



La ley antitabaco ha decorado este año las kupelas de las sidrerías. En la imagen, ceremonia del txotx en la sidrería Isastegi. (JOSE MARI LÓPEZ)

DAVID TABERNA

SAN SEBASTIÁN, DV. El viaje comienza en Astigarraga, gira hacia un cruce de carreteras en el parque de Listorreta, en Errenteria, y se dispone a atravesar Hernani cogiendo el camino hacia Tolosa. Es tan sólo uno de los muchos trayectos de la ruta de la sidra. Cada parada es una puerta abierta a un tipo diferente de sidrería —desde las más tradicionales hasta la más renovadas—. Cada parada es un espejo de la Gipuzkoa que no quiere olvidar su historia pero que mira de frente a su futuro. Son más de las ocho de la tarde y la gente comienza a llegar. La cena y las kupelas les esperan.

El viaje por la ruta de la sidra ha elegido varias paradas al azar. Apenas han pasado tres días desde que José Luis Korta inaugurara la temporada de este año, y los aparcamientos de las sidrerías ya comienzan a llenarse de coches. El menú clásico de la cena de esta noche se disfrutará en tres tipos diferentes de sidrerías: tres ejemplos de evolución y oferta en el siglo XXI. En Astigarraga, en Gartziategi, una familia de San Juan de Luz serpentea entre los demás clientes, silenciosa, intentando llegar a la kupela. En el parque errenteriarra de Listorreta, Egiluze vuelve a abrir su sidrería, que supone una segunda opción para quien hoy no prefiere entrar en su restaurante. Y en Tolosa, Isastegi se mantiene fiel a la tradición de su caserio, manteniendo incluso algunos recuerdos del pasado. El viaje ha empezado y la ruta es larga y promete sorpresas. En el camino, quizá haya que hacer alguna para-

La cena es la misma pero el escenario diferente. Comenzando en Astigarraga, coqueteando con Errenteria y llegando hasta Tolosa, el viaje desvelará los diferentes rostros de las sidrerías del siglo XXI

Una cena por la ruta de la sidra

da más para coger fuerzas.

Acaba de comenzar la temporada y aún no se registran en las sidrerías las avalanchas de clientes propias de febrero y marzo. Cuanto más cerca se esté de la frontera irundarra, más probabilidad habrá de encontrarse durante las próximas semanas con los habituales grupos de franceses que acuden en autobuses.

Esta noche, en la sidrería Gartziategi de Astigarraga, una familia de San Juan de Luz ha sido la que más prisa se ha dado para abrir el espiche. «Nos encantan las sidrerías. En casa siempre compramos sidra y el txotx es algo que nos fascina», señala con un vaso en la mano Tovar Williams, quien ha acudido a la sidrería junto con su mujer y sus suegros. «Comer de

pie es muy diferente. Es como una barbacoa. Es diferente y divertido». Mientras Tovar Williams subraya la calidad de la sidra de este año, el resto de su familia se mantiene firme en la mesa apurando el plato de bacalao. «Nos encanta la relación que se crea entre la gente. En el País Vasco la gente mantiene el contacto. Nos acercamos a la kupela y charlamos con los demás. En Francia, mientras comemos, ni nos hablamos con los de las demás mesas», señala Tovar levantando la cabeza y cortando su discurso. Alguien ha llamado al txotx. Su mujer y sus cuñados de San Juan de Luz se aferran al vaso y comienzan a andar. Tovar les sigue.

Considerada como una de las sidrerías más antiguas —hay docu-

mentos que la sitúan en el siglo XVI—, Gartziategi expone cerca de 20 kupelas en su sala principal. «En total, habrá unos 80.000 litros de sidra, de los cuales sólo el 15% es para la temporada del txotx», explica Bittor Lizeaga, socio familiar de la sidrería de Astigarraga. Las puertas se abren y los vasos aguardan justo a la entrada, a la derecha. Son algo más de las ocho y media de la tarde y la gente va llegando poco a poco. «Desde febrero y hasta finales de abril, la sala estará a rebosar. Los lunes viene poca gente, los martes más, y así sucesivamente hasta que el sábado esté a reventar. La mayoría procede de Donostialdea y del Goleiri. Y también vienen algunos franceses, aunque no muchos. En cambio hoy mira, los primeros», explica Bittor

señalando a la familia de Tovar.

El responsable de Gartziategi recuerda que «fue hace quince años cuando se dio el boom de las sidrerías. Antes sólo abríamos para las sociedades. La gente, incluso, se traía su propia carne. Ahora ya no. Ahora el fin de semana incluso hay la misma proporción de hombres que de mujeres. Yo creo que ha funcionado el boca a boca». Mientras una voz vuelve a llamar al txotx, Lizeaga recuerda que «esa voz es algo de lo que queda del pasado: probar las kupelas».

Vasos y cámaras

La gente se mantiene dentro pero la ruta de la sidra continúa. En el trayecto al cruce de caminos del parque de Listorreta, una parada de avituallamiento antes de abandonar Astigarraga. El parking de la sidrería Bereziartua comienza a llenarse pasadas las nueve de la noche. «Hay el doble de gente que en la misma época del año anterior. Qué extraño. Si acaba de comenzar la temporada...», plantea un cliente. Las gigantescas kupelas que decoran la sidrería guardan cerca de 600.000 litros, según el responsable de Bereziartua.

Un grupo de veteranos de las sidrerías de Errenteria saluda al cliente que entra por la puerta. Ellos ya están comiendo la chuleta. Los restos de pan, tortilla y bacalao apenas ya dejan ver la superficie de madera de la mesa redonda. La calma con la que comen contrasta con la jovialidad de un numeroso grupo de jóvenes que domina la escena a escasa distancia un par de mesas. Son las sidrerías del siglo XXI, donde los



Un hombre llena su vaso de sidra. (JOSÉ MARI LÓPEZ)



Una cuadrilla de Erreterria, degustando la tortilla. (JOSÉ MARI LÓPEZ)

móviles con cámara de fotos incorporada son también parte de la clientela.

