

▼ **REPORTAJE** COMIENZA LA CAMPAÑA DE ELABORACION DE SIDRA

Camino del 'txotx'

Los tolares o prensas se encuentran estos días a pleno rendimiento. El fuerte olor del mosto de sidra impregna ya las bodegas guipuzcoanas, donde se aprecia el ajetreo de una campaña que acaba de empezar. Aunque todavía es pronto para saber si la sidra será de calidad, los

expertos auguran una buena temporada. «Ha sido un buen año de manzanas», señalan. Pero tendrán que pasar tres meses todavía para que el caldo de la manzana fermenta en las kupelas y llegue a los paladares más exigentes al grito de itxotx!.

PILAR ARANGUREN

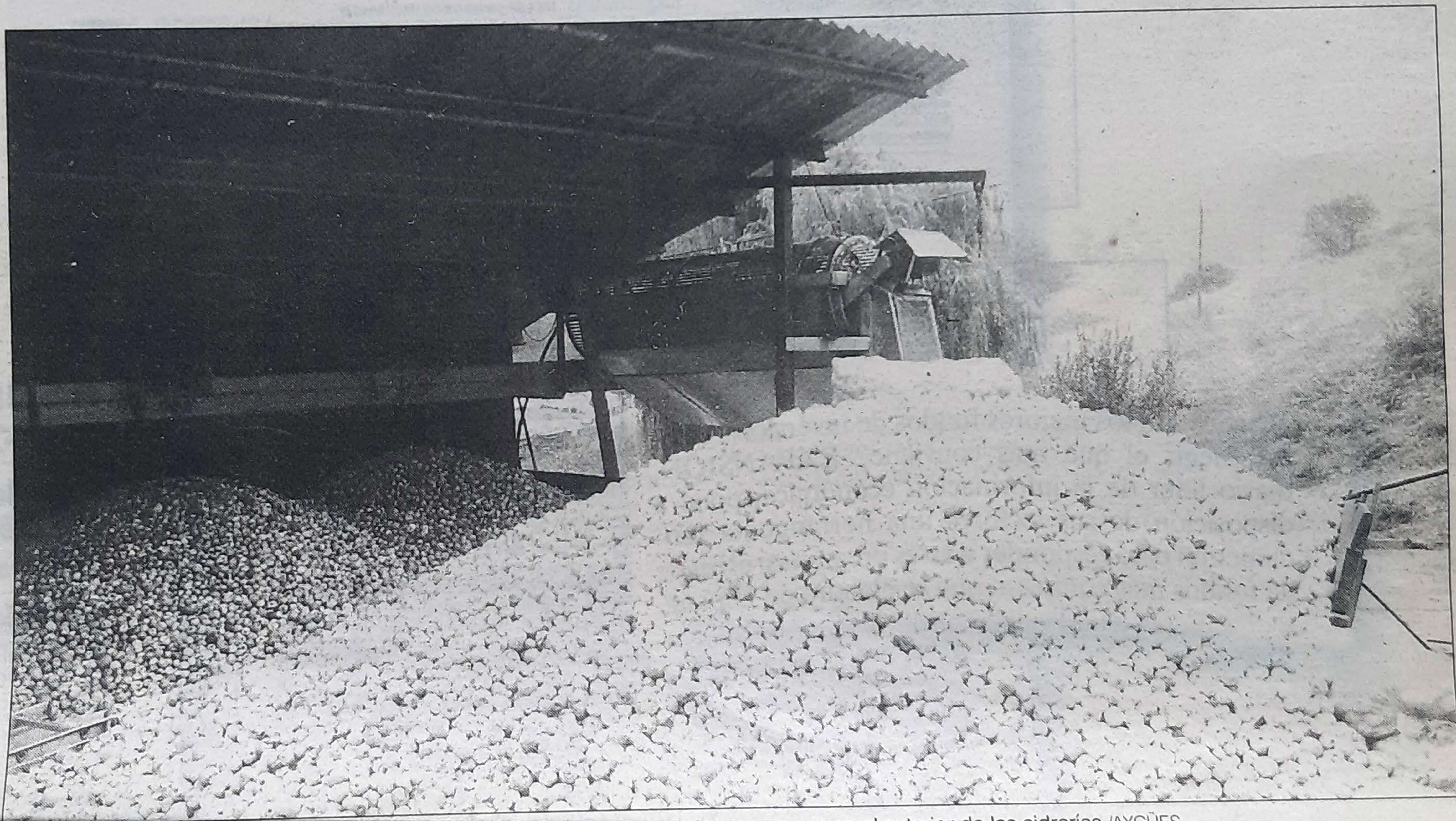
TRES grandes montones de manzanas se apilan en el exterior de la sidrería Bereciartua. La máquina limpiadora se encarga de separar las podridas, quitarles las hojas y limpiarlas con agua. Una vez que están relucientes, pasan a la trituradora, que las va partiendo, y de allí directamente a la prensa o tolare. Por un pequeño tubo, el mosto de la manzana llega a una tina tras pasar por un filtro que le quita las impurezas. Mediante un sistema de bombeo, el mosto entra en las kupelas, donde empieza el proceso de fermentación.

