

Con una cena para festejarlo...

LAS SIDRERIAS HAN ABIERTO

Este año viene sidra de calidad a 35 pesetas la botella

Desastrosa cosecha de manzana en el País Vasco

Noticia bonita: acaban de abrirse las sidrerías... Como es tradicional, un día o dos después de Reyes, las sidrerías vascas han abierto sus focales al público. Con sidra temprana, sidra «bera», claro... Pero, como todos los años dando lugar a la celebración de un día especial, de una jornada diferente, alegre, animada, que abre las puertas de 1979 a otro largo y apasionado idilio entre ella —la sidra— y sus admiradores.

La ocasión es siempre esperada con expectación. Hay sabrosos descubrimientos que hacer. Los sidreros, que presentan a sus caldos en sociedad, obsequian además a sus mejores clientes y amigos con una cena digna del momento. Nos hemos trasladado —¿dónde mejor?— a Astigarraga, solar reputado si los hay en el mundo de los «sagardoteguis», para presenciar y tomar parte activa en tan memorables acontecimientos.

Roxario Zapiain es nuestro anfitrión. Y, cuando llegamos, al

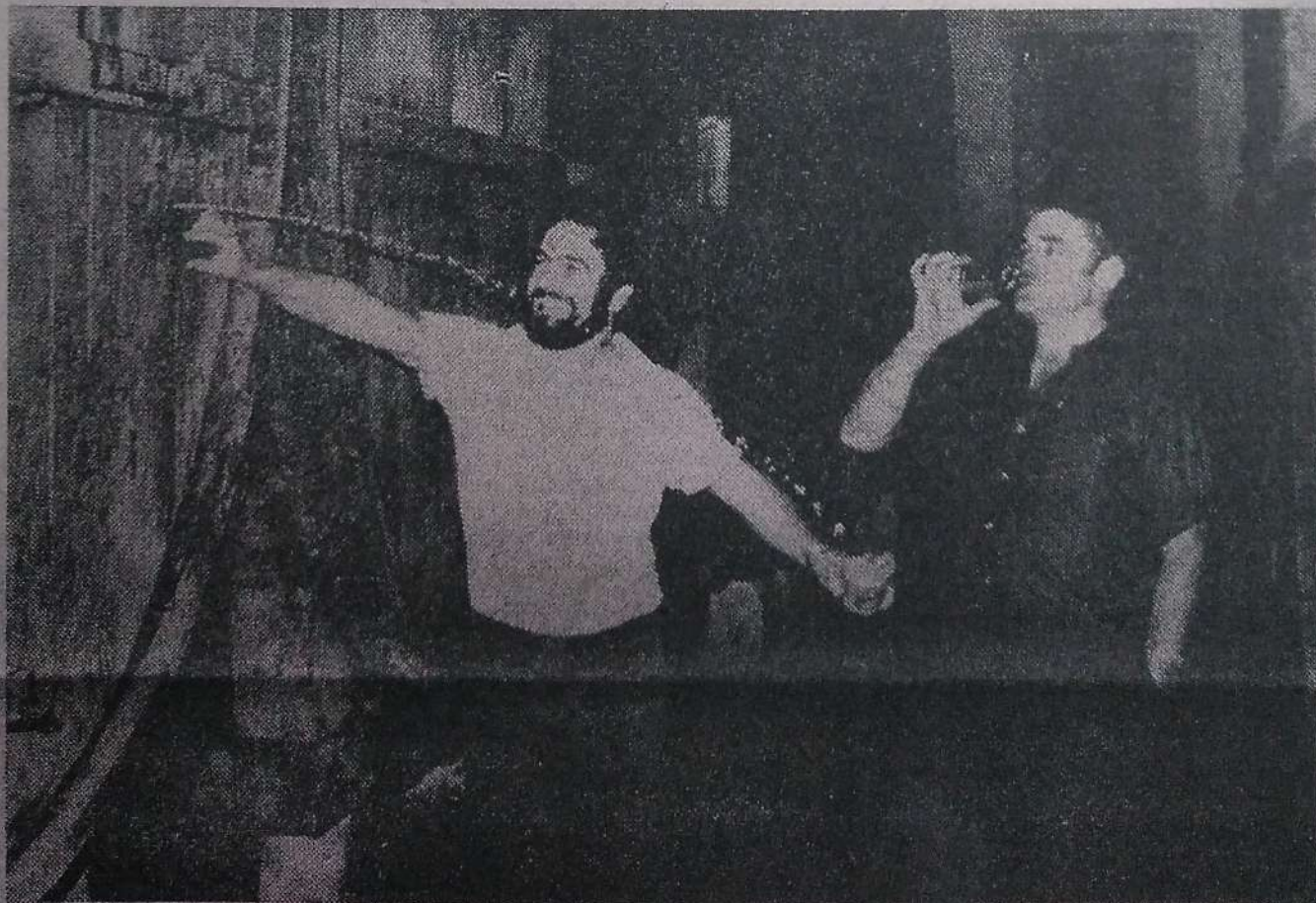
pués de Reyes, no cobran una peseta por sidras ni viandas. Se trata más bien, como decíamos, de renovar las relaciones con los amigos de la sidra, que se esperan fructíferas y provechosas para todos a lo largo del año.

