

Tiempo de sidra

Otoño es tiempo de sidra. Tiempo de recolección de la manzana y de elaboración de un producto que, en manos del elaborador, se convertirá a lo largo del invierno dentro de las **kupelas** en el preciado líquido, cristalino y transparente. Con la llegada de la primavera y el verano, la sidra correrá por los hogares, los **txokos** y las sidrerías del país para aliviar con deleite los rigores del estío o acompañar a cualquiera de los manjares con que casa esta bebida. Tradición y rito de un producto milenario que, según muchos expertos, hunde sus raíces en Euskal Herria.

Desde la Edad Media, la producción sidrera vasca se concentra en Guipúzcoa, entre los montes Aitzgorri y Aralar y el mar Cantábrico. Desde Astigarraga y Martutene hasta Tolosa y Legorreta, los *sagastis* o manzanales extienden su bella figura por toda esta zona nororiental del territorio.

Es difícil calcular el número de plantas que existen, aunque en los últimos años la Diputación Foral de Guipúzcoa ha fomentado la plantación de variedades sidreras de manzana. Esta institución supervisó entre 1983 y 1989 más de 50.000 plantas en las siete comarcas del territorio.

Los cuidados del manzano joven son los más importantes. Sus diez o doce primeros años de vida son fundamentales. En adelante, hasta la edad de 80, que alcanza un manzano sobre pie silvestre, todo es más fácil. El manzano se mantendrá fértil mientras la tierra esté bien limpia y abonada.

Las manzanas que se utilizan para elaborar sidra son dulces, ácidas y amargas.

El sidrero selecciona cuidadosamente los frutos para conseguir la mezcla más adecuada. En nuestra tierra existen muchas variedades de manzana. *Txalaka*, *errezurtebi*, *boskanto*, *txori sagarra*, *aritzaba*, *dako sagarra*, *manttoni*, *geza miña*, *boskanto*, *sagarra*, *patzuloa*, *merkaliña* y *urkizu sagarra* son las más importantes.

En la actualidad, Guipúzcoa embota alrededor de cinco millones de litros de sidra, buena parte de ellas consumidas en el propio territorio; el resto —una demanda por encima de la oferta— se la disputan el resto de Euskadi y los mejores restaurantes del Estado.

Asegurar la materia prima es una de las principales preocupaciones de los sidreros guipuzcoanos, que sufren los efectos de la *vecería* —como este año, por ejemplo— y han de buscar la manzana en Galicia y Normandía (Francia).

Los productores se agrupan en dos entidades: la Asociación de Elaboradores de Sidra Natural de Guipúzcoa, que cuen-



MIKEL ARRAZOLA

En los primeros días del otoño comienza la recolección.



El fruto maduro cae sobre la hierba.

con unos 65 miembros, y *Talde*, formada por cinco sidreros.

Recolección y elaboración

A primeros de octubre, recién inaugurado el otoño, comienza la recogida de las manzanas, cuyos colores brillantes, amarillos o rojizos, entonan con el ocre predominante de la estación. Los frutos, ya maduros, reposan sobre la hierba. Las primeras manzanas que caen del árbol, las *zizar sagarrak*, no sirven para elaborar sidra porque no están fecundadas y el sidrero las deshecha. Las mejores son las de maduración tardía, las que más horas de sol han recibido.

En las 'kupelas' comienza el largo proceso de fermentación, de la transformación del jugo de la manzana en sidra

La manzana, una vez en la sidrería, comienza un largo proceso de elaboración. El fruto pasa por una trituradora de rodillos, de tal manera que quede troceado y no convertido en una papilla. Porque así, al caer el *tolare* o prensa, quedarán unos canalillos que conducirán el jugo hasta el exterior de la masa y se consigue una buena separación de la *patza* o masa y del líquido antes de que éste sea transportado a las *kupelas* o barricas. El proceso de prensado se repetirá diez o doce veces hasta quitarle bien el jugo a la *patza*. Siguiendo

Las manzanas adquieren en otoño un color brillante, rojizo, que entona con el ocre predominante de la estación.

costumbres ancestrales, los sidreros dejan que la *patza* macere en el *tolare* hasta el día siguiente antes de comenzar el prensado.

