

▼ TIEMPO DE SIDRA

Señores, se abren las kupelas

Experimentación enológica y barricotes masivos, dos fenómenos en torno a la sidra que conoce, un año más, la devoción de sus incondicionales y el esfuerzo de sus productores

JOSUNE DIEZ ETXEZARRETA

Se han quitado las espichas de las barricas y el valle de Astigarraga se inundará de sidra durante cuatro meses.

Txinparta, probaketa, barrikote, txotx y kupela son términos en los que indígenas y visitantes se empapan en estas frías noches invernales, que se templan bastante con el acompañamiento de chuleta, nueces y queso.

Algunos kilómetros del corazón geográfico del mapa sidrero, en el centro experimental de la Diputación de Guipúzcoa en Hondarribia, técnicos pomológicos y enólogos ensayan con manzanas y mostos para que la sidra de la próxima temporada sea todavía mejor. Es tiempo de sidrerías, y los alrededores de setenta cosecheros guipuzcoanos trasiegan entre kupelas, botellas y parrillas para asar chuletas porque poco pueden hacer ya por la sidra de este año. «Hay que hacer experimentos, claro que hay que hacerlos —se refiere José Mari Irizar, de la sidrería Barkaiztegi, a la finca de la Diputación— y poco a poco ir encontrando soluciones. Que investiguen para que desaparezcan los posos y la grasa, eso está muy bien. La acidez volátil es cosa nuestra, ya sabemos, quitar las manzanas podridas y limpieza, mucha limpieza de toneles y prensas».

Irizar, sidrero de quinta generación, juega, como todos sus compañeros del sector, con ventaja: ha unido la sabiduría de abuelos y bisabuelos y, además, recibe asesoramiento técnico. «Todos estamos conformes con lo que nos aconsejan —asegura— porque nos dan unas pautas que antes las discutimos; nos sentamos con ellos y siempre llegamos a un acuerdo. Y suelen escuchar nuestras sugerencias porque también la experiencia sirve de algo. Podremos hacer una sidra muy brillante, muy preciosa, pero nos la tiene que aceptar el cliente».