Para las nueve de la noche la sidrería está a tope y las cuadrillas se sientan en las mesas. Hay, de verdad, ambiente, entre saludos, presentaciones, primeras visitas a las kupelas y... buen apetito. Primer plato: zurrutuna deliciosa. Segundo: carne troceada en salsa cazadora. Postre: higos y nueces. No se bebe en la mesa.

De cuando en cuando, las cuadrillas se levantan al unísono y se dirigen a la bodega propiamente dicha. Inmensas kupelas se alinean a ambos lados de un estrecho pasillo y los grupos pasan de una a otra probando sus diferentes gustos y calidades. Se bebe al «txotx», quitando el «txiri» o espiche que tapa el agujero. La enorme presión interior de las kupelas hace saltar con fuerza una vena líquida que se proyecta des-

será otra cosa, dentro de un mes la sidra cobrará sus gustos más reposados, más estables. Este año viene buena, viene fuerte de grada y de calidad, este año «promete». El año pasado no hubo sidras «punta», sidras que «te levantan la boina» —nos dice Bittor Zapiain—, pero éste puede haberlas...

¿Y la cosecha?... ¿Qué tal fue la cosecha?... Pues muy mala, nos responden. Pese al verano, ni Asturias ni el País Vasco han producido manzana, ni en cantidad, ni en calidad. Sólo Galicia ha tenido una cosecha media. Asturias tal vez un treinta por ciento de su capacidad y, entre nosotros, un fracaso rotundo. Algo no marcha en los manzanos del país, como para coger «de doscientos manzanos, cuatro sacos»... Así que este año nuestros sidreros funcionan con manzana gallega casi exclusivamente... En definitiva se ha hecho menos sidra, lo que también se explica por la existencia de reservas sin vender al público del año pasado.



caer la tarde, lo hacen a la par otros muchos invitados que van llegando en grupo, muy complacidos, para hacer una primera visita al profundo antro de las colosales kupelas. Para la jornada, ésta y todas las sidrerías, se limpian y acicalan y observamos que todo ha sido dispuesto con verdadero escrúpulo: largas y bien surtidas mesas de platos y cubiertos, paredes blanqueadas, enormes bocoyes barnizados. Todo está a punto para la fiesta gastronómica y un suave humo de leña se difunde desde el asador, donde se preparan unas chuletas.

Hablando con absoluta propiedad aquí, en Astigarraga, hay un primer contacto de los aficionados del lugar con las sidras del año antes de cerrar el anterior. Las vísperas de Navidad y Nochevieja, recorren en grupo las sidrerías, tomando unos vasos aquí, otros allí y acompañándolos con unas sardinas viejas o raspas de bacalao que les obsequian los sidreros, que en estas ocasiones, como en la de más alcances des-

cribiendo una parábola y se recoge en un vaso abriendo los brazos. La sidra, batida ruidosamente contra el vaso, salta y se cubre de dos dedos de espumas... Llegada a la boca en estas condiciones, intensamente aromática, pasa por la lengua cargada de sabores naturales, frescos y ásperos. Los entendidos hacen sus comentarios, distinguiendo matices, aventurando opiniones —«a mí me gusta más la dos y la ocho», sentencia sigilosamente Patxi Mateo, un experto— intentando descifrar los misterios de una sidra adolescente. Una y otra vez vamos —y van todos— de la mesa a las kupelas, de las kupelas a la mesa. Los salpicones de la sidra han empapado la bodega y los encargados de servirla ofrecen sin parar vasos y más vasos —anchos y profundos— del ambarino néctar a todo el que se acerca por el recinto de las bodegas. Tiene carácter esto, tiene algo de ceremonioso, de ritual, haciendo cola ante las kupelas, yendo y viniendo a por unos tragos todavía verdes y rasposos. Dentro de un mes

Cantidad, pues, menor... Calidad buena, ya que la manzana gallega de este año viene bien cargada de azúcar. Precios, se mantendrán los del año pasado, según acuerdo tomado en reunión del gremio de sidreros el día de Santo Tomás. La botella de 0,85 centilitros, en sidrería, a 35 pesetas. La de 0,75, a 32.

Esto de los precios tiene su cosa... En un año subieron de 20 a 35 pesetas. La euforia de un mercado «in crescendo». Pero todo lo que se vendió no ha salido al público por la crisis económica, por las razones que sean. Así que ahora hay que aguantar precios, pese al fuerte costo de la materia prima (se ha pagado 6.000 pesetas por una carga de seis sacos...)

Comentario general: Sidra mucho mejor que el año pasado, más gruesa, con más cuerpo. Resultados —como dice Bittor— «al cuadrado»...

ZINZARRI

