



Jantour | Restaurantes

## 'Sidrería Zelaia': al cuidado de la sidra, el entorno y los clientes



Zelaia es una de las pocas sidrerías en las que, como antaño, se come de pie.

**En el local la temporada arranca el día de San Sebastián, termina el 28 de abril y punto pelota, lo que se agradece un potosí, pues mantienen así viva la ilusión por la estacionalidad del tinglado, que no es asunto baladí**

DAVID DE JORGE

Lunes, 26 febrero 2018, 15:42



El fenómeno sidrero es asunto bien reciente que fue cogiendo volumen con el paso de los años, en los que se pasó de pequeños comedores a verdaderas naves industriales. Hay que decir, en honor a la verdad, que para mi gusto y el de mi pandilla la masificación nos hizo una puñeta a los que disfrutábamos tranquilos de aquella novedad y a muchos se nos pasaron las ganas de divertirnos a pie de kupela. Cierto es que poco a poco dejás atrás las ganas de jolgorio y te instalas en el sosiego, el mantel de hilo y la copa de fino cristal.

Hay que reconocer, sin embargo, que **sidreros como el que hoy nos ocupa no perdieron jamás el sentido razonable de la marcha y cuidaron progresivamente y a lo largo de los años la calidad del bebercio** y la manduca, mimando la puesta a punto, el entorno y a sus clientes, fuente inagotable de prosperidad y riqueza.

PUBLICIDAD



inRead invented by Teads

**En la sidrería Zelaia, la temporada arranca el día de San Sebastián, termina el 28 de abril y punto pelota, lo que se agradece un potosí, pues mantienen así viva la ilusión por la estacionalidad del tinglado, que no es asunto baladí.** El amigo Santos, que es más raro y siniestro que un perro verde con cojera, me recordó una vez ese dicho popular que insiste en que

si compras un buey, será tu servidor mientras exista, pero si plantas un olivo o te compras un cochazo deportivo, serás su esclavo mientras vivas.

Esta curiosa forma de entender nuestra relación con el motor o las olivas podemos aplicarla también a los paisajes de manzanos como el nuestro, que los baserritarras cuidaron históricamente con esmero, protegiéndolos de enfermedades, segando la hierba para alimentar el campo y acompasando el ritmo familiar al del huerto, los manzanos y la recolección de sus frutos. **Nos hemos alimentado de alubias, maíz, berzas, patatas y puerros, pero la manzana nos ha facilitado la capacidad de crecer, soñar y conquistar territorios lejanos.** Redonda y achatada en sus extremos, como el planeta que habitamos, es símbolo de placer por su mordisco fresco, seductor y apetecible, y nuestros antepasados consiguieron el mundo gracias a su zumo fermentado y destilado, la sidra y su aguardiente, que algunos llaman 'sagardoz' y los más finolis 'calvados'.

### **Garantes de la tradición**

La familia Gincerain, representada por Oihana, Maialen y Jaione, son las **garantes hoy de una tradición que ha colocado en el centro de sus quehaceres familiares la custodia y el cuidado de todas y cada una de las manzanas** que crecen en su propiedad, cargadas de zumo, simbología e imaginería, pues no olvidan que en la historia del mundo y en todas las disciplinas artísticas paridas por el hombre sensible, bien sea la literatura, la pintura, el grabado, el dibujo o la escultura, se representaron siempre como emblema de amor, tentación, pecado, sabiduría o perfección.

Y por eso **Nati cuida tanto la tortilla de bacalao, el bacalao frito o la chuleta de vaca asada sobre las brasas**, de irreprochable factura. Hasta el queso, el membrillo o las nueces son elegidos con el suficiente respeto por saberse escoltas del trago fresco de sidra que corre por los vasos, de mano en mano, de boca en boca.

Si tienen oportunidad, no lo duden y acudan antes de que termine la temporada a rendir tributo a la sidra, que no es otra cosa que esa bebida fresca y simple que nos colocó en el mundo a todos los vascos y nos permitió soñar con otros mundos posibles.