difícil seguir el proceso de una sidra?

rían estar orientados para todo el gremio como estudio serio y profundo de los problemas de la sidra natural porque el gremio de sidreros no vive realmente estas necesidades.

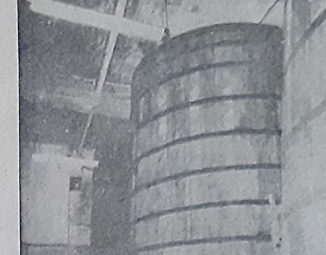
Migueltxo Zapiain habla entusiasmado de todo eso retrospectivo. Pero cambiar los métodos, las formas y los viejos costumbres, tiene que costar mucho tiempo. Incluso podría decirse que de desvirtuar la sidra.

—No, porque estamos hablando de sidra natural y si se desvirtua, ya no sería sidra natural. Yo me refiero a una especie de medicina preventiva que es la única herramienta de trabajo que hay en esa tarea. Pondré un ejemplo: la labor realizada al cabo de varios años puenos y variedades son propensas a dar como resultado una buena sidra. Si a esto añadimos el conocimiento de la composición del mosto, podemos observar, antes de elaborar la sidra, que un año la puede fallar cualquier cosa, tanino, etc. Se trata pues de corregir ese mosto y añadirle lo que le falta, no con productos extraños, sino con manzanas de otros zonas que sean ricas en la materia que no tienen. Estas carencias no se ven con los ojos ni con el paladar, sino en un laboratorio y toda esa investigación es más propia de un organismo como los que he citado anteriormente que de los propios sidreros.

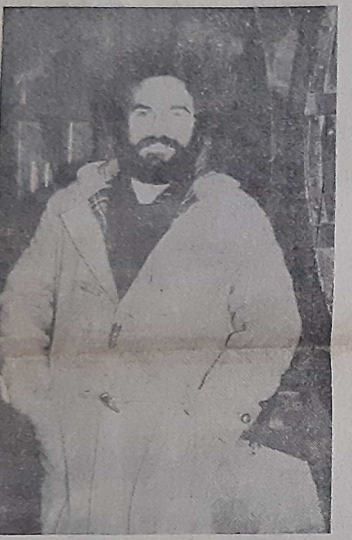
vamente claro, con cuerpo, que no haga espuma basta, como la cerveza, sino que esta espuma desaparece rápidamente al servir y deje un granillo aliviamiento acusado, que no sea muy ácido, que tampoco sea muy dulce, sino que sea bien seco y a poder ser con un muy ligero toque de amargor y por supuesto, exento de olores extraños. Por ejemplo, en Asturias les gusta que sea muy seco, muy aromático, más cargado de color liblando de sidra natural y si se desvirtua, ya no sería sidra natural. Yo me refiero a una especie de medicina preventiva que es la única herramienta de trabajo que hay en esa tarea. Pondré un ejemplo: la labor realizada al cabo de varios años puenos y variedades son propensas a dar como resultado una buena sidra. Si a esto añadimos el conocimiento de la composición del mosto, podemos observar, antes de elaborar la sidra, que un año la puede fallar cualquier cosa, tanino, etc. Se trata pues de corregir ese mosto y añadirle lo que le falta, no con productos extraños, sino con manzanas de otros zonas que sean ricas en la materia que no tienen. Estas carencias no se ven con los ojos ni con el paladar, sino en un laboratorio y toda esa investigación es más propia de un organismo como los que he citado anteriormente que de los propios sidreros.

—Hacia el año 1960 la sidra pasó por un fuerte bache hasta el punto de que se vio amenazada con su desaparición. Según comentan los consumidores de aquella época, hablan de malas elaboraciones, de sidras fuertes, cargadas de color, llevando al producto a un notable desprestigio, salvo en los lugares de consumo que cada vez iban siendo más reducidos. Fue una época en la que se elaboraba con la manzana que buenamente se tenía a mano, y adelante. Muchas de las sidrerías de las mejores zonas de Guipúzcoa doban sus últimos síntomas de vida y otras cerraron definitivamente.

—Fue muy larga esa crisis?



Las mayores cubas para la sidra que hay en Guipúzcoa están en Zapiain, de Astigorra. Miden casi seis metros de altura y tienen una cubida de 30.000 litros. (Foto INSAUSTI)



MIGUELTXO ZAPIAIN. — (Foto BASTERRETICHE)

LA SIDRA NATURAL

Veamos ahora las diferencias entre sidra natural y sidra o secas, que los hay, según opina nuestro interlocutor.