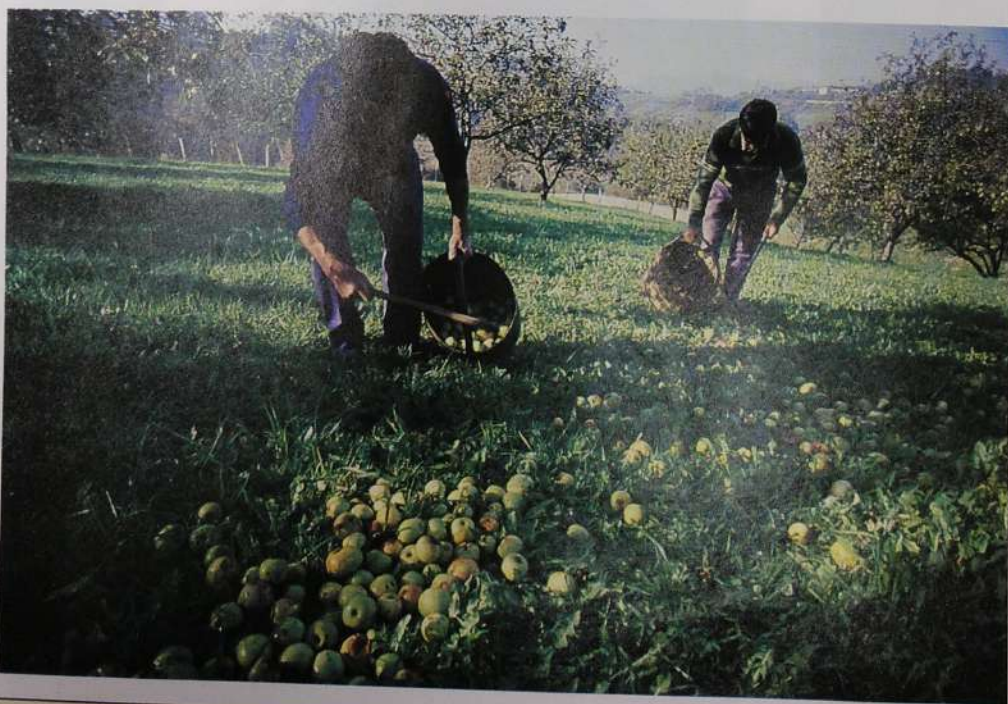
Para entonces, el sidrero ya habrá limpiado concienzudamente las barricas, labor primordial porque si la madera está limpia la sidra no tendrá ningún sabor extraño.

En las *kupelas* comienza el largo proceso de fermentación, de la transformación del jugo de la manzana en sidra. Las levaduras —hongos microscópicos que se en-

