



Grupos > Origen > Blogs > Reportajes

Sidrerías guipuzcoanas

3 jun 2013

Son el escenario de singulares celebraciones gastronómicas que preservan un hecho cultural enraizado en la tradición vasca.

origen

0 adjunto(s)

0 comentario(s)

Compartir

Desde el “txotx” (grito intraducible que acompaña el escanciado de la primera sidra de la campaña que se ha ido elaborando en las “kupelas” o toneles) del mes de enero hasta el final de la primavera se revive en todo el País Vasco, pero fundamentalmente en Guipúzcoa, con Astigarraga y Hernani como centros neurálgicos, el ritual de las sidrerías (“sagardotegia” en euskera), una de las grandes muestras de que Euskadi es tierra de tradiciones muy enraizadas.



El eje de esta experiencia gastronómica es escanciar directamente el vaso de sidra de la “kupela”, siguiendo los ritmos del dueño del local o maestro sidrero, que permite disfrutar de los matices que aportan las diferentes sidras.

Pero es esto y mucho más, un

mundo con sus propios rituales y también su vocabulario.

Para comprobarlo, ORIGEN ha tenido la oportunidad de visitar recientemente, en plena temporada, dos sidrerías muy diferentes entre sí, pero ambas productoras de sus propias manzanas y respetuosas de las esencias de un encuentro alrededor d

e la sidra y la comida que, por su singularidad y sencillez, se convierte en una experiencia única.

Una es la ambiciosa y veterana Petrítegi, situada entre las grandes sidrerías de Astigarraga, que, con el objetivo de acercar la liturgia sidrera a las nuevas generaciones, tuvo como invitados en su último “txotx” al grupo musical donostiarra La Oreja de Van Gogh, como en años anteriores vivieron la misma experiencia la soprano Ainhoa Arteta, los cocineros Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz o los deportistas Miguel Indurain o Xabi Alonso. Apuestan por la innovación y han puesto en marcha propuestas de “sidraturismo” e incluso prolongan la temporada durante todo el año con silla embotellada a partir del verano.

La otra es Eguzkitza, situada en las afueras de Tolosa, ejemplo de sidrería más pequeña y tradicional pero tan respetuosa de la tradición que solo elabora sidra con manzanas autóctonas. Su clientela está formada, básicamente, por gentes procedentes de la propia Tolosaldea y del cercano Goierri.

Como en todas las sidrerías, ambas tienen dos elementos en común, un menú prácticamente universal (sencillo y sabroso, a base de tortilla de bacalao, bacalao frito, chuleta y, como postre, Idiazabal con membrillo y nueces) y los paseos más o menos frecuentes de su numerosa clientela hacia las cercanas salas de “kupelas” para que el dueño de la sidrería o el maestro sidrero escancie la bebida, es decir, ofrezca diferentes sidras “al txotx”, en un ritual de conversación y de armonía social, como tantos otros de los que tienen lugar alrededor de la buena mesa.

Cuentan los sidreros que, en un principio, el “txotx” empezó como una cata entre el sidrero y los mayoristas, restaurantes o sociedades gastronómicas que acudían a la sidrería para probar, de las diferentes “kupelas”, la bebida que más se adaptara a su gusto. Al final, acabó convirtiéndose en una de las principales tradiciones gastronómicas vascas, respetuosas de cierto código de comportamiento.

Una familia con más de un siglo de tradición sidrera

Nos recibe en Petrítegi (situada en Astigarraga, el “corazón de la sidra”, a muy pocos kilómetros de San Sebastián), Ainara Otaño, representante de la quinta generación de una familia con más de un siglo de tradición sidrera en el mismo escenario. Nos cuenta que, “con motivo de los programas de enoturismo o sagardoaturismo que hemos puesto en marcha hemos investigado y llegado a la conclusión de que Petrítegi tiene relación con el mundo de la sidra desde antes de 1527. Y para nosotros esto no solo es un trabajo sino una forma de vida. Somos productores de manzanas y este caserío

ha sido un lagar preparado para la sidra en toda su estructura, intentando aprovechar todos los recursos que nos rodean. Actualmente, tenemos cinco hectáreas dedicadas a manzanales y contamos, además, con 49 proveedores que suman conjuntamente en torno a 200 hectáreas más. Con un millón de kilos de manzana hacemos unos 700.000 litros de sidra. El 62% de la fruta que utilizamos procede de variedades locales de la propia Guipúzcoa. En la empresa trabajan unas 30 personas, puesto que somos productores de manzana y de sidra y tenemos, además, actividad hostelera”.