—Existen un motivo que se señala en la reglamentación de la sidra manifestada por el Ministerio de Agricultura hace aproximadamente tres o cuatro años, donde se establecieron las diferencias entre sidra y sidra natural. Hay que tener en cuenta que lo natural no se filtra, ni se clarifica, ni se pasteuriza, ni lleva aditivo de ninguna clase. Todo esto permite que la sidra siga teniendo sus evoluciones propias y de ahí viene la gran aventura de probar y elegir sidras. De hecho ocurre que una sidra que ha pasado desapercibida en la cuba, luego embotellada solo sensorial y por el contrario, a una que los especialistas le echan el ojo en la cuba, luego se queda sólo en promesas.

Con los conocimientos y experiencias de Migueltxo Zapiain le pedimos que nos dé una definición de la sidra natural ideal.

—Una buena sidra euskaldun debe tener las propiedades siguientes: color amarillento-verdoso, que está relati-

LA LUNA Y LA SIDRA

Circula popularmente una vieja leyenda sobre la influencia que puede tener la Luna en algunas de los distintos etapas por las que pasa la elaboración de la sidra. Zapiain, hombre de campo y experimentado en el proceso de la sidra natural, nos dice al respecto.

—Desde siempre los vascos nos hemos fijado mucho en la luna y en su ciclo que le quite importancia a ese fenómeno, pero su influencia sobre los distintos elementos del casero es bien palpable. También

—A partir de 1965 y hasta 1977 la sidra en Guipúzcoa experimenta un auge progresivo, sobre todo en los años anteriores a 1977. Se abren sidrerías nuevas, otras se amplían y se mecanizan las labores de embotellado e incluso los sidreros van a buscar manzana o Vizcaya, Santander, Asturias y Galicia. Son los años de oro de la sidra porque se compra y realiza relativamente barato, la mano de obra no es aún muy cara y se vende la botella a 20 pesetas en sidrería durante la campaña 75-76 e incluso más barato en años anteriores. Todo el mundo se animaba a beber sidra y los caseros se quedaban sin producto antes del verano. Sin embargo en la campaña de elaboración del año 77 al 78 fue una cosecha mediocre y escasa. Esto, unido al ánimo de los sidreros para empezar con la sidra cuan-

que las soluciones deben nacer en el gremio de sidreros, para que tenga fuerza. Considero que es necesario y además urgente que

vase de 0,25 o de champán resulta nefasto para el sidrero. Es una botella que en su día fue diseñada y fabricada para la elaboración de esa bebida con el fin de soportar una presión interior de seis atmosferas y para aguantar una serie de manipulaciones y trollos que en la sidra natural se reducen a la cuarta parte. Su peso es excesivo, su boca está estudiada para el corcho cabezudo con alambre y no para el que se utiliza en sidra. También su capacidad resulta excesiva para muchas ocasiones en las que un consumidor pediría una botella, pero como no la terminara, pide otra bebida. Por todo ello creo que la sidra natural vasca tiene la suficiente talla como para diseñar un envase propio, como ya tiene en Asturias. Lo ideal sería una botella de 0,70 ó 0,75 presentada por el gremio de sidreros.

Finalmente, sobre la actividad de un enólogo en la sidra natural, Zapiain, nos dice:

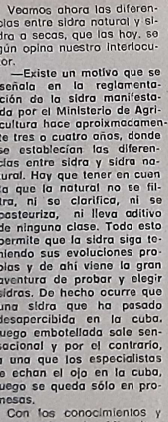
—Hay campo suficiente porque el hecho de disponer de unos conceptos claros sobre el desarrollo de una serie de fenómenos y procesos ayuda mucho para comprender dónde pueden estar los fallos. Pero esto no es todo. Hoy falta una serie de análisis periódicamente realizados para poder plasmar sobre el papel una serie de datos y el cabo de la vida de esa sidra, sacar unas conclusiones concretas. Entonces se varían los aceites y los fallos y con la experiencia obtenida el sidrero puede aproximarse al producto que el consumidor ha catalogado como bueno.

