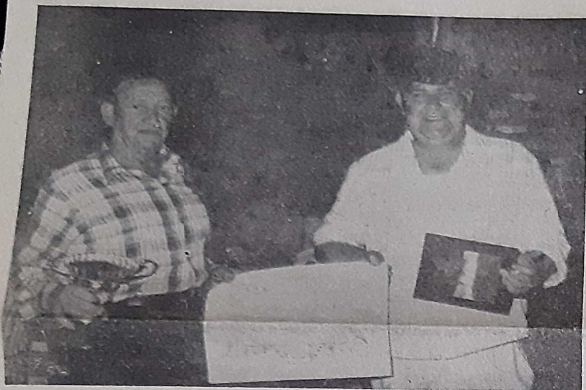


El rito de la sidra vuelve a renovarse (III)

ESTA COMPROBADO QUE SU FABRICACION TUVO ORIGEN EN EL PAIS VASCO



Eduardo Alberro, padre e hijo, de Hernani, siguen la vieja tradición, obteniendo el premio a la mejor sidra del año 1977.

PEDRO OTAÑO ECEIZA
(Petritegi-Astigarraga)

Es, en volumen, el mayor cosechero de sidra de Guipúzcoa. Tiene en total 63 kupelas que a pleno rendimiento pueden albergar 600.000 litros de sidra, pero este año sólo llenó la mitad de esa cantidad. Empezó hace unos veinticinco años con una pequeña bodega que aún conserva. El mismo nos lo cuenta.

—Desde muy joven viví el ambiente de la sidra y en cuanto pude me establecí modestamente en uno de los

pabellones de este caserío. Entonces sólo utilizábamos la manzana de Guipúzcoa. Ahora la tenemos que traer de Vizcaya, Asturias y Galicia.

A la conversación asisten los hijos del veterano sidrero, Joaquín y Juan Luis Otaño. Ellos también aportan los conocimientos que han ido obteniendo con el tiempo al lado del padre.

—Este año no hemos podido llenar más kupelas porque no había manzana suficiente. Sin embargo, la calidad es superior a la de otros temporadas, está más nivelada, hay menos diferencias. En un reciente análisis

de laboratorio que hemos encargado de dos tipos de sidra elegidos al azar, nos ha dado 6,25 y 6,55 grados, lo que a nuestro juicio es un buen resultado.

El caserío Petritegi de los Otaño, además de tener diversos locales, algunos muy antiguos, donde queda reposando la sidra en la temporada que le corresponde, cuenta con una amplia planta embotelladora y lo que es menos frecuente hoy día, campos propios donde se cosecha la codiciada manzana guipuzcoana.

—Tenemos más de dos mil manzanos en nuestros

campos. Muchos son de nueva plantación, así que los resultados sólo los conoceremos dentro de unos diez años que es cuando la fruta está en su máxima producción y madurez para la sidra. Sin embargo el tiempo está influyendo mucho para que la manzana no dé el rendimiento ideal para convertirla en sidra.

—Con todo este montaje de grandes kupelas, planta embotelladora, locales y campos, ¿resulta rentable la producción de sidra?

—El precio de 35 pesetas que cobramos la botella puesta en la sidrería resulta cara para el comprador y no es rentable para el sidrero. Tanto por la amortización de los materiales como por lo que ha subido el precio de la manzana.

Según nos manifiestan, los principales compradores de sidra en este caserío son las sociedades Artzak-Crtzeok, de Inchaurren, que lleva veinte años adquiriendo aquí la sidra y Gaztelu y Gaztelu.

Al parecer también destinan varias partidas a clientes particulares que se ofrecen después de asistir al «txiri», esa costumbre de conocer la calidad de los distintos sidros tomados de los propios kupelas. Allí, en el propio ambiente de las viejas sidrerías tradicionales, puede probarse el preciado líquido otomando con la tortilla de bacalao y la clásica duleto asado.

Después de la entrevista visitamos las distintas secciones de la sidrería de los Otaño. Allí se conserva un antiguo pabellón que se adaptó con bancos y sillas para la clásica prueba de la sidra. En otro lugar, las prensas de la manzana y una moderna planta embotelladora que estaba a pleno rendimiento. Tanto en este como en otros caseríos ahora ya están las nuevas sidras de la presente temporada listas para su consumo. Pronto, en sociedades, bares y casas particulares podrá saborearse la buena sidra que se ha preparado en Guipúzcoa para este año.



Un clásico rincón de los que aún quedan en las sidrerías guipuzcoanas. Perteneció a Petritegi, en Astigarraga.