Una experiencia completa alrededor de la cultura de la sidra

Desde la perspectiva turística, Petritegi pone a disposición de sus visitantes un amplio programa de visitas guiadas, incluyendo algunas un recorrido por el manzanal, además de las prensas y las bodegas, y, desde esta temporada, hasta la posibilidad de que el turista elabore su propia sidra, recogiendo las manzanas en el campo, machacándolas y prensándolas y recibiendo una botella del zumo obtenido con etiqueta personalizada.

Ainara Otaño señala que “2013 es el año de afianzamiento de las visitas guiadas a la bodega. Desde que empezamos en junio de 2012, valoramos el interés de la gente por descubrir los secretos de nuestra sidrería, por acercarse a la cultura de la sagardoa y de nuestra familia”. Además, la empresa va a aumentar la superficie cultivada con nuevas plantaciones de manzanos de las variedades autóctonas más recomendadas para la elaboración de la sidra: moko, txalaka, goikoetxe, mantón, urtebi aundia, urtebi txikia... “Nuestra apuesta -dice Ainara Otaño- es continuar firmemente con el empleo de la manzana autóctona en la elaboración tanto de nuestra sidra Petritegi, donde ronda el 60 por 100, como en Petri, que se hace con el 100 por 100 de variedades locales”. El resto de las manzanas que utilizan proceden de la República Checa y de Francia.

Petritegi, como miembro de la Asociación de Sidra Natural de Guipúzcoa (a la que pertenecen medio centenar de sidrerías de las alrededores de 80 que hay en todo el País Vasco), apoya estudios como el realizado, en colaboración con la Universidad del País Vasco, titulado “Contribución de la variedad de manzana y los polifenoles a las propiedades de la sidra del País Vasco” y anuncia la posibilidad de elaborar sidras monovarietales, en función de la aportación de cada uno de los diferentes tipos de manzana. Ainara Otaño asegura que “representamos una manera de entender y sentir la sidra única, en la que se aúnan los conceptos de calidad e innovación, junto a los métodos tradicionales de elaboración. Es muy importante buscar el equilibrio, hay que renovarse sin perder la esencia, porque el cliente es cada vez más exigente y requiere trato personalizado. Si queremos atraer a un público joven, tenemos que innovar”. En cuanto al menú de sidrería, con el que pueden llegar a atender hasta a 450 personas, ofrecen diferentes variantes. La tortilla de bacalao, el bacalao frito y la chuleta son una posibilidad, pero tradicionalmente en la casa también se ha propuesto merluza (cogote o cola) a la parilla. Y, como novedad, tras el postre se ofrece un sorbete de manzana.

Un 10 por 100 de la producción de Petritegi se consume en la propia sidrería a lo largo del año y el resto va a “Guipúzcoa y todo el País Vasco, Madrid, Barcelona, Sevilla...

Hay algo que se exporta a Japón, Estados Unidos o Francia, pero en pequeñas cantidades porque es difícil la aceptación de la sidra natural fuera de aquí. Por ejemplo, los franceses la prefieren más dulce, no como la nuestra”.

Para su gusto, “la mejor sidra del año es la del mes de marzo, porque la de enero es demasiado suave. En casa preferimos, generalmente, sidra con cuerpo y con una cierta acidez, que no todo el mundo bebe. La cosecha de 2012 se caracterizó por las altas temperaturas y las escasas lluvias que hicieron madurar el fruto con antelación. En un principio, el tamaño fue bastante pequeño y con gran cantidad de azúcar pero, gracias a las lluvias de primeros de octubre, la manzana ganó volumen y equilibrio, las características necesarias para obtener una sidra de calidad”.

Desde el punto de vista de la cata, “tras la selección y las mezclas realizadas por el sidrero y las buenas fermentaciones de los mostos, el resultado de 2012 han sido unas sidras con intenso color amarillo pajizo, aromas a fruta fresca y un ligero sabor amargo que ofrece un gran recorrido en boca”. En el proceso de producción Ainara asegura que “apostamos por lo natural, pero el control del frío es importantísimo, igual que la limpieza de la manzana y de las instalaciones. En cuanto a los depósitos, aquí tenemos de todo: acero inoxidable, poliéster, madera... y vamos probando los resultados”. Y Petritegi también reivindica “la necesidad de apoyar la creación de una Denominación de Origen de Sidra Natural del País Vasco, alrededor de la cual detectamos enorme interés. En unos tres años, podremos contar con esta importante herramienta para nuestra labor de comercialización”.

Atención personal por parte del sidrero

En Eguzkitza, la sidrería de Tolosa, comprobamos la importancia que en el ritual tiene la atención personal por parte del sidrero. Jon Cipitria y, sobre todo, su padre, Rufino, van dirigiendo al cliente hacia las diferentes “kupelas”, cada una de las cuales contiene sidras que ofrecen diferentes matices para quien le guste descubrirlos. El establecimiento lleva abierto desde los años ochenta e incluye, en la parte de arriba, en lo que fue el lagar de los abuelos, un pequeño museo donde se explica la evolución de la elaboración de este producto. Jon cuenta que “ahora estamos casi en el centro de Tolosa, porque han construido recientemente una ikastola y un polideportivo, pero antes estábamos mucho más lejos. En Tolosaldea hay unas pocas sidrerías, no tantas como en Astigarraga, Hernani o Usurbil, pero existimos, tenemos mucha clientela y no nos va nada mal”.

