

## GIPUZKOA

# «A la yukla, golpian bat!»

Durante siglos, Irun fue un municipio sidrero de referencia, como Astigarraga y Hernani. Una de las últimas antiguas sidrerías, regentada por Joaquín Solbes Gaztelumendi en la calle Santiago, cerró en la década de los sesenta

IÑIGO MORONDO | IRUN.

10 mayo 2014  
00:10

No acaba de inventarse la sidra, ni tampoco la sidrería. Siglos de historia, muy bien documentada en algunos casos, son la sólida base de una cultura en torno a un producto que vive ahora un gran momento de fama y afición. Nunca antes estuvieron la sidra y las sidrerías en una posición como la actual, si bien no significa que todo su pasado sea peor; sólo se puede decir que fue diferente.

En la historia sidrera, Irun ocupa una plaza de referencia. Hace 500 años, los manzanales ya suponían la principal parte de las tierras cultivadas en lo que entonces era aún la Universidad de Urantzú y, a finales del siglo XVIII, el maíz y la manzana eran lo único que se producía en Irun en tanta cantidad que, para cubrir las necesidades locales, no necesitaban importarse.

Fue una época en la que era exigencia de ley que los Ayuntamientos controlaran la comercialización de la sidra (también de cualquier otra bebida alcohólica y de muchos otros productos). Se prohibió traer manzana de otros municipios para proteger a los productores propios y se establecieron 'suertes' (turnos por sorteo) para que los sidreros locales distribuyeran entre sus vecinos un sagardo que tenían prohibido exportar.

«Los productores debían sujetarse a un precio de venta que imponía el Concejo», cuenta la archivera municipal, Sagrario Arrizabalaga. Sus miembros cataban la sidra para certificar pureza, exigida para poder ofrecerla al consumidor salvo que, por razones climatológicas, con una escasa cosecha, se permitiera aguarla a razón de entre un tercio y una mitad, siempre, eso sí, reduciendo su precio de venta. «Las medidas de control no desaparecieron hasta el siglo XIX», dando lugar entonces a la proliferación de unas sidrerías mucho más parecidas a las que conocemos hoy.

### La mejor calidad

Para saber qué eran aquellas sidrerías irundarras del siglo XIX y la primera parte del XX, sirve de referencia el legado de Luis Rodríguez Gal, 'Luis de Urantzú', «que las evoca en un capítulo de su obra 'Un pueblo en la frontera'», señala Arrizabalaga. «Cuenta que tenían una doble hilera de cubas que destacaban entre las paredes encaladas» y que su suelo era de «muy básico pero funcional: largos bancos y mesas de pino, y hornillos de carbón vegetal para cocinar: merluza y bacalao, además de las tradicionales txuletas», resume la archivera municipal. Los cantos, la entretenimientos se intercalaban entre las animadas conversaciones y el disfrute de la sidra según el vaso de un único trago, como recomienda una típica expresión irundarra recogida por Luis de Urantzú

Había establecimientos fijos, que abrían todo el año, de ocho de la mañana a nueve de la noche, mi se regían por el calendario de temporada que solía arrancar en primavera.



**Bienvenido a la nueva web de ELDIARIOVASCO.COM**

¿Quieres descubrirla rápidamente? Te proponemos esta guía

EMPEZAR

La calidad del producto siempre se tuvo muy en cuenta, seguramente porque, citando a Luis de Urantz, aquellas sidrerías eran frecuentadas por «auténticos catedráticos» y «catadores» de sidra. Según aporta el consorcio Sagardun en su web [sagardoarenlurralde.com](http://sagardoarenlurralde.com), en Astigarraga y Hernani, en aquella época, «la calidad del fruto, el poco cuidado en la elección de las variedades de manzanas, la falta de limpieza y la negligencia del sagardogile durante la fermentación, hacían que resultara bastante difícil poder disfrutar de una sidra de calidad». Tanto que, cuando el producto era realmente bueno, se advertía «colgando una rama de fresno en la antepuerta del establecimiento».

La calidad del sagardo irunés se debía dar por hecho porque la rama de fresno era en la ciudad la manera de informar de que el establecimiento se encontraba abierto.

### El final de una época

Hubo muchas sidrerías, decenas, repartidas por toda la ciudad, aunque entre las más emblemáticas del siglo XX y las que más perduraron están la del caserío Puiana (hoy desaparecido) y la de la calle Santiago, que, hasta su cierre en la década de los sesenta, regentaba el padre de Joaquín Solbes, Joaquín Solbes Gaztelumendi. «De aquello», comenta el hijo del sidrero, «tengo más memoria olfativa que visual y cada vez que entro a una sidrería me llegan con su olor recuerdos de cuando, con cinco o seis años, iba allí con el aita. Me acuerdo de que era estrecha y larga, con los barriles sólo a un lado, dejando un 'pasillo' para que estuviera la gente. Lo de estar de pie era una cuestión de necesidad por la falta de espacio, no una elección, como ahora, que hay gente que pudiendo sentarse prefiere no hacerlo». También guarda en el recuerdo el lagar, «que estaba en el primer piso de la misma casa. La manzana se descargaba directamente del camión a ese primer piso, se prensaba y, por la fuerza de la gravedad, se llenaban los toneles del bajo».

A espaldas de donde estuvo aquella sidrería (aquel edificio no sigue en pie, fue sustituido por uno nuevo en los 80), en el frontón Euskal Jai, tendrá lugar hoy la decimonovena edición del Sagardo Eguna irundarra.

**TAGS** yukla, golpian

comentarios  [Deja tu comentario](#)

#### DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900, Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018. Correo electrónico de contacto [contactanos@diariovasco.com](mailto:contactanos@diariovasco.com)

Copyright © Digital Vasca S.L., San Sebastián., 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.), y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

#### EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilizacitotal o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

**Bienvenido a la  
nueva web de  
ELDIARIOVASCO.COM**

¿Quieres descubrirla rápidamente?  
Te proponemos esta guía

[EMPEZAR](#)