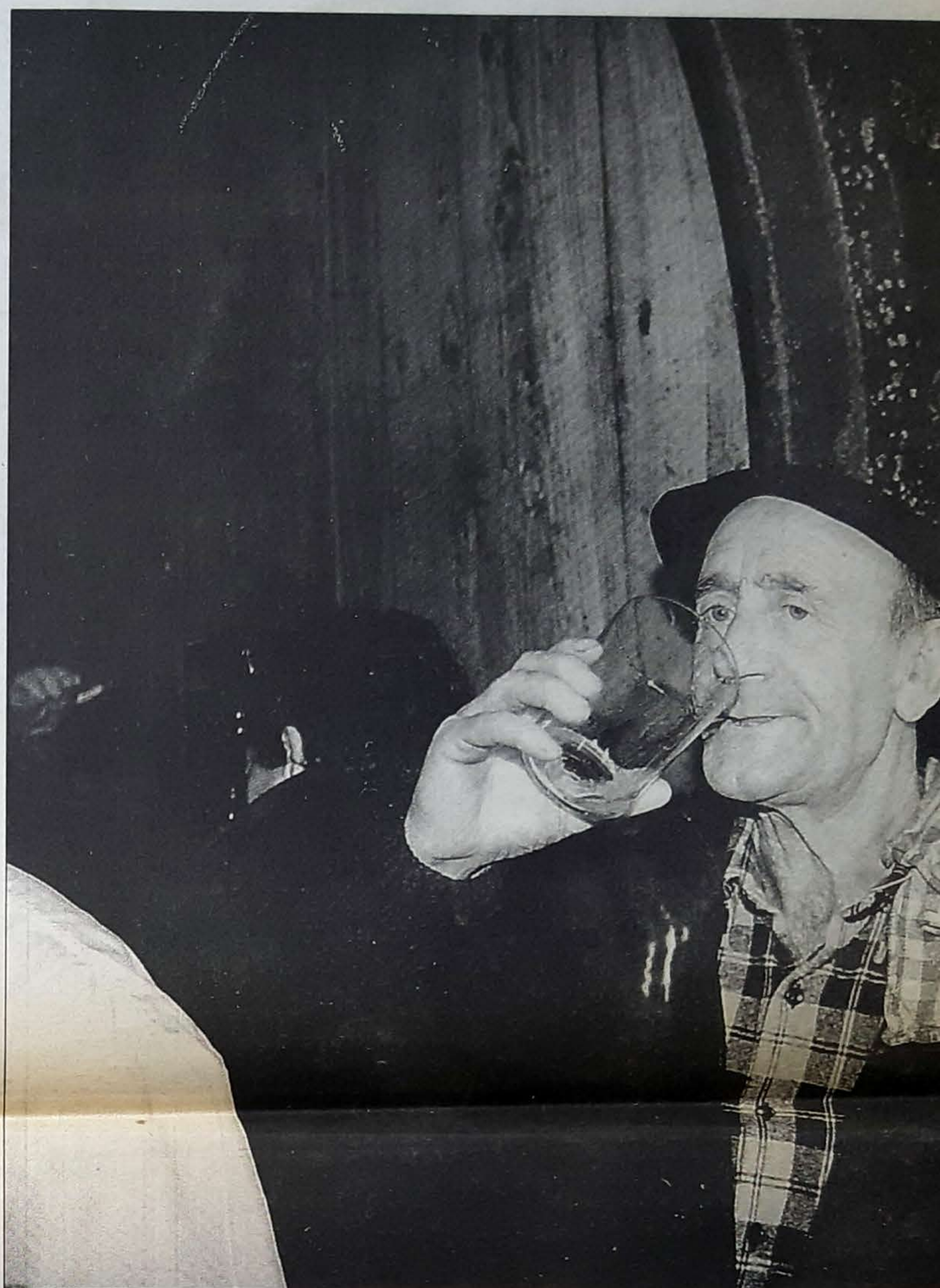
Luis Butrón, coordinador de la Unidad de Área Vegetal de la Diputación, es el responsable del centro de experimentación

Zubieta, en Hondarribia, donde desde hace doce años trabajan en colaboración con baserritarras y sidreros para conseguir el mejor mosto de manzana. «En la finca se realizan dos tipos de trabajos, ensayos por un lado para la selección genética de las mejores variedades de manzanas y por otro experimentos con la sidra en todas sus fases de elaboración. En el primer caso ya se han estudiado centenares de especies de manzanos —todos los considerados sidreros— y se han ido seleccionando los idóneos después de comprobar su productividad anual, su comportamiento ante las enfermedades o que los frutos sean ricos en una serie de parámetros que convienen a la sidra, como el azúcar, acidez o polifenoles, que son los que le dan el amargor».

Investigación que no acaba

Olvidados aquellos tiempos en que el sidrero se limitaba a repetir las instrucciones no escritas de su padre y que éste había recibido del suyo, la producción de sidra en Guipúzcoa está cada vez más en manos de expertos que investigan para asesorar. Así, en los laboratorios de Zubieta se han desechado los ejemplares que presentan vejería —manzanos que producen en años alternos o uno sí y dos no, por ejemplo— o aquellas especies tempranas que se adelantan en su maduración a la época de elaboración de la sidra. Butrón, ingeniero técnico agrícola; Domingo Arina, enólogo, e Iñaki Larrañaga, de la sección de Fomento Pomológico, han seleccionado las variedades que producen una alta proporción de mosto al ser prensadas y, puestos a seleccionar, incluso aquellas en las que el zumo fluye más rápidamente.