Jon nos recuerda el calendario de la sidra en Guipúzcoa: "La elaboración comienza a finales de septiembre y primeros de octubre con la selección y recogida de la manzana, algo que puede prolongarse hasta noviembre. Entre finales de octubre y noviembre conseguimos el mosto, a través del machacado y el prensado. Después se deposita en las kupelas donde se transformará en sidra tras el proceso de fermentación. Decimos que la sidra está en su punto a finales de febrero y en marzo, pero el proceso tiene mucho que ver con el clima de la época. Hoy en día, gracias a los depósitos de acero inoxidable, se controla la temperatura más fácilmente. No obstante, hay cada vez más gente que prefiere la sidra dulce, la primera del año. Este año, como el verano fue muy caluroso, tiene más azúcar y está más concentrada pero al final creo que ha alcanzado un buen equilibrio".

En Eguzkitza elaboran unos 45.000 litros de sidra, toda ella procedente de manzanas de Tolosaldea: "Queremos preservar la producción de los caseríos de los alrededores y, a partir de ahí, combinamos todo tipo de manzanas, más agrias o más dulces, siempre que la mezcla que se haga con ellas resulte equilibrada. Ahora hemos plantado otros 400 manzanos que en cinco años empezarán a dar sus frutas. Si actualmente solo unos 10.000 litros de sidra proceden de nuestros árboles, en ese tiempo representarán más de la mitad".

Jon Cipitria añade que "menos del 50 por 100 de nuestra producción de sidra se consume en temporada de enero a junio, porque la tendencia es prolongarla cada vez más. Pero llega un momento que hay que cerrar porque la propia sidra te exige embotellarla".

Eguzkitza se nutre de un público numeroso y fiel procedente de Tolosaldea y el Goierri, porque, como nos dice su propietario, "la gente de Donosti prefiere ir a Astigarraga y a Hernani. A todos les ofrecemos el típico menú de sidrería, con tortilla, bonito, chuletas que nos trae un proveedor de Ibarra, Idiazabal de Martintxiki, membrillo y nueces, y un ambiente alegre y tradicional. Muchos vienen desde Tolosa andando o en autobús para poder disfrutar relajadamente de nuestra sidra que va bien con cualquier comida".

Petritegi

Petritegi bidea

20115 Astigarraga. Guipúzcoa.

Tfno. 943 457 188. www.petritegi.com

Eguzkitza

Usabal Auzoa, 25

20400 Tolosa. Guipúzcoa.

Tfno. 943 672 613. www.sidreriaeguzkitza.com

MENESTRA el triunfo de la primavera

Texto: Cristino Álvarez | Fotos: ORIGEN

**24 may
2013**

origen

0 adjunto(s)

0 comentario(s)

Compartir

Si hay una estación del año que tiene buena prensa en todos los terrenos, ésa es, sin duda, la primavera. Sale uno del invierno y, en teoría, hace buen tiempo, pese a lo de "abril, aguas mil"; los días son más largos y anochece más tarde; ha sido considerada siempre la estación del amor, todo florece... y gastronómicamente está llena de atractivos.

Bien tratada en la poesía, en la pintura (véase "La Primavera" de Sandro Botticelli, en Florencia), la música, desde Vivaldi ("Las Cuatro Estaciones") a Stravinski ("La consagración de la primavera")... Así, en general, la primavera solo resulta negativa para quienes sufren alergias justamente primaverales.

Hay mucho donde elegir si buscamos un símbolo gastronómico de la primavera: qué decir de los guisantes "lágrima", de los perretxikos, de los maravillosos espárragos blancos... ¿Con qué quedarse? Yo prefiero tomar algo de aquí y algo de allá y elegir... una buena menestra. Primavera, por supuesto. Los Diccionarios, para variar, se han quedado con arcaísmos a la hora de definir la menestra. "Guisado compuesto de diferentes hortalizas, y a menudo con trozos pequeños de carne o jamón", dice el DRAE. Algo más específica doña María Moliner: "guiso hecho con diversas verduras

mezcladas, arregladas generalmente con pequeños trozos de tocino o jamón, y cocido todo ello con el jugo de las propias verduras". Cierto: hay menestras que llevan jamón, como hay menestras de cordero; hay, de hecho, muchas menestras por



España adelante; pero hoy por hoy la menestra es, ante todo, un plato de verduras