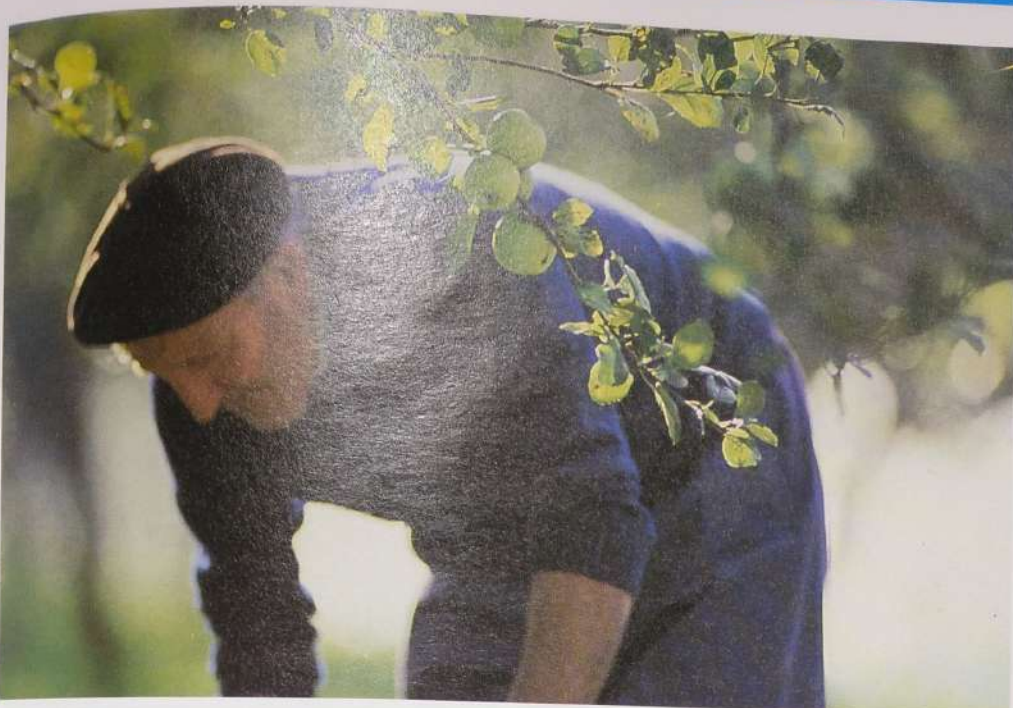
cuentran en la corteza de la manzana y en las propias sidrerías— comienzan a trabajar para transformar el azúcar en alcohol, agua y anhídrido carbónico que le da la burbuja al producto. Las *kupelas* se llenan al 70%-80% de su capacidad, pues hay que dejar sitio para absorber el aumento de volumen ocasionado al subir la temperatura a causa de la fermentación y la espuma que se forma. Cuando la agitación producida por la fermentación ha disminuido, conviene rellenar hasta arriba, según precisa Domingo Arina, enólogo. En opinión de este experto, la fermentación no debe ser rápida si se quiere conseguir una sidra sabrosa y fina.

Tres meses de reposo

Por eso, el mosto espumoso, dulce, espeso y rojizo debe permanecer cerca de tres meses en la *kupela*, en soledad y silencio. «Al cabo de este tiempo, nuestra querida *sagardoa*, transparente, rubia y aromática, ya es adulta y podemos empezar a degustarla. Para deleite de nuestro olfato y paladar», explicaba José Uria Irastorza, experto en el tema, en un precioso folleto sobre la sidra editado hace ya varios años por el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Guipúzcoa. Explica Uria: «El resultado de cada *kupela* será sin duda diferente. Porque la sidra es muy delicada. Y tiene un carácter muy personal. El propio sidrero no sabe qué tipo de sidra tiene en cada barrica. Lo sabrá al probarla. Después, aunque parezca cosa de brujería, seguirá respetando las tradiciones de sus antepasados y mirará hacia la Luna. Porque sabe que nuestra sidra debe esperar, para embotellarse, a la hora de la Luna creciente».



La *kizkaia* tiene un clavo en su extremo para pinchar las manzanas; luego, con un suave golpe, se depositan en el cesto.



La manzana y la sidra forman parte de la historia de nuestro país.

La 'probaketa'

En Guipúzcoa existe una tradición ancestral. Después de Navidades, las sidrerías abren sus puertas y los amantes de la sidra cumplen el rito de la *probaketa* o degustación de las diferentes sidras. La *probaketa* consiste en beber la sidra nueva de las *kupelas* más adelantadas. Sidra que aún no está a punto para embotellar, pero que despunta su carácter y calidad.