«La experimentación no se acaba nunca porque además de los ensayos con cada variedad, después se hacen combinaciones de variedades por si al mezclarlas se obtiene una distinta respuesta. Es una lucha por conseguir optimizar hasta el máximo todas las combinaciones posibles», explica Butrón. *Frantzes, patzuloa, gezamiña, txalaka, goikoetxea, palacio, txori haundia, sagastume o ugarte* son algunas de las más de veinte variedades autóctonas con las ensayan en Hondarribia. De ellas, las mejores se venden cada cada campaña en el vivero foral, y de forma subvencionada, a los agricultores interesados. Se establecen entonces unas condiciones de seguimiento de las



Las kupelas, alineadas en las sidrerías, dispuestas a recibir a una legión de incondicionales, con...



En la finca de experimentación de Hondarribia se miman los manzanos. / LUSA

plantaciones por técnicos de la institución foral y si se han cumplido las normas, se devuelven las quinientas pesetas que se les ha cobrado por cada árbol.

«Los productores de manzana, los baserritarras, no viven exclusivamente de su venta, lo tienen como un complemento para los caseríos y no quieren que les den

mucho trabajo. Tradicionalmente, los manzanos de sidra han recibido muy pocos cuidados en tratamientos, poda o abonados y por eso tratamos de seleccionar variedades que sean muy resistentes». Hace tres años, y teniendo en cuenta que los cosecheros compran manzanas de otras comunidades para mezclar con las guipuzcoas-



astrónomos y...«público en general»

«Aquí, acompañando a unos primos de Pamplona...»

La sidrería, como variante gastronómica, es hartamente incómoda, mantienen algunos sectores de aguafiestas consumados. Hay quien duda sobre lo saludable de cenar de pie, expuesto a fríos y corrientes de aire; los mismos hacen hincapié en el detalle del cubierto y la servilleta compartidos y suele coincidir que además son de lento masticar, con lo que oveja que bala, bocado que pierde. Esos, por protestar, protestan por el engorro del viaje a la kupela y el salpicón en los zapatos, que malamente protegen unos pies ya de por sí tiesos de frío. Luego, qué casualidad —proclaman los quejicas— resulta que todos los presentes tienen que coincidir en la puerta del servicio. Y, siguen protestando, no es cuestión de pedir asiento y plato intransferible, porque si bien es verdad que los sidreros los proporcionan, uno queda muy mal en el grupo y todos le apuntarían con el dedo. Los más quisquillosos critican además el inalterable menú, que ya es criticar... Frente a las quejas de estos zumbados, es un alivio, se levantan improvisados antropólogos de sidrería que atajan la polémica acudiendo a la magia del entorno que empuja a la camaradería, al otxote y al bertso más inspirado, a la fusión de lo urbano y lo rural y, por supuesto, a la fraternidad con los compañeros de oficina. Luego resulta que a ese pelotón de raros te los encuentras en Astigarraga y siempre dicen que están acompañando a unos primos de Pamplona que querían ver un sitio típico. Pues algo tendrá la sidra cuando la bendicen...

nas, en los viveros de Zubieta se ha iniciado la experimentación con variedades de origen gallego, al menos para estudiar si los parámetros químicos experimentados aquí son tan idóneos como los que presentaban en su origen.

Fórmulas con txinparta

«Los resultados —dice Luis Butrón— no podrán verse hasta dentro de tres años. No tenemos ningún prejuicio a la hora de ensayar con manzanas de fuera, siempre que sean mejores que las que tenemos». En el laboratorio de Zubieta, un local refrigerado para conseguir las temperaturas adecuadas para las fermentaciones, se hacen experimentos monovarietales y mezclas, para después analizar en los mostos el color, la transparencia y las características organolépticas. Después, es la hora de la verdad, la sidra obtenida se les ofrece a los sidreros en catas. También la Unidad de Área Vegetal ha participado como árbitro, si éstos lo requieren, en las reuniones al más alto nivel cuando se congregan baserritarras, sindicatos y sidreros para la fijación del precio de las manzanas.

