

# En Fraisoro se está dando un cursillo sobre la elaboración de la sidra

## "En Asturias solemos decir que "la sidra es hembra", por ser caprichosa"

### "La influencia de la luna en la elaboración está directamente relacionada con la presión"

De siempre ha tenido la elaboración de la sidra algo como un velo de misterio. En los viejos métodos de elaboración seguidos en los caseríos, se ha tenido en cuenta, muy especialmente, a la luna, que, casi tanto como en los romances gitanos de García Lorca, las mutaciones del hombre-lobo, las alteraciones en la fisiología íntima de las mujeres o, en el flujo y reflujo de las olas, ha tenido que ver también con los fenómenos del agro, y naturalmente, en los productos que de él derivan.

La luna y la «kupela». En realidad, he aquí los dos factores sobre los que el casero vasco ha basado, esencialmente, su caudal de conocimientos en la elaboración de la sidra. Alguna vez, según he oído contar, han manipulado con alguna parte de elementalísima química: añadir algunos kilos de azúcar o alguna botella de coñac, etc., pero, en realidad, sólo han sido como tímidos, muy tímidos intentos de intervenir en la maravillosa alquimia de la naturaleza, que es en la que, fundamentalmente ha creído el casero en cuanto a la sidra.

Seguramente en ningún caserío faltará la «kupela» buena y la mala, para la elaboración de la sidra. En casi todos ellos también se tendrá sumo cuidado en no hacer «pitara» (una mezcla de sidra con agua) en la «kupela» buena, por cuanto que la adición de agua a la sidra podría malear la calidad de la «kupela». En todos estos caseríos se seguirá con arduo cuidado la fermentación de la sidra, desde la llegada de la dulce «zizarra», bebida gloriosa para los pequeños y que puede dar más de un disgusto al afectar los vientres, hasta el momento casi ritual, en el que la «kupela» se cubre, primeramente con el tapón de corcho, o en su defecto, con el taco de madera, cerrándole los entresijos con sebo, y cubriéndole, en ocasiones, con una mano de yeso o de cemento, o quién sabe, si no también con auténtica bosta de vaca. La alquimia de la elaboración de la sidra es, aparte de un ritual, un delicado ejercicio, en el que la experiencia cuenta mucho.

#### DOS PROFESORES ASTURIANOS

En Fraisoro (Cizúrquill), granja propiedad de la Diputación Provincial de Guipúzcoa, dos asturianos, los señores Díaz Campillo y Palacios Valderrama, van a ofrecer unas lecciones sobre la elaboración de la sidra.

—«Pretendemos que las lecciones no sean de corte conferencial —nos dice el señor Palacios Valderrama—. Más bien, nuestra idea es que sean lecciones dialogadas. Nosotros estaremos más bien para aclarar cualquier duda sobre la cuestión que los cursillistas tengan, aunque, naturalmente, también tenemos un guión hecho sobre lo que conviene explicar en este cursillo.

—¿Podría explicarme a grandes rasgos el guión?

—«Pues versará en general sobre todo lo relacionado con la sidra. En primer lugar, como es lógico, hay que partir de las variedades de la manzana y de la importancia que ofrece su selección en cuanto al posterior resultado de la sidra. Después, iremos tocando todos los factores que entran en el proceso de la elaboración, tales como la limpieza del lagar, la composición del mosto, la fermentación... En rigor, ya lo he dicho antes, lo nuestro será explicar el por qué de las cosas, las motivaciones que se dan para que la sidra salga de esta manera o de la otra.

Entramos pues, en la faceta de la causa y la consecuencia. Muchas veces, un poco como intuitivamente, un poco también por esa experiencia indudable de que hemos hablado, el sidrero, en nuestro caso concreto, el casero que en su caserío se dedica a elaborar la sidra que le servirá como bebida du-

rante todo el año, sabe de la relación de ciertos fenómenos con la bondad de su sidra o no. El que hacer de los señores Díaz Campillo y Palacios Valderrama se centrará sobre todo a explicar, racionalmente, científicamente, naturalmente, porque todo opera sobre una buena o mala bebida. En este caso resulta que los señores Díaz Campillo y Palacios Valderrama son, un poco, como los desveladores de ese misterio que se encierra tras la sidra.