Las cuadrillas se sitúan en torno a las mesas, donde están dispuestos platos tan típicos como la tortilla de bacalao, la chuleta asada, la cazuela de pescado o las nueces y el queso seco. Todos permanecen de pie. Cuando el sidrero dice «mojón», cada uno cogerá su vaso y le seguirá hasta la *kupela*. El sidrero quietta el *txiri* —pequeño palito que tapa un orificio en la madera— y la sidra brota con fuerza hasta estrellarse en los vasos de los catadores, dispuestos para turnarse rápidamente y no dejar perder una gota. Todos ellos comprueban el color, gusto, cantidad de burbujas y espesor de la preciada sidra antes de empezar a comentar entre sí cualquier incidencia sobre el nuevo producto.

Este es el rito de beber la sidra al *txotx*, privilegio hasta hace pocos de algunos amigos del sidrero y hoy extendido a los muchos aficionados a este acto. En otros lugares, como la ciudad de Hessen (Alemania), los bebedores se sirven de una jarra de loza y cubren su vaso con una tapa de madera para que pierda *bouquet*; no la mueven lo más mínimo.

Embotellado

Hasta comienzos de este siglo, la sidra se consumía íntegramente de las *kupelas*, a través de una canilla de madera situada

en la parte baja. Pero se generalizó la costumbre de embotellar el producto. Hace muy pocos años, los sidreros guipuzcoanos adoptaron un modelo de botella único para todos los productores. Según Domingo Arina, una sidra sabrosa del País Vasco sería aquella que tuviera de 5º a 6º de alcohol, de 3,5 a 5 g/l de acidez total en

sulfúrico y alrededor de 1,7 de tanino y pequeñas porciones de sustancias pécticas. «Si se pretende embotellar una sidra limpia, es imprescindible que haya acabado la fermentación y tenido tiempo de decantar las sustancias que han estado en suspensión durante la misma; las burbujas de carbónico, al subir, impiden que éstas caigan al fondo. El frío y la alta presión atmosférica la favorecen; por eso, el embotellado debe hacerse en estas condiciones. Hay que tener mucho cuidado de no airear demasiado la sidra, ya que se altera el color de la misma, como primera reacción, y se da paso a otras alteraciones de todo tipo que nunca benefician», explica el enólogo Arina.

La palabra sidra procede del hebreo 'shedat' o 'shikar', que significa 'bebida fuerte'.

Un producto con historia

La palabra sidra procede del hebreo *shedat* o *shikar*, que significa *bebida fuerte*. De ahí pasó al latín (*sícera*) y después al resto de las lenguas. La sidra es la producción alcohólica más elemental de la manzana. José Mari Soroa, empresario guipuzcoano del ramo, decía en esta revis-



Alrededor de ocho millones de kilos de manzanas se transforman en sidra cada año en Guipúzcoa.



El fruto pasa por la trituradora y se convierte en trozos diminutos.

ta hace unos años que la sidra es un producto diurético, digestivo y sedante y que su consumo inmuniza contra las enfermedades de la piel, citando a un médico francés. José Miguel de Barandiarán, patriarca de la cultura vasca, dice que hace cinco mil años existía en el País Vasco el avellano, y donde existe el avellano, añade, existirá también el manzano y, por tanto, la sidra.

Según José Uria, el testimonio de muchos autores permite asegurar que la sidra se hizo en Euskal Herria antes que en ningún otro sitio y que de aquí se extendió al resto del mundo sidra y manzanos.

En este campo de hipótesis, también se afirma que los pescadores vascos llevaron los manzanos a Normandía en el siglo XIV. El documento más remoto de que se tiene noticia en nuestro país en torno a la existencia de la sidra data del siglo XI. El rey Don Sancho el Mayor de Navarra, mediante un diploma, otorga una donación al monasterio de Leyre: «Damos y ofrecemos... en los términos de Hernani a la orilla del mar un monasterio que se dice de San Sebastián... con las tierras, manzanales, pesqueras marítimas, etc.».