Una tesis doctoral de Koro Fernández Oliva, del Departamento de Química Aplicada de la UPV fue subvencionada entre Gobierno vasco y Diputación para que se estudiara una de las problemáticas más sentidas por los sidreros, la grasa. Fueron precisamente los cosecheros los que propusieron que se realizara este trabajo, un exhaustivo estudio teórico y práctico de carácter científico, en el que aparecen multitud de fórmulas químicas y términos como txinparta o txotx: «Una de las preocupaciones que afecta al sector es la alteración denominada *grasa*, que hace que la sidra flua-

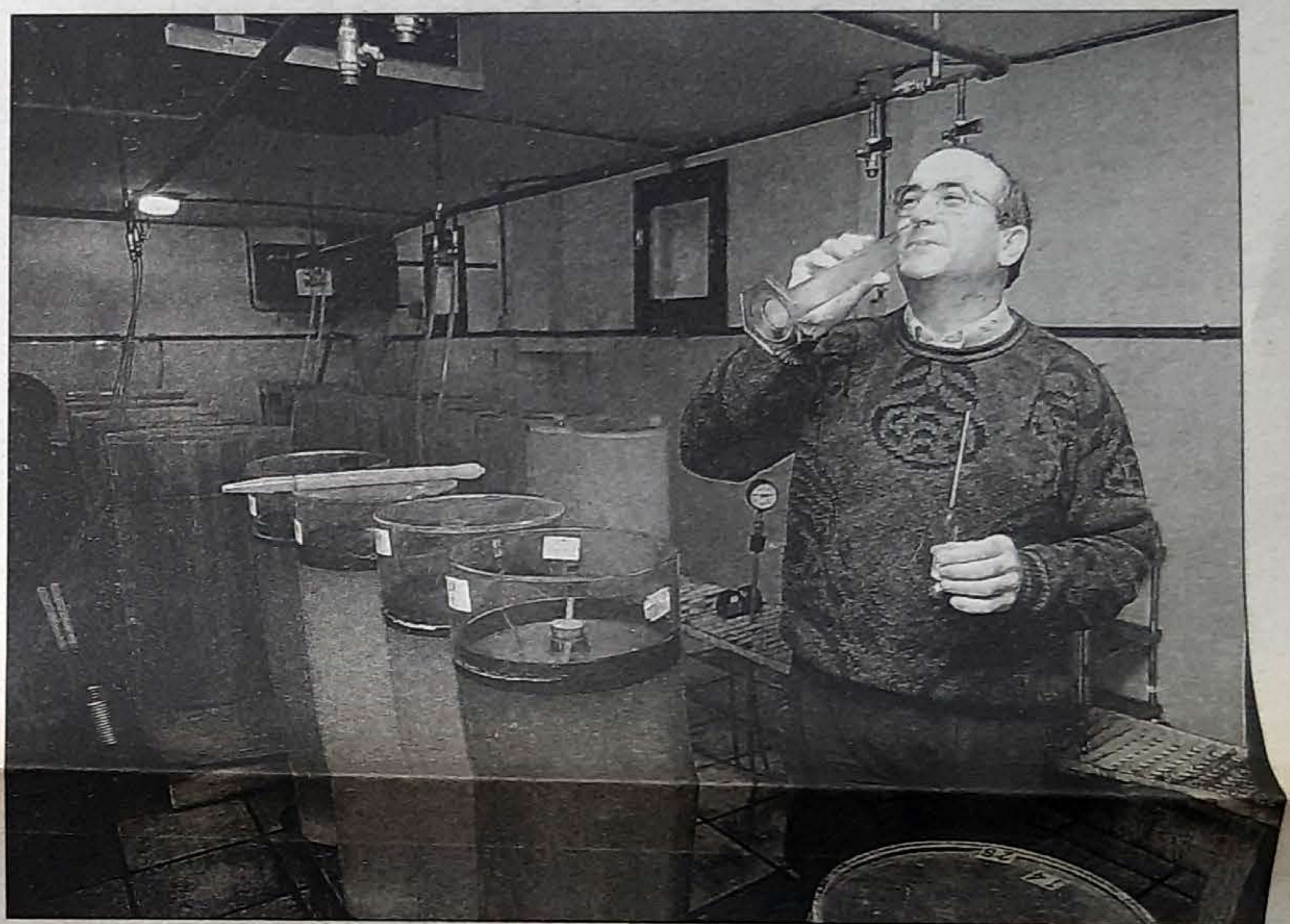
ya viscosamente al escanciarla, haciendo que ésta caiga pesadamente, sin formar la txinparta característica», se explica en la introducción.