DATOS HISTORICOS SOBRE LA MANZANA Y LA SIDRA

Como complemento a esta serie de reportajes que venimos desarrollando sobre la sidra en Guipúzcoa, hemos creído interesante seleccionar unos datos históricos y curiosos relacionados con la manzana y la sidra.

En 1882 el Consejo Provincial de Fomento de Guipúzcoa editó un libro del que fue autor don Severo Aguirre - Miramón, libro casi desaparecido, pero que nos ha sido facilitado y del que extraemos los puntos que más interés pueden tener para los seguidores de la sidra.

—En el latín de la Edad Media al manzano se le denominaba «Pomagium» y «Pomata».

—La palabra sidra procede del hebreo «shecar», del latín «sicera» y del griego «sikera». En varios pasajes del Antiguo Testamento se hace mención a la sidra.

—Plinio, en su gran obra publicada en el año 80 de la era cristiana, hace mención del vino que producen todas las especies de manzanas.

—Según está seriamente comprobado y examinado, la fabricación de la sidra en España tuvo su origen en el

País Vasco. La única divergencia que existe entre los investigadores viene dada por si llegó o no, procedente de África.

—Está comprobado que los vascongados llevaron a Francia el cultivo del manzano y el uso de la sidra. Según consta en documentos comprobados esto ocurría hacia el año 1300.

—El documento más antiguo que se conoce sobre la existencia del manzano en Guipúzcoa data del 17 de abril de 1014. En un diploma del rey Sancho el Mayor de Navarra donaba al monasterio de Leire, entonces catedral de Pamplona, «los términos de Hernani, a la orilla del mar, un monasterio que se dice de San Sebastián, con sus tierras y MANZANALES», donación confirmada por el rey Pedro Ramirez de Navarra y Aragón, en el año 1100.

—Entre los países que hoy cultivan la manzana y la convierten en sidra, están Francia, Gran Bretaña, Alemania y Estados Unidos.

—Las tres operaciones fundamentales para la obtención de la sidra son: reducción de la manzana a pulpa,

que se conoce con el nombre de majada o trituración. Extracción de su jugo, o sea, prensadura y fermentación del mosto.

—Para obtener una buena sidra hay que dejar macerar la pulpa en contacto con el aire por espacio de diez a quince horas, removiéndose de vez en cuando con una pala.

—Tres condiciones indispensables deben acompañar a toda manzana para que la sidra con ella elaborada sea de calidad superior: azucarada, amarga y aromática. Lo primero, porque transformándose con la fermentación el azúcar en alcohol, da la bondad al líquido; lo segundo, porque contribuye a su conservación y, por último, el aroma hace a la sidra agradable al gusto y al olfato.

—La calidad de las sidras procedentes de diversas zonas ofrecen diferencias bien notables. Las sidras son más o menos fuertes y se conservan más o menos tiempo, según los terrenos de donde procedan las manzanas. Las mejores condiciones son los parajes elevados que contienen abundantes cascadas. Con orientación al sur y el sudeste rinden sidras delicadas, ligeras, sabrosas, agradables en extremo, ricas en alcohol y pueden conservarse largo tiempo.

—Hace sesenta años —en 1920— las estadísticas señalaban que había en Guipúzcoa seiscientas sidrerías. La producción media anual de manzana se estimaba en aquella época en 19.765.000 kilos y la producción de sidra en nuestra provincia era de casi nueve millones de litros.

José Luis TUDURI
Fotos INSAUSTI

PRINCIPALES COSECHEROS DE SIDRA EN GUIPÚZCOA EN LA CAMPAÑA 1978-79

Nombre	Caserío	Localidad	Litros
Pedro Otaño Eceiza	Petritegi	Astigarraga	270.000
Esteban Lerchundi Uribe	Sáizar	Usúrbil	237.111
Nicolás Zapiain	Recald	Astigarraga	200.500
Pedro Irizar	Barcáiztegui	Martutene	191.900
Francisco Calonge	Igueldo	San Sebastián	155.000
Jerónimo Berea	Ira Berrí	Sergobia	130.500
José Antonio Galarzain	Celaya Enea	Hernani	116.000
José Goñi Urra	Guruceta	Astigarraga	98.100
Manuel Astarbe	Mendiola	Astigarraga	92.300
Sotero Adúriz	Adúriz Enea	Oyarzun	85.000



Pedro Otaño, con sus hijos Joaquín y Juan Luis, son en la presente campaña los mayores cosecheros de sidra, con cerca de 300.000 litros.