El Fuero de Guipúzcoa contemplaba la multa de 600 maravedís a todo aquél que osara vender sidra mezclada con agua; y el alcalde del pueblo era multado con 20 ducados. También el manzano era defen-

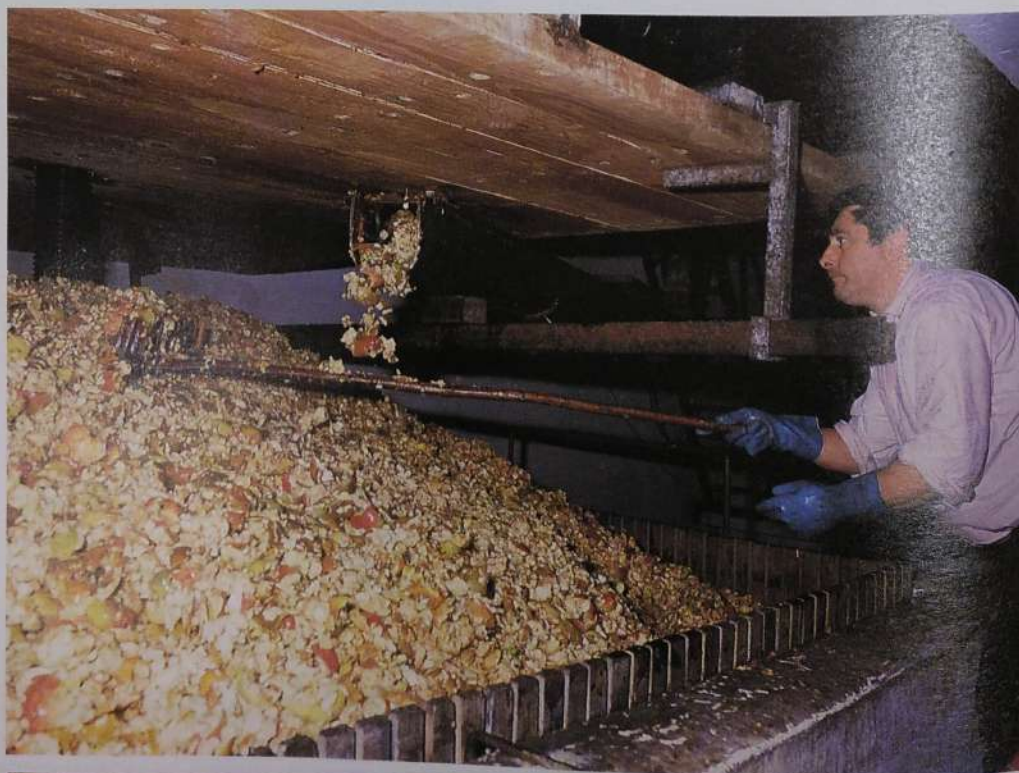
dido por el Fuero. Los cazadores tenían prohibido adentrarse en el manzano lleno de frutos. Y su dueño tenía derecho a que-



La limpieza meticulosa del interior de las kupelas es una labor fundamental para evitar sabores extraños en el producto final.

darse con cuantos animales se acercaran a pastar. Sin embargo, los castigos más fuertes se aplicaban a los daños hechos con maldad. El que con malas intenciones rompía o vaciaba una *kupela* era condenado a muerte, y expatriado quien destrozara más de cinco manzanos.

En aquel tiempo se nombraban guardas para vigilar los procesos y los plazos tradicionales para la elaboración de la sidra. Se controlaban los trabajos de prensado, para que ningún desalmado vertiera agua. Y cuando el mosto llenaba las *kupelas*, el si-



La prensa extrae todo el mosto de las manzanas, que luego pasará a las kupelas.



Labor de picado de la patza o masa antes de bajar, una vez más, la prensa.

drero las sellaba, a la espera de que el orden del sorteo estableciera la fecha de apertura.

Dejando al margen la historia, lo cierto es que hoy en día la sidra sigue siendo un producto apreciado y de raigambre en muchas zonas de Europa. Francia es el mayor productor: 500 millones de litros al año.