«En las kupelas tiene que estar un mínimo de tres meses. Durante ese tiempo se suceden dos fermentaciones. Una rápida, en los primeros quince días, y otra más lenta, que se produce en los veinte siguientes, aunque la fermentación no termina nunca, ni cuando se embotella. De hecho, el poso que se forma en la botella es una refermentación», explica José Miguel Bereciartúa, presidente de la Asociación de Cosecheros de Sidra de Gipuzkoa, que agrupa a 67 sidreros.

José Miguel Bereciartúa añade que la fermentación se produce mientras hay azúcar. «El mosto sale con una densidad de azúcar de 1.050 y se embotella con 1.000 cuando en la botella y le salga la txinparta —espuma—. Si se metiera la sidra sin azúcar, al servirla no le saldría esa espuma», aclara.

Se embotella todo el año

Una vez que la sidra ha estado tres meses en la kupela empieza el proceso de embotellado, que dura todo el año. «Antes se embotellaba todo antes del verano, pero ahora se puede embotellar todo el año, porque la mayoría de las bo-



El proceso de elaboración de sidra se inicia con el amontonamiento de las manzanas en el exterior de las sidrerías./AYGÜES

degas cuentan con un sistema de refrigeración que permite mantener las kupelas a 10 grados», comenta. Esto ha supuesto una gran ventaja para los sidreros, ya que así se evitan *permutests*. Pero el producto también sale ganando, según apunta el presidente de la Asociación de Sidreros, «ya que es mejor que la sidra vaya fermentando en la kupela».

El enólogo de la Asociación, Miguel Angel Sáez, añade que al tratarse de un producto natural, que se elabora de forma artesanal y sin aditivos, «la botella hace a veces evoluciones negativas, por lo que recomendamos que no esté mucho tiempo en el envase y que

se vaya adquiriendo en diferentes partidas a lo largo del año».

Buen año de manzanas

Aunque todavía es pronto para saber si el mosto será de calidad, los sidreros se muestran esperanzados, ya que están contando con buena materia prima. «Ha sido un buen año de manzanas», comenta José Miguel Bereciartúa. Y se explica: «ha habido muchas y sanas». Prueba de ello son los cinco millones de kilos que se han recogido en Gipuzkoa. Pero no son suficientes, ya que se traen otros cinco millones de fuera. La mayoría, de Galicia y de Asturias y algo de Bretaña y Normandía.

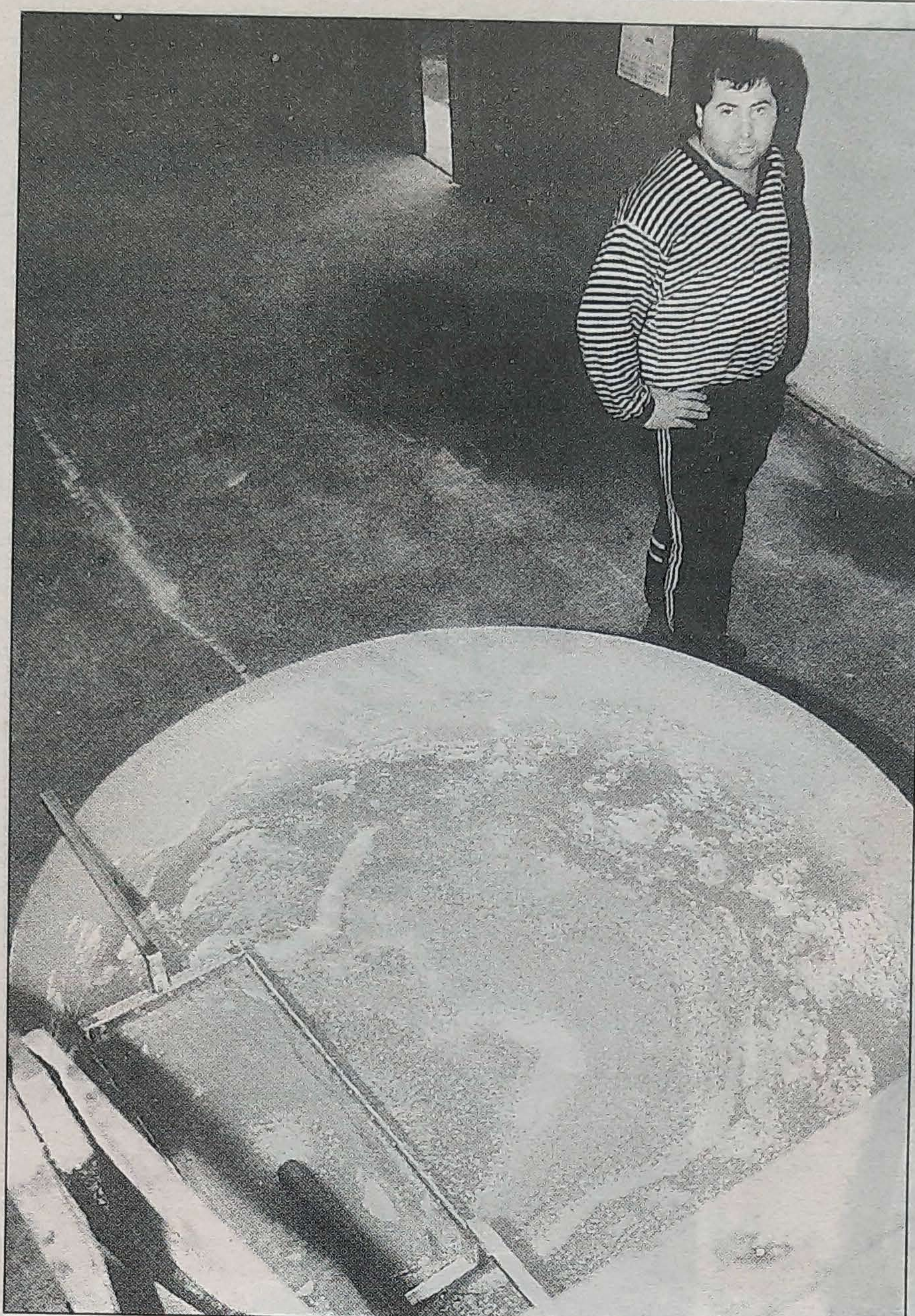
Aunque está aumentando la producción de manzana autóctona en los últimos años, el enólogo de la asociación señala que siempre habrá *manzanas de fuera*, porque a la de aquí le falta acidez. En cuestión de variedades no se puede hablar de una o varias en concreto, ya que se emplean hasta quince clases distintas.

