

La sidra, una buena bebida natural

La vuelta a las tradiciones y al consumo de productos naturales está provocando en nuestros días, la recuperación de adictos a la sidra natural. Esta bebida autóctona, olvidada y poco apreciada, especialmente en las últimas décadas en buena parte de Euskadi, comienza a ser consumida en pueblos y ciudades como Bilbao o Iruñea, donde había perdido su gusto. De todas formas, los problemas para el resurgir de la sidra son enormes, propiciados por la escasez de la manzana adecuada y por el especial carácter, nada estable de esta bebida.

La sidra, bebida de escasa graduación alcohólica —entre cinco y seis grados— elaborada a base del zumo de la manzana sin ningún aditivo químico, es con toda seguridad, la bebida más antigua consumida en el País Vasco. Se calcula en al menos cinco mil años la antigüedad de las plantaciones de manzanos en Euskadi, aunque nadie puede afirmar si este árbol es realmente autóctono o llegó a nuestro país procedente de algún otro.

De cualquier forma de lo que no cabe duda alguna es sobre que el

zumo fermentado de la manzana constituyó, durante siglos, la única bebida consumida en los caseríos vascos. De aquí fue llevada la plantación de manzanos a Normandía extendiéndose por la Picardía y Bretaña para pasar más tarde a Inglaterra, Alemania y el continente americano.

Durante los siglos XVI y XVII la sidra acompañó a los arrantzales a las costas de Terranova y Groenlandia en sus incursiones en busca de la codiciada ballena. Hacia el siglo XVIII el consumo de la sidra pasa de los caseríos del interior hacia la

costa. La actividad mercantil en los puertos, el movimiento de monedas con la concentración de personas alrededor de la concentración industrial propicia este desplazamiento.

Pero será también a principios del siglo XVIII cuando coenzará a languidecer el consumo de la sidra. Alava será el primer herrialde que verá desaparecer sus extensas plantaciones de manzanos. Bajo el empuje de las plantaciones de vides, el vino va desplazando al consumo de la sidra. Con mayor graduación empieza a ser mejor considerado para



Presar la manzana es el primer paso para la elaboración de la refrescante sidra.

acompañar trabajos duros. Los fieltos y barreras aduaneras que encarecen demasiado el producto son sorteadas por los mil y un caminos entre Barrancas y senderos de montaña. El vino alavés y sobre todo el navarro inunda los caseríos del interior y el consumo de la sidra desaparece prácticamente del interior de Euskadi.

Navarra será el segundo herrialde de donde se barrerán las manzanas. Su producción vitivinícola propia la convierte en exportadora de caldos de mayor graduación. Muchas sidrerías cierran sus puertas al dejar de ser rentable el negocio. Después de la guerra del 36 los lugares se van abandonando. El desplazamiento desde el campo a las ciudades industriales, en los años cincuenta a la sombra del despegue industrial, dará el golpe de gracia a la sidra. En Vizcaya y Guipúzcoa los manzanales son sustituidos por pinos. Los pocos manzanos se abandonan y se descuidan. El pino resulta más rentable y hay que dedicarle menos trabajo.

Sin embargo el mismo proceso industrial que termina por liquidar a la sidra en Euskadi va a servir para que en los años sesenta se vuelva a relanzar su consumo. Los años de prosperidad industrial hacen que el

dinero corra en las ciudades. El consumo a todos los niveles comienza a tener un cierto auge. Se comienza a importar todo tipo de refrescos exóticos y la refrescante sidra vuelve a tener demanda.

Lagares y restaurantes

Los pocos lagares que han logrado subsistir se ven hoy en día con problemas para abastecerse de manzanas del país. Los sidrerías han formado una cofradía y se reparten equitativamente las manzanas guipuzcoanas. Muchos lagares se convierten de enero a mayo en improvisados restaurantes donde la sidra baña las riquísimas tortillas de bacalao y las hermosas chuletas asadas a la brasa, platos típicos en este tipo de establecimientos. Es una forma de promocionar el consumo de la sidra. Durante estos períodos la sidra, que ha pasado ya por la segunda fermentación y llega a alcanzar su máximo grado de contenido en alcohol, permanece en las grandes cubas sin embotellar.