Nada menos que tres de sus provincias del oeste (Bretaña, Normandía y Maine) se ocupan legalmente de producirla. Como aval de una experiencia antiquísima en el arte sidrero, está la época de Carlomagno, que legó los primeros testimonios sobre la manera de plantar, cortar e injertar manzanos. El Instituto Nacional de Denominación

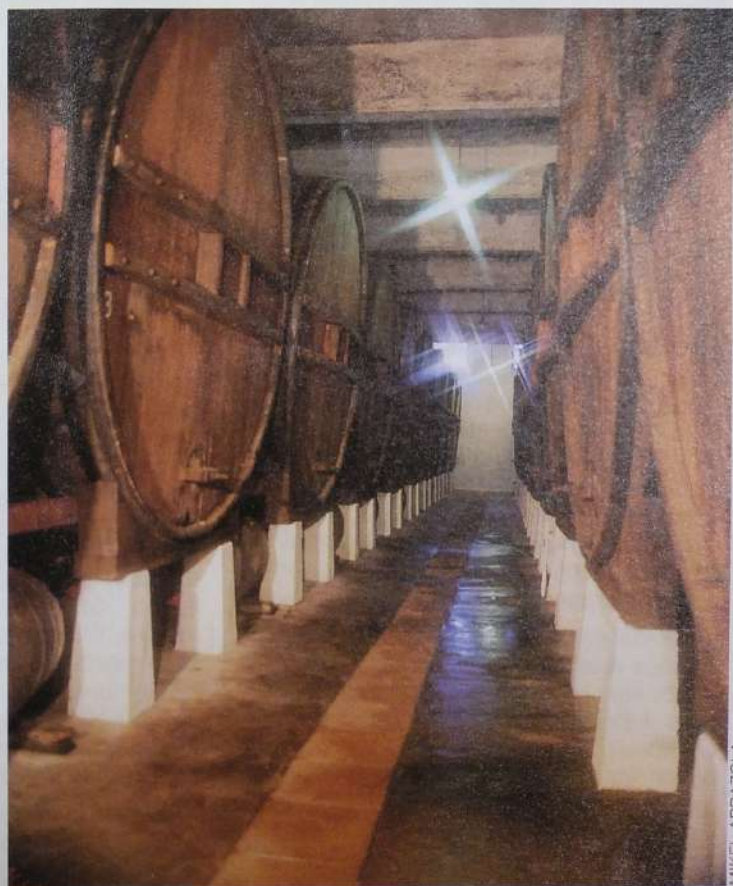
de Origen lleva una treintena de años controlando la sidra, desde sus principios hasta después de su transformación en aguardiente, posterior envejecimiento y comercialización, según se explica en un amplio reportaje sobre la sidra en un número reciente de la revista *Restauradores*. Esta misma publicación cita a Robert Carrier, autor de una enciclopedia gastronómica, quien dice que «la sidra se produce en todas las áreas del mundo donde haya manzanas. La región normanda del Pa'ys d'Auge, en el noroeste de Francia, es probablemente la más antigua y conocida región productora de sidra del mundo, pero se fabrica también en Guipúzcoa y, sobre todo, en Asturias, en el oeste de Inglaterra, en Alemania y en Suiza, así como en la costa oriental de Estados Unidos, donde se hace una bebida de zumo de manzana sin alcohol».

Estados Unidos es, precisamente, el segundo productor mundial de manzanas, tras Francia. En la Península Ibérica, Asturias encabeza la producción, con unos 25 millones de litros, y les sigue Euskadi con cinco o seis. Galicia no elabora sidra, pero tiene una elevada producción de manzana. De aquí y de la tierra normanda se abastecen los sidreros vascos y asturianos cada año que sus árboles les niegan el preciado fruto para elaborar uno de los productos con mayor tradición de nuestra tierra. □

Jesús Mari Osés



El encanclado y degustación de la sidra tiene ritos tan antiguos como la propia elaboración.



El mosto reposa en las barricas cerca de tres meses antes de convertirse en sidra.