



Cosechas cortas, pero con resultados de extraordinaria calidad

ESTE AÑO BEBEREMOS BUENA SIDRA Y MEJOR TXAKOLI

Se mantienen los precios de la primera y es de suponer un incremento en el coste del delicioso vino vascongado

Corre ya el tercer mes de 1979 y en los panzudos vientres de kupelas y bocoyes maduran los caldos que, en fechas más lejanas, harán las delicias de los numerosos aficionados a las bebidas del País, a las bebidas vascas por excelencia: la sidra y el txakoli. Es la hora de hacerse una serie de interesantes preguntas acerca de qué placeres —o decepciones— nos reserva el inmediato futuro a la hora de escanciar una botella, así como de conocer de cierta abundancia de detalles y explicaciones en relación con el sabroso tema. Por ejemplo: ¿cómo vienen y qué tal serán las sidras y txakolies de este año? ¿con qué características de calidad y cantidad? ¿cómo fueron las cosechas respectivas? ¿en qué punto se encuentran en este momento y cuándo saldrán al mercado? ¿qué precios se prevén? ¿cuál es la situación del sector en estos momentos? ¿cuál es la marcha de su consumo? ¿qué problemas y soluciones pueden apuntarse?, etc.

Puestos en campaña hemos contactado con una serie de personas bien caracterizadas en el asunto. Tocante a la sidra contamos con las declaraciones de

Victor Liceaga Arrieta, cosechero del caserio "Garcia-tegui", de Astigarraga, campeón de sidras de Euskadi durante los años 1976 y 1978; con las de José Mari Olaciregui, propietario del bar "María Pia", de Ergobia, catador especialista de diversas industrias sidreras, y las de Antxon Arosteguieta, jurado habitual en los concursos de sidras. Por lo que se refiere al txakoli disponemos de las autorizadas opiniones de Perico Chueca Echóniz, de Guetaria, viticultor y bodeguero, así como las de María Rosa Larranaga, expendedora de la bebida en sus restaurantes "Kaia" y "Kaipa", también de Guetaria. Todos ellos gente del País, estrechamente vinculados a la producción y consumo de las bebidas nacionales, entusiastas de las mismas y auténticos expertos en el tema. Podrían ser muchos más y lamentamos no dar cabida aquí a los puntos de vista de un Vittor Zapain, de un Sánchez Guardamino, de un Patxi Mateo Eraso y tantos otros buenos conocedores y amantes de las bebidas autóctonas, pero el espacio de un periódico es limitado y el ramillete de opiniones recogido es —creemos— digno de confianza y significativo.

Comencemos el capítulo de las sidras subrayando que las sidreras se encuentran en un sugestivo estado de «buena esperanza». Las cuadrillas, Peñas, Sociedades, etcétera que, para estas alturas ya han hecho su elección de determinadas kupelas, siguen de cerca el desarrollo de la sidra elegida y acuden en grupos para conocer la evolución del refrescante néctar. En los atardeceres de los fines de semana llegan a las sidreras con provisiones de boca o las encargan previamente tortillas de bacalao, enormes chuletones de buey, cacerolas de barro con diversos pescados, platos de caza y postres a base de nueces y quesos. El humo de los asadores parece solidificar el aire alrededor de las desnudas bombillas que colorean de los viagos y la parroquia hace cola de cuando en cuando ante determinadas kupelas, con el ancho vaso en la mano, para beber al «txiri» la joven sidra. Uno tras otro, colocan su vaso bajo la líquida y dorada vena y lo levantan pleno de aromas espumosos. Entra la sidra como una caricia femenina por el paladar y, cumplido el rito, se vuelve a la mesa para continuar el asalto a las manjares. El ambiente se hace cada vez más íntimo y el buen humor chiporrotea hasta los más oscuros rincones de las kupelas. Este año, la sidra está francamente buena, el comentario es unánime. Y entre vaso y vaso las cuadrillas se felicitan de su elección. Es

un buen año, pero será mejor oírlo en las propias palabras de los «esgarapales».

VICTOR LICEAGA. — Buena ha salido este año, mejor que el pasado. Esta es la opinión de la gente y yo creo lo mismo. Es una sidra agradable, ni fuerte ni «molesta». Va muy bien de color, que es palizo, y de grado, seis a siete grados. Una sidra que no cansa, que tiene cuerpo pero que elimina enseguida la espuma. Es un buen síntoma. La cantidad en general menos, la cosecha ha sido escasa, y hemos traído de fuera la manzana, sobre todo de Galicia. Una manzana a la que le tenemos miedo pero que está resultando bien, un poco ácida, propia para sidra. Se ha importado mucha este año, unas dos terceras partes. Aquí tenemos poco manzana y además ha tocado mal año. Lo esperábamos bueno pero no ha resultado.

—La sidra de este año, ¿cómo se encuentra en este momento?

