



EL 19 DE ENERO, víspera de San Sebastián, tiene lugar el pistoletazo de salida del 'txotx' o temporada de las sidrerías. Hoy en día algunas, por ejemplo la de

Lekaroz, adelantan la inauguración al próximo fin de semana. Una vez consumidas, bien frescas, las botellas del año anterior, ha llegado la hora de probar cómo viene el indispensable brebaje de las

meriendas del verano. Aun siendo época de peregrinaje a las 'sagardotegis', nunca viene de más saber qué es lo que se nos cuele por el gaznate, bien acompañado de la ya clásica tortilla de bacalao, el bacalao

frito con p chuletone nueces, q menos qu comienza cuando la



A vueltas con la sid

TEXTOS: XABIER CARRILLO • FOTOS: PATXI CASCANTE, J.M. PÉREZ, ONDIKOL Y CEDIDAS POR SIDRERÍAS

1. LIMPIAR LAS KUPELAS. El primer quehacer del sidrero-productor consiste en limpiar bien las *kupelas*. Aunque ya se haya hecho al terminar la temporada pasada, vuelve a hacerse por dos motivos: porque la higiene así lo requiere y porque, de no hacerlo, la futura sidra tomará viejos sabores no desaparecidos, además de que saldrá demasiado ácida. En la imagen, Isaak Etxeberria productor de Murugarren limpiando una *kupela* junto a su familia.

2. ACARREAR LAS MANZANAS. Aunque todo productor tiene sus propios manzanos, jamás cubren sus necesidades, por lo que el segundo paso consiste en acarrear las manzanas a la sidrería. En Navarra, la mayoría proceden de Gipuzkoa. Las grandes sidrerías, ubicadas principalmente en Gipuzkoa también tra-

en manzanas de Normandía, Bretaña, Cantabria, Asturias y, sobre todo, de Galicia. Las manzanas, según llegan, se limpian con agua, y dependiendo de su estado de madurez, se dejan macerar unas pocas horas o alrededor de un día. Hay sidrerros que de antemano diseñan el tipo de sidra que desean. Para obtenerla, mezclan tipos de manzanas, más o menos ácidas, amargas o dulces. De todas maneras, se considera que la fórmula ideal es la de mezclar un 50% de manzanas ácidas, un 30% de agrias y un 20% de dulces. La realidad es otra. Casi todo sidrero produce con las manzanas que tiene. En la foto puede verse como acababan de acarrear las manzanas.

3. A LA MACHACA ('SAGAR-JOTZEA'). Las manzanas maceradas van directamente a la machaca (*matxa-*

ka), el artilugio de la imagen. Se introducen las manzanas por la parte superior y, la máquina, como su propio nombre indica, se ocupa de pegar (*jó*) o aplastarlas con los pisones que lleva. Al aplastar las manzanas es fundamental no triturar las pepitas, darían a la sidra mal sabor. Las manzanas machacadas, como se ve, salen por la rampa de la parte baja.

4. TRABAJO DEL LAGAR ('DOLAREKO LANA'). En el lagar (la máquina de la foto) se introducen, también por la parte superior, las manzanas ya machacadas. Es en este momento cuando el productor aplica sus trucos, algunos transmitidos de padres a hijos, y realiza la mezcla de diferentes tipos de manzanas. Como anteriormente hemos apuntado, ácidas (50%), agrias (30%) y

dulces (20%). La máquina se encarga de pisotear aún más las manzanas y de extraer su jugo, aproximadamente entre un setenta y un 80% de los kilos utilizados.

5. EL MOSTO ('MUZTIOA'). Ya tenemos el mosto, pero, ¡cuidado! No hay que beberlo en exceso, de lo contrario se puede padecer de una terrible descomposición. Ahora sólo queda rellenar las *barrikas* y *kupelas* y esperar. Es en estos recipientes donde comienza inmediatamente la fermentación. Las *kupelas* se dejan abiertas por encima, ya que el contacto con el oxígeno es necesario para que el mosto fermente. Parecerá raro, pero a partir de ahora y durante un mes aproximadamente el mosto cobra vida propia y hace ruidos, hierve: (blu, blu, blu...) Después calla.

