

De la manzana a la sidra, de la "kupela" al vaso



José Mari Irizar,
Presidente de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Guipúzcoa

Un problema de costumbres

La sidra está arraigada en Euskadi desde tiempos inmemorables. Siempre fue una bebida casi exclusivamente rural hasta que, poco a poco, se fue extendiendo por las ciudades.

Con el tiempo, las costumbres fueron variando. De esta manera, las sidrerías comenzaron nuevamente a desaparecer de las ciudades y, aunque no hay datos fehacientes, se presume que estos mismos locales se fueron convirtiendo en lo que hoy conocemos como sociedades gastronómicas. Eran los centros de reunión en los que los amigos se citaban para conversar y beber sidra.

Las sidrerías primitivas, en las que se tomaba y se sigue tomando sidra desde la cuba se han mantenido en el extrarradio, no obstante, tanto el número de sidrerías como la producción de sidra se ha reducido considerablemente desde los años treinta de esta centuria. Tenemos datos que indican que en 1934 había en Guipúzcoa trescientos veinticuatro sidrerías que producían alrededor de ocho millones de litros al año. Estas cifras revelan la importancia y la aceptación que en aquellos años tenía la sidra. Hoy entre sesenta o sesenta y cinco sidrerías producimos cerca de cinco millones de litros al año.

No es que la sidra haya dejado de gustar, ni mucho menos, es simplemente un problema de concienciación y de cambio de costumbres. La entrada en el mercado de refrescos, la comercialización de los vinos y quizá también cierto rechazo de la gente a beber sidra embotellada, han supuesto una reducción del consumo y, por tanto, de la producción de sidra.

Los sidrerías luchamos por seguir potenciando el consumo y sobre todo por convencer a la gente de que la sidra es un producto que se puede tomar en cualquier momento. Hoy en día, la calidad de la sidra embotellada no desmerece a la que tomamos directamente desde la cuba. Tanto en las sidrerías como en las botellas que encontramos en bares y restaurantes la sidra es actualmente objeto de muchos estudios y cuidados y, antes de su comercialización, los sidrerías nos encargamos de garantizar su calidad.

TAN COMUNICACION TLF:(943) 42 38 66 - SAN SEBASTIAN

forma en la parte superior del caldo una capa llamada "txapela". Para que la sidra se encuentre en perfectas condiciones, la "kupela" no debe ser movida para nada durante tres meses aproximadamente y su temperatura debe mantenerse entre los siete y los quince grados centígrados.

Cada una de estos barriles o "cupelas" contiene una sidra diferente; ya que cada una de ellas posee un carácter muy personal.

La producción de sidra oscila alrededor de los cinco millones y medio de litros por año, de los que aproximadamente un millón es desechado para la producción de vinagre de manzana. Cada vez es mayor la cantidad de sidra destinada a este sector, hecho que beneficia a los sidrerías, ya que, mediante este procedimiento, se evita que la sidra en malas condiciones salga al mercado como tal, propiciando al mismo tiempo una confianza por parte del consumidor hacia el consumo de sidra embotellada.

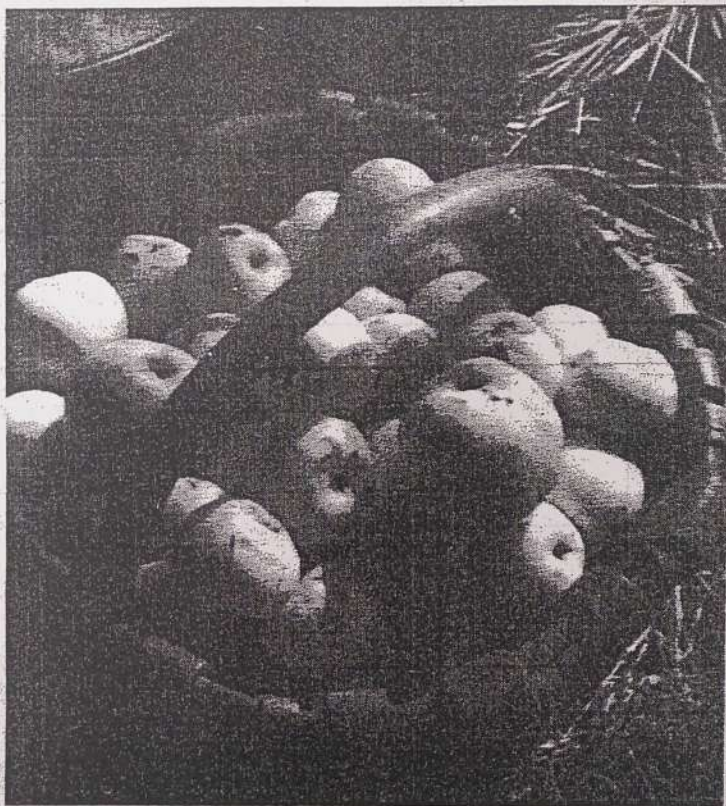
Actualmente, la insuficiente cantidad de producción de manzanas supone un pequeño problema para los sidrerías, que se ven obligados a importar este producto de otras comunidades autónomas o de otros países para poder así elaborar los litros de sidra necesarios.

