


¡Txotx!

texto Nerea Haig

fotografías Mikel Arrazola - I. Navarro - Asoc. Sidreros Gipuzkoa





El origen de la sidra sigue siendo un misterio, aunque muchos historiadores coinciden en situarlo en las civilizaciones egipcia y bizantina. Lo cierto es que en el País Vasco el gusto por esta bebida es una tradición de siglos. La cita escrita más antigua encontrada hasta ahora referente a los manzanales vascos data del año 1014, y ya en el siglo XII algunos peregrinos jacobeos destacaban entre las "peculiaridades de los vascos" su afición al "consumo de manzanas, leche y sidra". Tras una crisis profunda a lo largo del siglo XX, parece que en la última década esta actividad ha experimentando cierto despegue y en la actualidad existen registrados en el País Vasco un total de 96 elaboradores profesionales de sidra, la gran mayoría en Gipuzkoa. El Departamento de Medio Ambiente, Planificación del Territorio, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco está estudiando medidas promocionales para revitalizar el sector, entre las que destaca la creación de una marca común.



Al comienzo de cada temporada, los municipios vigilaban el orden riguroso de turnos para abrir las barricas o kupelas. En los ayuntamientos se nombraba un encargado que procedía a la cata de las sidras de todas las kupelas de las sidrerías para luego sellarlas antes del sorteo de apertura. Era una época en que las sidrerías eran muy abundantes y por tanto este ordenamiento era muy importante.

Una de las pruebas más patentes de la antigüedad de la sidra en Euskadi la encontramos en la abundancia de topónimos y apellidos que derivan de la palabra 'sagar'. El primero que se documenta es 'sagarro' que aparece en 1291. A partir del siglo XIV son numerosas las citas que hacen referencia a nombre y apellidos derivados de 'sagar'. Así vemos que en la localidad de Azpeitia en el año 1348 aparece el nombre de Sagastizabal, en 1347 en Hernani aparece Sagasti, y Sagastigutxia en Beasain. Hoy en día es prácticamente imposible enumerar todos los apellidos que derivan de 'sagar' (Apalasagasti, Bisagasti, Olasagasti, Oruesagasti, Sagarbide, Sagarburu, Sagardui, Sagardibeltz....) o que tienen relación con la sidra (Dolaretxe, Tolare, Tolareberria, Tolaretxipi, Tolaretxiki, Tolaregoia, Tolareta, Tolarezar, Txiskuene, Upabi, Upategi, Upelategi, ...)

Regulada desde antiguo

A la hora de explicar los aspectos y curiosidades de la sidra no se puede dejar de citar su presencia en los diferentes fueros vascos. Multitud de ordenanzas y leyes van conformando a través de los años una rica legislación sobre el manzano, la sidra y la manzana, recogida en viejos libros a lo largo de toda la geografía vasca. De esos documentos podemos deducir hoy la gran importancia que tuvo la producción de sidra en épocas pasadas. El manzano estuvo muy protegido por las leyes forales, protección que no se limitaba al árbol sino que era aplicada también al terreno donde se situaba, prohibiendo la entrada a los mismos de animales o personas ajenos. La defensa del manzano llegó a ser muy meticulosa y se dictaban disposiciones por las que no se podía plantar manzanos a capricho, teniendo que ajustarse el propietario de la heredad a las ordenanzas de cada territorio, manteniendo una distancia mínima entre manzanos, etc.

Lo más probable es que en sus inicios la fabricación de sidra fuera exclusivamente para consumo doméstico. Más tarde, cuando primitivos 'herri sakabanatuak' (pueblos esparcidos) se convirtieron en 'herri bilduak' (pueblos reunidos), la manzana y la sidra comenzaron a negociarse y a intercambiarse con otros productos, tráfico que se vio sin duda favorecido por la construcción de caminos y la habilitación de puertos. La venta de la sidra estuvo muy regulada, al menos hasta el siglo XIX. Al comienzo de cada temporada, los municipios vigilaban el orden riguroso de turnos para abrir las barricas o kupelas. En los ayuntamientos se nombraba un encargado que procedía a la cata de las sidras de todas las kupelas de las sidrerías para luego sellarlas antes de proceder al sorteo de apertura. Era una época en que las sidrerías eran muy abundantes y por tanto este ordenamiento era muy importante.

Tiempos difíciles

Pero con la introducción de nuevos cultivos, especialmente maíz, el sector sidrero entró en una época de dificultad. A partir del siglo XVII los manzanales empiezan a decrecer, sobre todo en los pueblos del interior, donde las plantaciones de manzana eran sustituidas por maíz. Por otro lado, el consumo de vino producido en Álava y Navarra se iba extendiendo paulatinamente en detrimento del consumo de sidra. Álava fue la primera provincia en perder sus manzanales sidreros, que fueron poco a poco sustituidos por plantaciones de maíz, trigo y vides. En Gipuzkoa y Bizkaia a principios del siglo XX todos los manzanales quedan reducidos a pequeñas explotaciones cercanas a las huertas familiares de unos pocos pueblos.