6. LA 'PATSA' PARA EL GANADO. A la vez que el mosto, con el lagar se consigue la *patsa*, casca o orujo de manzana que habitualmente se emplea como pienso para el ganado. Es muy nutritivo. Como se ve y, como mejor se verá más adelante, en las sidrerías, es decir, las productoras, se aprovecha todo. En la fotografía vemos la casca apilada en espera de su destino.

7. EL TXOTX. La parte más popular de la sidra. A principios de enero el sidrero comienza a preparar su caserío o borda. Prueba la sidra más que nunca (en la imagen) y espera ansiosamente que llegue la víspera de San Sebastián. Hasta la Semana Santa la sidrería se convierte en restaurante y centro de reunión social. Al contrario de lo que piensa mucha gente, la sidra no está en su

imientos verdes, los
s y el postre a base de
ueso y membrillo, nada
e un trabajo artesanal que
hacia finales de octubre,
s manzanas han madurado.



Manual del buen 'sagardozale'

TODO buen aficionado a la sidra (*sagardo-zale*) necesita un vocabulario mínimo que le es válido en una conversación de sidrería. Si entre *kupela* y *kupela* te lanzas a hacer algún comentario, mejor que domines algunas palabras de la cultura sidrera:

Barrika: Recipiente para la sidra de entre 100 y 600 litros. Habitualmente es de madera.

Barrikote: Recipiente de hasta 100 litros. También de madera. En tiempos, al comenzar el invierno, era costumbre hacer una *afarijaia*, donde se acompañaban los arenques y el bacalao asado con sidra primeriza o con *zizarra*.

Bukio: Recipiente con una capacidad de 600 a 1.000 litros. Casi siempre de madera. Puede ser vertical.

Kupela: Recipiente de más de 1.000 litros. Las hay de hasta 50.000. Generalmente de madera, aunque en los últimos años se empieza a ver algunas de acero.

Madre (ama): El poso que se acumula en el fondo de la *kupela*. Igualmente, el que se acumula en el fondo de la botella.

Mojón: La palabra aviso cuando el sidrero va a abrir una *kupela*.

Pitarra: Mezcla de sidra y agua. En algunos caseríos se hace para las mujeres y los niños.

Txotx: Clavija que se utiliza para abrir el agujero por el que se prueba la sidra. También se le llama *txiria* o *zipotza*.

Upategi: El sitio donde están las *kupelas*.

Zizarra: Sidra elaborada con las manzanas todavía no maduras caídas del árbol. Es dulce y densa.

8



de
em-
botellar
la sidra de
las *kupelas* que se
han guardado cerradas. Es curioso, pero de este modo se venden más litros que los que se consumen en *txotx*; sólo un 8% del total. En tiempos la sidra se embottellaba en unos envases azulados de litro.

Con el descenso del consumo se empezaron a reutilizar las botellas de champán. Sin embargo, desde 1985 se comercializa en botellas de 75 centilitros de color verde claro (en la imagen). La sidra que no se ha consumido en *txotx* y no es buena para embottellarla, sobre un 7%, se utiliza para hacer vinagre. Este vinagre es muy apreciado en la alta cocina.

mejor momento. En realidad el *txotx* es la época en la que se abren algunas *kupelas* para probar y, por tanto, saber quien va a tener a los meses la mejor sidra embottellada. En el momento del *txotx* la sidra continúa su proceso de fermentación.

8. EMBOTELLAMIENTO. Terminada la temporada del *txotx* llega la hora

SIDRERIA
SAGARDOTEGIA
ILZARBE
A S A D O R



En Puente La Reina - Gares, hemos abierto el TXOT
Reserva tu mesa llamando al Tel. 34 09 21

TE ESPERAMOS
VAS A DIENTAR