Buena parte de la cosecha se consume así directamente, de los lagares a las mesas de madera con bancos corridos colocados estacionalmente en el mismo local en el que se fabrica la sidra. El resto se vende a los restaurantes y asadores



De las grandes kupelas de madera de castaño al vidrio, pero siempre embotellando con la luna en cuarto menguante.



Hacen falta nuevas plantaciones de manzanos para abastecer a los sidreros. Una buena parte de las manzanas tienen que ser importadas.

dedicándose una parte a cubrir la demanda de los bares. Las sociedades gastronómicas son también buenos clientes de los sidreros. Cientos de botellas van a parar a las bodegas de estas populares agrupaciones que proliferan en todos los barrios donostiarra y en los pueblos de la provincia.

Aunque las formas de elaboración se conservan con la misma pureza de siempre, algo ha cambiado en el mundo de los sidreros. La apertura del Txiri, considerado antiguamente como un momento semisagrado, reservado antaño para unos pocos iniciados, excelentes catadores del suave líquido, se ha democratizado. La ceremonia hoy no está reservada

a unos pocos entendidos sino que puede participar en ella todo el mundo. Largas colas suelen formarse alrededor de las barricas para llevarse a las mesas las primeras jarras de la temporada y así remojar la merienda.

Después de un largo período en que los gustos se desplazaron hacia el consumo de vino, en detrimento del consumo de la sidra, cuando la desaparición masiva de plantaciones de manzano arrinconadas por la vid en Alava y Navarra y por el pino en Vizcaya y Guipúzcoa, hacía presagiar el olvido total para la bebida más autóctona de nuestra tierra, la sidra ha vuelto a ocupar un lugar privilegiado.

La manzana y su zumo utilizada antaño para pagar los diezmos a las iglesias y las rentas de los caseríos, ha vuelto así a ser justamente apreciada. El fuero como ordenamiento antiguo de la forma de relacionarse los vascos no está exento de un buen número de citas sobre la una y el otro.

Todas las menciones que se hacen en él sobre la sidra y la manzana están encaminadas a proteger las plantaciones de árboles y a defender los intereses de los agricultores. La nueva generación de cocineros vascos también se ha encargado de rehabilitar a la sidra incluyéndola en numerosos platos, para realizar salsas, acompañando al pescado.

Decálogo de la buena sidra

La elaboración de la sidra se puede resumir en tres sencillas operaciones: triturar la manzana, exprimirla en el lagar y dejar que el mosto fermente dentro de las cubas. Algo tan sencillo en apariencia requiere sin embargo un montón de delicados cuidados desde que se recogen las manzanas del árbol hasta que se abre el txiri. Las distintas fases de la luna se tienen en cuenta antes de tapar las correspondientes kupelas. Aún después de embotellarla la sidra continua su fermentación hasta alcanzar una graduación que oscila entre los cinco y los seis grados, siempre que se guarden a una temperatura inferior a 25 grados. Conservándola en lugares apropiados una buena sidra puede durar entre dos o tres años.

- 1.— La sidra debe ser seca.
- 2.— Debe tener una ligera acidez.
- 3.— Suave al ser bebida.
- 4.— Que conserve el aroma de la manzana.
- 5.— Aspecto casi transparente.
- 6.— Presentar un color paja.
- 7.— Tener un poco de gas.
- 8.— Que tenga el cuerpo apropiado. Ni muy denso ni demasiado fluido.
- 9.— Que no se oscurezca enseguida al contacto con el aire.
- 10.— La temperatura más apropiada para ser bebida oscila entre los 13 y 17 grados.

Las manzana sidrera por excelencia es la reineta o Errezila, le siguen también con muy buenas condiciones la txalaka, manttoni, Boskantoi, Libra, Sagarra, Urtebi, Andoain Sagarra, Palazio, Txori Sagarra, Txuntun Luze, Urki Sagarra.