Dejando atrás Astigarraga, el camino se bifurca hacia el parque de Listorreta, donde un cruce de caminos indica la vía hacia Egiluze, un caserío familiar que abrió hace 26 años la sidrería y que cuenta también con un restaurante. «Son dos alternativas. La gente que quiere estar cómoda va al restaurante, y los que prefieren otro ambiente van a la sidrería. Como es lógico, en la sidrería se come lo clásico, y en el restaurante, en cambio, hay muchas más opciones»,

explica Antton Retegi, gerente de Egiluze. Situadas en diferentes edificios, las diferencias entre las dos salas -restaurante y sidrería- son obvias. Ya sólo el tamaño da una muestra de la diferencia de estilos. Si el restaurante cuenta con 200 metros cuadrados, la sidrería tiene 800. Esta noche la mayoría ha optado por el restaurante. «Pronto empezará a llenarse la sidrería. La gente aprovecha la temporada, pero yo creo que las sidrerías no son una moda. Siempre han sido un boom, pero antes había otro estilo. Hace sesenta años se abría una kupela y no se empe-

zaba con otra hasta que se terminaba. Ahora se ha cambiado porque existe el embotellado», señala Retegi mientras se oyen de lejos los machetes de un cocinero cortando las chuletas.

Hombres y mujeres

El gerente de Egiluze tampoco ve grandes diferencias entre los clientes de las sidrerías. «No los separaría entre hombres y mujeres. Todos beben por igual», sonríe. Mientras recuerda que la producción de sidra de este año ha sido de 250.000 litros, Bittor Retegi apunta que «a pesar de que la gente sabe

que el menú de sidrería es el clásico, si quieren cambiar insisten un poco más porque saben que al lado está el restaurante. Pero bueno...».

Han pasado las diez de la noche y un grupo de jóvenes se dirige a Egiluze. Pasan de largo por el restaurante. Sus carcajadas y bromas a pleno pulmón en mitad del silencio de la noche de Listorreta les delatan. Van a la sidrería.

Erreterria, Astigarraga y Hernani han quedado atrás. Son más de las diez de la noche y la ruta de la sidra se despedirá esta noche poniendo rumbo a Tolosa. El via-

«Nos gusta el ambiente que se crea comiendo. En Francia no ves esto»

Las 'askas' donde abrevaban los animales aún se conservan en Isastegi

je ha llegado al barrio de Aizaba Txiki, concretamente al caserío Isastegi, que se reformó para montar la sidrería en 1984. Situado a 245 metros sobre el nivel del mar, Isastegi reúne en una misma parcela de terreno el pasado y futuro que ha visto y verá pasar sus paredes. La sidrería, con cerca de 200 metros cuadrados, está dividida en dos zonas continuas, donde antiguamente estaba parte del caserío y la bodega de los animales.

Mientras el fuego bajo saluda a quien atraviesa sus puertas, el bacalao se desala en una de las dos askas (abrevaderos) que aún se mantienen en pie. «El otro aska lo encontramos cuando hacíamos la reforma de la sidrería. Y claro, lo dejamos ahí», explica Miguel Mari Lasa, gerente de Isastegi.

Diez grados

Junto a las kupelas, las mesas y algunas esculturas, cuelga en la pared un termómetro que marca diez grados. «Tenemos una chimeneta pero es difícil luchar contra el frío y la humedad. Es algo de lo que deberíamos hablar entre los sidreros. En los locales no puede hacer calor pero tampoco tiene por qué hacer frío», señala Lasa, quien aún mantiene sus dudas sobre cómo actuar ante la ley del tabaco. «Está claro que en la zona de las kupelas no se podrá hacer pero a partir de ahí... No sé aún».

El gerente de Isastegi no sabe muy bien cuál es la clave del éxito de las sidrerías. «Comes de pie, de la bandeja... Algo tiene que tener para que a la gente le guste. Yo creo que es el ambiente. Aquí, en ocasiones, la gente trae la trikitixa, las dulzainas, los txistus... Se da una relación muy maja, pero si luego la chuleta está mala...».

El ambiente distendido que permiten las sidrerías provoca que, en muchas ocasiones, «la gente se pase de la raya. Según las cuadrillas que sea, te rompen los vasos, te roban las servilletas, los cascanueces... Nosotros ya sólo admitimos grupos de, como máximo, treinta personas. Nada de autobuses en manada. Hay mucha gente que se va a encontrar con las puertas cerradas como si ganaran comportándose como hasta ahora. Se creen que pueden hacer lo que quieren. A las sidrerías hay que ir a divertirse, pero no a desmadrarse», sostiene Lasa, quien recuerda que en 1984 «empezamos produciendo 10.000 litros, y este año, en cambio, hemos hecho 800.000».

Las dos salas de la sidrería son la punta del iceberg de Isastegi. En los bajos del caserío se esconde una planta para el embotellamiento de la sidra. A sus espaldas, cuatro nuevas kupelas del tamaño de molinos de viento esconden cada una 80.000 litros. La sofisticada prensa y el enólogo esperan en la parte alta del caserío. Es la parte del iceberg que no se ve. Un universo que apenas hay tiempo para descubrir en esta cena por la ruta de la sidra. ■



El menú de las sidrerías -ya sean clásicas o modernas- es sencillo y no admite cambios o devoluciones: tortilla, bacalao y chuleta. Y, por supuesto, todo acompañado de sidra, mucha sidra. (JOSÉ MARI LÓPEZ)