PROPIEDADES.- La sidra se puede beber en cualquier momento; se puede tomar como refresco o como acompañamiento a platos de carne o pescado. Además, tiene unas excelentes propiedades que pueden ser aprovechadas para cocinar; aporta al plato, no sólo el sabor de la manzana, sino todos los aromas que le caracterizan. Hoy es fácil encontrar en nuestros restaurantes platos condimentados con sidra. Uno de los más característicos, que, además es fácil de preparar son las almejas a la marinera. Para su elaboración, vertemos aceite en una cazuela de barro, le añadimos ajo y perejil muy picados. Cuando el ajo empieza a dorarse, echamos un poco de harina y, seguidamente, vamos añadiéndole sidra, hasta que se aligere la salsa. Para finalizar, colocamos las almejas en la cazuela y esperamos a que se abran. El plato está listo.

La próxima semana seguiremos hablando de la sidra, de sus derivados y de las sidrerías, cómo no.

A medida que las manzanas van madurando en el árbol, éstas van cayendo sobre la hierba y se van recogiendo, bien a mano o bien con la "kizkaia".

Ya en la sidrería, las manzanas se pasan por una trituradora de rodillos. Al resultado de esta operación se le da el nombre de "patsa". Las manzanas trituradas se dejan macerar durante un día en la prensa o "tolare" y a continuación pasan por el proceso de prensado unas ocho o



diez veces. El zumo o mosto obtenido se mete en las tinas. Una vez completada la capacidad de la "kupela", se inicia la fermentación alcohólica del mosto de forma natural.

La sidra tiene que pasar por dos fermentaciones, tras las que se

La buena sidra se caracteriza por su tono o color pajizo y por su sabor agrídulce. En el momento de escanciarla, cuanto antes se rebaje su espuma, mayores serán, además, la calidad y las propiedades de la sidra que estemos tomando.

PRODUCCION.- La actual

o García Amiano

a elaboración de la sidra es una de las tradiciones más antiguas de nuestros caseríos. Lítico y cuidado de los manzanos cubren nuestros prados, nitido de padres a hijos desde los muy lejanos, es el primer de un proceso que requiere de mimo y atención.

El manzano es un árbol frutal de tamaño medio; mide alrededor de diez metros y su copa tiene unas formas parecidas a la altura de un árbol vivo. Su crecimiento cambia en cada estación del año. Durante el verano empiezan a crecer entre las ramas unos diminutos frutos que con el tiempo irán creciendo hasta que nazcan las manzanas. En otoño, los manzanos nos muestran un árbol multicolor, debido a la gran variedad de manzanas que existen. Cada variedad de manzana tiene unas características tonalidades que caracterizan esta estación del año.

ELABORACION.- Hay sesenta diferentes tipos de manzanas, pero son tres las que se utilizan para la elaboración de la sidra, la dulce, la ácida y la amarga. Muchas de ellas tienen incluso dos sabores; por ejemplo, la "tolare", nos encontramos con manzanas agrídulces, ácidas, etc.

Los sidrerías cuidan los diferentes tipos de manzanas antes de introducirlas en la prensa o "tolare", ya que es importante que, antes de ser prensadas, las manzanas hayan sido seleccionadas adecuadamente para conseguir una mezcla en la que no sobresalga el sabor dulce.

Las variedades más utilizadas en nuestro país son: la "Errezila", Urtebi, Txori-sagarra, Aritza-sagarra, Mantoni, Geza-3izkai-sagarra, Patzuloa, Urtza y Urkizu-sagarra. Cuando las proporciones adecuadas de estas variedades se combinan, podemos obtener un excelente resultado de sidra.