—Va un poco atrasada. Como iba la sidra antigua, la cual es conveniente. Aunque alguno opine distinto yo creo que es mejor. Otros años venían todos más rápidos y se endurecían antes. Eran más fuertes para beber, como que le picó. Una sidra que venga lenta y suave es más agradable de beber. Para que termine de estar lista faltarán todavía entre veinte días y un mes.

—¿Y los precios?

—Los precios se mantienen los mismos del año pasado, según acuerdo del gremio, que son 35

pesetas en casa, en el lagar, por botella de 0,85 centilitros. Luego en comercio o Sociedades le añaden lo que quieran, por ejemplo en las Sociedades le añaden un duro, ocho pesetas. En los bares bastante más y servida a mesa en buenos comedores sube, no



VICTOR LICEAGA

se, a ochenta o cien pesetas. Hasta la cosecha siguiente los sidreros respetaremos los precios marcados.

—El consumo de la sidra, ¿sigue un ritmo espectacular?

—Tanto como espectacular no. Lo ha sido en años anteriores, ahora es normal. Se vende bien pero hay un retroceso tal vez por

la subida de precios, por la crisis económica en general. El año pasado se notó un poco, pero este año va mejor. Yo creo que el consumo se ha estabilizado sin descender.

—Pero hay mucha gente que no conoce la sidra, que no la valora, ni la bebe. ¿No es así?

—Desde luego. A parte de esos pueblos de Elbar, Elgóibar, Vergara y demás. Ahora la empezaron a conocer, ahora empiezan a venir algunas cuadrillas. Queda mucha gente por iniciarse en el consumo de la sidra. Se va ateniendo el consumo como un abanico, bastante rápidamente en algunas zonas. Antes en la costa de Orión para arriba no se bebía, pero ya se está introduciendo.

—¿Fue excesiva la subida de precios del año pasado?

—No fue excesiva me parece, teniendo en cuenta lo que nos costó la manzana, la mano de obra, etc. Estaba justificado, pero para el público se hizo duro.

—¿Cómo está el sector sidrero en general?

—El sector está en un momento estabilizado. Nuestro problema principal es que escasee la manzana. Aquí no hay casi manzana y hay que traerla de fuera. La manzana de aquí la manejábamos mejor, aunque ahora opinamos que lo mejor para obtener una buena sidra es combinarla con otras. Además ha empezado a plantarse manzanalas, bastantes manzanalas. Todos los años se planta ya tardara en notarse cinco o seis años, claro y pasaran muchos años antes de que podamos empezar a decir: ya tenemos manzana. La situación nos da mucha pena y además pensamos que es culpa nuestra la pérdida de aquella riqueza, por no haber pagado lo suficiente al casero en su momento y hacer que abandonase las plantaciones. Ahora estamos pagando las consecuencias de aquel error.

JOSE MARI OLACIREGUI. — Para mí la sidra de este año es mucho mejor que la del año pasado. Veo que viene con más tranquilidad, más reposada. Y que tiene más cuerpo, menos acidez que nos hacía. Es que el año pasado había sidras que no se podían beber. Yo, para decir la verdad, he tenido en mi casa sidras fatales. En cambio tengo mucha fe en esas sidras que empiezan ahora a venir.

—Mirándolo históricamente ¿va mejorando la calidad de la sidra con el tiempo a medida que avanzan los conocimientos científicos y las técnicas?

—A los de antes les gustaban

más las sidras fuertes. Pasa como con el vino, que tenía mucho cuerpo y en cambio hoy en día hay que sacar un vino suave, que entra muy fácil. Que te bebas un vaso de vino o de sidra y que le pases a beber otro seguido. Es un cambio de gusto lo que hay. En cambio la mejora es evidente.

—Pero la sidra se sigue mejorando igual.

—Ahí! Eso sí... Lo mejor es eso. Beber cuatro botellas de sidra y sentir una Eso, como los antiguos.

ANTXON AROSTEGUIETA. — En mi opinión, este año tendremos una sidra muy buena, con más cuerpo y un grado más que el pasado. Además no tiene mucho color y se «come» pronto la espuma que es muy buena señal. Por la que se refiere a los precios, desde el punto de vista del consumidor, depende del gas que se haga. Para el que se le da a cuatro botellas es caro, pero para el que pide una botella en cualquier merendero o reunión es barato. Ahora, ponerla a veinte euros en un restaurante a mi juicio no procede, es totalmente desproporcionado. La subida tan energética del año pasado también creo que fue un poco desproporcionada, pero con la subida de costos de la vida, ahora estos precios son aceptables. Así está muy bien. Si no lo mueven, claro. Lo que pasa es que el próximo año los tocarán y volverán a hacerlos demasiado altos.

—¿Prograsa el consumo o se retrotrae?

—No. En las Sociedades el consumo no se ha retraído y en las sidreras se ve cada vez más gente. Por otra parte los vinos han subido a unos precios prohibitivos, lo que actúa sobre la gente estimulándolo a consumir la sidra, que además se revaloriza porque se la ve como un producto de la tierra.



Escena en una sidrería de Astigarraga