Tanto el enólogo como el presidente de la asociación señalan que cada vez se tiende a elaborar sidras más suaves y con menor acidez. Respecto a una buena sidra, apuntan que tiene que tener el color de la paja. «Los aitonas decían que tenía que ser aromática, tener txinparta y que había que servirla en vaso grande para

poder captar el aroma fresco de la fruta», puntualiza Bereciartúa, quien remarca que la sidra se sigue elaborando como lo hacían nuestros abuelos.

Seis millones de litros

La producción de sidra de este año alcanzará los seis millones de litros. La mayoría pasará a botellas, ya que en el tradicional 'txotx', que tiene su origen en la cata que se hacía previa a la compra, tan sólo se consume el 5%. La sidra es un producto de consumo interno. El 50% se vende en Gipuzkoa, en Vizcaya, Alava y Navarra, un 15% respectivamente, y el resto —un 5%— se consume fuera de Euskal Herria.



El mosto llega a una tina tras pasar un filtro de impurezas./AYGÜES

La producción de sidra de este año alcanzará los seis millones de litros

«La buena sidra tiene que tener el color de la paja y ser aromática»

Según señala el enólogo, la juventud cada vez tiende más a consumir sidra. Un estudio realizado el año pasado por la Asociación revelaba que el sector en el que más había aumentado el consumo de sidra era entre la gente joven. Miguel Angel Sáez lo encuentra muy lógico: «Se trata de una bebida ligera, de pocos grados —entre 5,5 y 6—, se bebe fácil y además están en boga los productos autóctonos».

Los tiempos cambian y la asociación es consciente de ello. Vieron que el futuro de la sidra pasaba por lograr el consumo de esta bebida como acompañante de los pintxos y hace siete años lanzaron al mercado la botella de 0,33 litros, semejante a la de cerveza, para que pudiera ser consumida a título individual en la barra de un bar. En estos momentos se co-

mercializan 200.000 botellas pequeñas al año.

Txikiteo con sidra

No obstante, José Miguel Bereciartúa señala que ahora se está empezando a imponer otra modalidad, la del txikiteo a base de sidra, que está desplazando un poco a la botella pequeña. «Aquí en Astigarraga, en Donostia y en Rentería ya se ven cuadrillas que txikitean con sidra».

La asociación también está impulsando en los últimos años el etiquetado, «ya que da garantía y personalidad al producto. En estos momentos el 40% de las botellas van con su etiqueta. Nuestro objetivo es llegar al 100%», señala José Miguel Bereciartúa, quien apunta que con la sidra tiene que ocurrir como con el vino, «que el cliente exija un nombre».

Distinguir a los cosecheros

El boom de las sidrerías ha hecho que en los últimos años se hayan apuntado a este negocio algunos restauradores que no elaboran su propia sidra o que lo hacen de forma simbólica e incluso se hayan incorporado a la asociación.

La Asociación de Cosecheros considera que esa mezcla es negativa para la imagen del sector, porque los consumidores acaban por no distinguir a los cosecheros que elaboran sidra de los restauradores-sidreros. «Se está perdiendo el patrimonio y la imagen de la sidrería», señala José Miguel Bereciartúa.

Como primera medida, la asociación ha cambiado los estatutos para que sólo puedan incorporarse aquellos cosecheros que tengan capacidad para elaborar al menos 100.000 litros de sidra, lo que significa que tiene que tener la maquinaria necesaria; es decir, una trituradora, una prensa, barricas... Al mismo tiempo, están buscando un distintivo, un nombre propio que los diferencie de los restauradores-sidreros.