Aunque en Bizkaia se dan algunos casos aislados, en la práctica es Gipuzkoa el único territorio que mantiene durante la primera mitad del siglo XX la costumbre de cultivar manzanos y fabricar sidra. En esta provincia en los años veinte se fabricaba todavía un promedio de 30 millones de litros de sidra, pero la guerra civil y los años posteriores supusieron un retroceso brutal, tanto que en el año 1967, siendo ya la única provincia que producía sidra para su comercialización, fabricó la reducida cantidad de 1.250.000 litros. Estas cifras han ido oscilando (en 1998, por ejemplo, se registraron los 8 millones de litros), pero sin alcanzar nunca las de principios de siglo.

Por otra parte, los baserritarras se dieron cuenta de las ventajas que la plantación de pinos para hacer papel y material de construcción ya que no necesitaba mano de obra, y comenzaron su a plantación masiva abandonando los pocos maltrechos manzanos que habían sobrevivido a la guerra civil. De esta forma, si el maíz supuso el comienzo del retroceso del manzano en el siglo XVI, el pino fue motivo de su definitiva extinción en algunas zonas de Bizkaia y Gipuzkoa en el XX. Asimismo, el consumo de otras bebidas como el vino y sobre todo la cerveza, hizo que en la década de los 50 se fueran cerrando las pocas sidrerías que quedaban en los núcleos urbanos y abriéndose otro tipo de establecimientos.

Época de despegue

Afortunadamente, desde hace un tiempo estamos asistiendo a un resurgimiento del fenómeno de las sidrerías, así como del consumo de sidra. A partir de la década de los 80 las sidrerías se volvieron a poner de moda, especialmente en Gipuzkoa, y en los caseríos se vio que la sidra podía ser un complemento más a su economía. Desgraciadamente, los manzanales e instalaciones de antaño habían desaparecido en su mayoría y los baserritarras se vieron obligados a importar manzanas de Asturias, Galicia o Francia, -aunque en los últimos años se ha realizado un notable esfuerzo por recuperar las variedades autóctonas- y a mecanizar la fabricación de la sidra.

Las instituciones vienen realizando un importante esfuerzo para ayudar a los productores en los tres territorios históricos, tanto habilitando ayudas económicas para la plantación de manzanales de variedades autóctonas como para la introducción de nueva maquinaria de producción y la formación profesional. El Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco está estudiando en la actualidad la posibilidad de desarrollar un plan estratégico específico, que recoja las diversas acciones destinadas a la mejora, la protección y la promoción del sector, tal como la implantación de una marca propia que distinga la sidra elaborada con variedades autóctonas frente a otros productos de inferior calidad.

En la actualidad, hay registrados un total de 96 elaboradores profesionales de sidra en el País Vasco, aunque es posible que existan otros muchos que fabriquen de modo amateur o para uso exclusivamente doméstico. La cosecha del 2008 superó ampliamente los 12 millones de litros y fue calificada como histórica por los expertos tanto por su cantidad como por su calidad, influida por las bajas temperaturas estivales. Sin embargo, el caluroso verano de este año ha provocado que la recogida del 2009 sea sensiblemente inferior, la tercera o cuarta parte, lo que ha obligado a muchos a comprar la materia prima fuera de las fronteras vascas.

ción de sus instalaciones, profesionalización de las plantillas, atención a las actividades de promoción, etc..."

Por lo que se refiere a Bizkaia, su cosecha alcanzó en 2008 los 300.000 litros. Están registrados un total de 12 productores, la mayoría englobados en la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia, creada en el año 1994.

En cuanto a Álava, la producción es todavía testimonial, con tan sólo 2 baserritarras dados de alta en el Registro de Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco. En el territorio alavés encontramos algunas de las pocas experiencias existentes hasta ahora en este sector en producción totalmente ecológica. Es la de la familia Borobia, en la localidad de Ozaeta y que registró en el año 2007 una cosecha de 15.000 kilos de manzana. También existe un interesante proyecto de desarrollo rural que está poniendo en marcha la cooperativa ASE, radicada en la localidad de Aramaio, que elabora y comercializa un caldo procedente de la cosecha de un par de docenas de pequeños productores de la zona.

Elaboración

Según la regulación vigente, la sidra natural se define como: 'la elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares, que contiene gas carbónico de origen endógeno exclusivamente. Su graduación alcohólica adquirida será supe-

En la actualidad, hay registrados un total de 96 elaboradores profesionales de sidra en el País Vasco, aunque es posible que existan otros muchos que fabriquen de modo amateur o para uso exclusivamente doméstico.