Un 'boom' sin publicidad

La txinparta, esa es uno de los quebraderos de cabeza de Irizar y sus compañeros, que no escatiman en inversiones para la modernización tecnológica de sus instalaciones. «Acero inoxidable, mira, todo inoxidable», muestra orgulloso el propietario de Barkaiztegi en el recorrido por las naves industriales. Junto a ellas está el restaurante y, separada, la zona del txotx: «Ese es un mercado que nos hemos encontrado sin sembrarlo. Son modas, costumbres recientes que se acaban haciendo leyes y que nos han venido bien ¿por qué no?». Sabe bien Irizar que este es un tema polémico y no lo elude. «No estoy descubriendo nada nuevo; se sabe desde hace tiempo que el txotx da lugar a problemas de aireación y a un excesivo grado de ácido acético. Desde el Centro Pomológico de Asturias, el más avanzado de Europa, esa es una crítica que nos vienen haciendo. Pero también aquí hay sidreros que, conscientes del problema, cuidan este tema y las kupelas que se van vaciando las vuelven a rellenar», aseguraba en Hondarribia el enólogo Domingo Arina. «Yo lo que espicho, no lo embotello, lo que queda va a vinagre», dice tajante Irizar, que añade que muchos compañeros también lo hacen: «Los demás, eso ya, cada uno sabrá... Pero tenemos que concienciarlos nosotros, y también educar a los que vienen, de que una cosa es la espicha y el pasarlo bien aquí con los amigos y otra es cuidar la sidra». Sobre el fenómeno de las excursiones sidreras, en Barkaiztegi están



Los sidreros encuentran una respuesta masiva a la degustación de este producto. / LUSA



El enólogo Domingo Arina en pleno trabajo de cata en su laboratorio. / LUSA



Vista de la finca de experimentación que la Diputación tiene en Hondarribia. / LUSA

encantados por la apertura de ese mercado «que no han sembrado» y José Mari Irizar asegura que están bien todas las fórmulas: «Hay gente que buscando lo más auténtico, lo más tradicional según ellos, porque las probaketas eran antiguamente otra cosa, prefieren comer de pie, sin plato y sin servilleta. Yo lo respeto todo, pero en mi casa no es así y para gustos están los colores ¿no?».

600 pesetas el barrikote

Sin campañas de promoción, al margen del marketing y de eslóganes geniales diseñados por publicistas, los sidreros guipuzcoanos se han encontrado en los últimos diez años con una nueva y succulenta fuen-

te de ingresos. Se da el caso de que en bodegas de un determinado volumen de producción, con el veinte por ciento de la sidra total que se expende al txotx, los cosecheros ganan más que con todo el resto vendido en botellas.

«Muchas horas de trabajo y muchas inversiones, eso es lo que tenemos durante todo el año en las bodegas», sentencia Irizar, que se quiere olvidar de algunos problemas recientes como «cuando nos atacó la hostelería. El asunto ya está zanjado porque hemos hecho cocinas, suelos en condiciones y servicios. Hemos cumplido». Por seiscientas pesetas por persona —además de la comida— cumplirán los que quieran probar en las kupelas la sidra de este año. Y barra libre.