#### LA SIDRA ES HEMBRA

En un principio, y dada la costumbre que hemos adoptado de ver la elaboración de la sidra como un producto dependiente en cierto modo de la suerte, preguntamos al señor Palacios Valderrama, cómo se pueden dar lecciones y fijar un cierto rigor científico en cuanto a la sidra, que,

presión, simplemente. Por la experiencia heredada en los caseríos se sabe que prácticamente, las fases de la Luna llenan una importancia grande en el trasiego de las sidras, desde la barrica a las botellas, pero quizá lo que ignoran muchos es que, en esas fases de la Luna se altera la presión y lo que hay que hacer es elegir la fase más favorable. Y no digamos en cuanto se trata de taponar la barrica, pues si coincide con una fase no favorable, puede haber casos en que la presión puede romper las duelas y hacer explotar el recipiente.

Esto explica por qué en los caseríos se espera a que sea «ilbera» (cuarto menguante) para proceder al taponado del recipiente. Y es que el factor presión puede ser condicionante de la excelencia del producto.

—De lo que se trata —nos sigue diciendo el señor Pala-

rudimentarismo más vituperable ha presidido en todo lo relacionado con la manzana y la sidra. Con aquellos, los manzanosales han ido sucumbiendo en su gran mayoría, en primer lugar por enfermedades parasitarias, como el muterado, y en segundo, aunque quizá de más importancia, por el cambio experimentado durante estos últimos años por el campo guipuzcoano, que de rural ha ido metamorfoseándose en urbano.

Ahora, durante toda esta semana, dos profesores asturianos, expertos en esto de elaborar sidra, permanecerán en la granja de Fraisoro, en Cizúrquill, para contestar a todas las preguntas que se les quiera hacer. Por las mañanas tratarán de girar visita a los distintos lagares y plantas de elaboración a impartir clases prácticas. Por la tarde, durante una o dos horas, im-



aún dentro de ciertos cuidados que nunca se han dejado de prodigar ha constituido algo como misterioso o secreto.

—«En efecto, —nos dice el señor Palacios Valderrama— en Asturias solemos decir que «la sidra es hembra» es decir, veleidosa, caprichosa. Pero en rigor, esto es un poco común a todas las bebidas fermentadas. Lo que hay que hacer es estudiar los diversos factores que influyen en la sidra. Es decir, algo como otros casos. Hay que ir a una transformación regular, a una regulación. Naturalmente, por los diversos factores que en ella se imbrican, la elaboración de la sidra es bastante complicada, pero ello no quiere indicar, ni mucho menos, que no se pueda llegar a una producción estandarizada. Habría que estudiar, eso sí, como he dicho antes, los diversos factores, las manzanas, su mezcla, fermentaciones, trasiegos, y un etcétera muy largo, pues hasta las cosas que pudieran parecer los más insignificantes tienen una importancia primordial a la hora de sacar un buen mosto de manzana. En conclusión, es algo en donde entran en buenos dosis tanto la afición como el cariño.

—¿Y la Luna? ¿Qué influencia tiene la Luna en su elaboración?

—«Pues una influencia de

cios Valderrama— es que, en el trasiego, por ejemplo, la sidra pierda la menor cantidad de carbónico posible. Y para ello, hasta hay que vigilar la temperatura, puesto que el frío favorece la poca pérdida de carbónico.

#### PROMOCION DE LA SIDRA

En conversación con el señor Palacios Valderrama nos damos cuenta de cómo en Asturias se mira todo lo relacionado con la sidra. Por cariño y dedicación a esta bebida, los asturianos han llegado a ser unos expertos sidreros. En la estación pomológica de Villaviciosa, de donde se han trasladado estos dos profesores, hay tres granjas, dedicadas a la plantación y vivero de manzanosales, y a los análisis pertinentes en este terreno. No se olvidan tampoco las industrias derivadas. Hay lugares como Villaviciosa, Gijón, Nava, Fiero, etc., en donde el cultivo de la manzana y el cuidado en la elaboración de la sidra tienen auténtica importancia. La promoción de la sidra se verifica por todos los medios que tienen a su alcance, tales como el Festival de la Manzana, concursos periodísticos, etc. Todo sirve y todo conduce a que la sidra sea elogiada como se merece.

Actitud muy distinta a la que aquí generalmente se ha sustentado, en donde el

partirán conocimientos teóricos.

Que todo ello sirva acaso para renovar la vieja tradición sidrística de nuestra provincia, para que vuelvan viejas costumbres perdidas, como el de la venta de sidra al "txotx", las meriendas con algo de "bixigarril" para beber más sidra, y con todo el complejo mundo que en torno a ellos se desplegaba. Esencialmente, son mundos perdidos ya definitivamente, pero bien están estas lecciones para una mejor elaboración y, sobre todo un mejor conocimiento de los procesos que a ella conducen.

Sebastián ECHABE.

## PUSSY - CAT - 3 - TOLOSA

### PROXIMA INAUGURACION Boite ambiente selecto

#### INAUGURACION JUEVES - 12