De estos kilos, la gran mayoría se recogen en Gipuzkoa, que sigue siendo, con diferencia, el territorio con mayor tradición sidrera. La mayoría de los productores guipuzcoanos están englobados en dos asociaciones: Gipuzkoako Sagardoen Elkarte - Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, con sede en Azpurgarria y creada en 1977, y Taldea Sagardogileak. La finalidad de ambas es la de impulsar el sector y sus productos a través de la adaptación de sus asociados al sistema y a la regulación establecida. "Son muchas -afirman- las sidrerías existentes y no todas se animan a dar este paso. Nuestros asociados, aunque no libres de problemas, comienzan su adaptación al sistema: registro de sus actividades, altas en hacienda, adecua-

rior a 4'5 grados'. Esta sidra natural presenta notables diferencias con la que se produce en otras zonas o países. La sidra autóctona vasca debe estar elaborada con determinados tipos de manzana, mientras que la más extendida fuera es la gaseosa o achampanada, que es más artificial ya que se elabora a partir de una mezcla de zumo, mosto y concentrados, a la que se añade gas y edulcorantes.

Para conseguir este producto, la elaboración comienza hacia finales de septiembre o principios de octubre, con la selección y recogida de manzana. La recolección y recepción de manzana no termina hasta mediados de noviembre, que es cuando se reciben las variedades de manzana más tardías.





La manzana seleccionada y limpia es trasladada a la trituradora que tiene la función de reventar la pulpa y así facilitar el prensado y asegurar el mayor rendimiento de la materia prima. La manzana machacada es transportada en línea a la prensa. La mayoría de las sidrerías a instalado prensas modernas, que facilitan muchísimo el trabajo del productor y ahorran tiempo. El rendimiento de la materia prima, según la variedad de manzana y punto de madurez, ronda entre el 50 y el 70%. El mosto obtenido a través del prensado es trasladado a su correspondiente cuba o kupela para que empiece la fermentación. Los depósitos utilizados pueden ser de madera, de poliéster o de acero inoxidable, principalmente.

Durante los siguientes quince días el mosto sufrirá su primera fermentación, la alcohólica, en la que los azúcares se convierten en alcohol principalmente. Una vez terminada esta o al final de la misma comienza la transformación maloláctica, en donde se transforma el ácido málico en ácido láctico.

La nueva cosecha de sidra se degusta en el denominado txotx, directamente de las barricas, a partir de mediados de enero y hasta finales de abril. El origen de esta degustación, todo un acontecimiento lúdico, cultural y gastronómico en nuestros días, era el de elegir la sidra que más tarde se podría comprar embotellada. Las sidrerías en las que se puede realizar este rito se han convertido en un importante atractivo turístico para las localidades en las que se ubican, aunque no exento de cierta polémica entre los vecinos, que se quejan en algunas ocasiones del comportamiento poco cívico de los clientes.

Desde que el mosto se convierte en sidra, después de varias fermentaciones, es el sidrero quien determinará el momento

adecuado para el embotellado del producto. El proceso se puede realizar durante todo el año, gracias a los sistemas de frío instalados en las sidrerías, que facilitan muchísimo el mantenimiento y la conservación del producto. La tecnología utilizada para el embotellado de la sidra ha evolucionado mucho en los últimos tiempos, por lo que las sidrerías han incorporado plantas embotelladoras de última generación a su maquinaria.

Variedades de manzana

Como se ha dicho, durante mucho tiempo, y por diversas circunstancias, la plantación de manzanos autóctonos se ha visto seriamente amenazada en el País Vasco pero, por fortuna, gracias al empeño de los baserritarras y a las ayudas institucionales, se está recuperando muy satisfactoriamente. Un ejemplo de ello son los trabajos desarrollados en el marco del Programa de Fomento Pomológico de la Diputación de Guipuzkoa y en el laboratorio Fraisoro, así como los realizados en Estación de Fruticultura y Bodega Experimental de Zalla de la Diputación de Bizkaia. Por lo que se refiere a Álava la Diputación Foral está trabajando estrechamente con la Red de Semillas de cara a recuperar algunas especies. Asimismo, el centro de investigación agrícola Neiker-Tecnalia, dependiente del Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, está realizando diversos análisis y proyectos piloto en el mismo sentido.

En la actualidad, las variedades de manzana más utilizadas en la elaboración de la sidra son, entre otras, aritza, errezila, patzoluá, txakala, gezamina, udare marroí, goikoetxe, urdin, mantoki, mozoluá, urtebi handi y verde agria.