Esta ha sido la interesante lección que sobre la sidra nos ha facilitado Migueltxo Zapiain. La sidra nuestra bebida euskaldun como el la denominación, tiene ante sí una serie de problemas a los que deben prestarle atención bien sea el propio gremio o con el asesoramiento y decidido apoyo de los organismos oficiales de Euzkadi.

ga y con todos los antecedentes familiares relacionados con la sidra, nos dice:

—Desde pequeño estoy vinculado a los procesos de la sidra natural, lo mismo que muchos jóvenes de Astigorra, siempre basados en unas creencias heredadas de nuestros antepasados y completadas con la práctica y la experiencia de cada uno. Con mucha frecuencia ocurría y creo que en la actualidad también, que el sidrero se encuentra con el problema de que una sidra elaborada con el mayor esmero posible, se le fuerza en su evolución, encontrándose plantado con una cuba que no conviene como el quisiera. Ante esa situación se encuentra impo-

MODERNA PLANTA EMBOTELLADORA DE SIDRA



Moderna planta embotelladora de sidra. — (Foto INSAUSTI)

—Hay que tener en cuenta que lo natural no se filtra, ni se clarifica, ni se pasteuriza, ni lleva aditivo de ninguna clase. Todo esto permite que la sidra siga teniendo sus evoluciones propias y de ahí viene la gran aventura de probar y elegir sidras. De hecho ocurre que una sidra que ha pasado desapercibida en la cuba, luego embotellada solo sensorial y por el contrario, a una que los especialistas le echan el ojo en la cuba, luego se queda sólo en promesas.

Con los conocimientos y experiencias de Migueltxo Zapiain le pedimos que nos dé una definición de la sidra natural ideal.

—Una buena sidra euskaldun debe tener las propiedades siguientes: color amarillento-verdoso, que está relati-

to antes, porque tanto las sidras como las sociedades y los bares se encontraban sin esa bebida, hizo que los precios de la manzana se disparasen hasta lo indecible y los costos se elevarasen, obligando a aumentar el precio de la botella a 25 pesetas, aumento que además coincidió con la crisis económica. Todo eso hizo que la venta de sidra sufriera un serio frenazo y se perdiera la alegría de los años anteriores. La situación actual es estacionaria, pues de la forma en que se están montando la mayoría de los sidreros, para haber continuidad se debería consumir, por lo menos, el doble de lo que actualmente se consume.

En dicho gremio se vea con absoluta sinceridad cada uno de los problemas que rodean a la sidra y se estudien sus soluciones, puesto que los hay. Entre los puntos más acuciantes señalaría los siguientes:

- 1) En Guipúzcoa no hay materia prima y la repatriación del manzano la realiza el casero a su aire, sin ninguna orientación clara y concreta en cuanto a variedades, resistentes a enfermedades, con interés para la fabricación de sidra natural o más apropiados para ciertas zonas de terreno.
- 2) La comercialización de la sidra camina por unas estructuras que en la actualidad están desfasadas. Cada vez son más escasos aquellos bares que en febrero o marzo compraban sidra para todo el año y esto, por una serie de razones convulsivas: riesgo, inversión y una superficie ocupada que puede tener otras aplicaciones.
- 3) Considero que el ex-



Eluciente perspectiva de una moderna sidrería guipuzcoana. Veintidós cubas en un adecuado ambiente de temperatura y humedad. — (Foto INSAUSTI)

SALIDAS AL PROBLEMA

Tal y como presenta Migueltxo Zapiain el problema de la sidra está en la actualidad en un momento crucial. Veamos que salidas puede tener.

—Bueno, yo me limitaré a dar mi modesta opinión, ya

Curiosa definición, no exenta de lógicas y es posible que sea despreciable para un buen número de habituales consumidores de sidra. Pero pasemos a otro tema.

—¿Cómo ha visto la evolución de la sidra natural en los últimos tiempos?

—Hay campo suficiente porque el hecho de disponer de unos conceptos claros sobre el desarrollo de una serie de fenómenos y procesos ayuda mucho para comprender dónde pueden estar los fallos. Pero esto no es todo. Hoy falta una serie de análisis periódicamente realizados para poder plasmar sobre el papel una serie de datos y el cabo de la vida de esa sidra, sacar unas conclusiones concretas. Entonces se varían los aceites y los fallos y con la experiencia obtenida el sidrero puede aproximarse al producto que el consumidor ha catalogado como bueno.

Esta ha sido la interesante lección que sobre la sidra nos ha facilitado Migueltxo Zapiain. La sidra nuestra bebida euskaldun como el la denominación, tiene ante sí una serie de problemas a los que deben prestarle atención bien sea el propio gremio o con el asesoramiento y decidido apoyo de los organismos oficiales de Euzkadi.

José Luis TUDURI