

SECRETOS Y EXCELEN DE LA SIDRA VASCO

Esta bebida es tónica, sedante, febrífuga, diurética y laxante. No hay agua de Vichy ni de Vittel comparable a la sidra de tonel y contra los atascos de la bilis en la sidroterapia está el busilis.

(Vital Aza)

El mundo de la sidra es como una gran cebolla. Las capas exteriores son las más accesibles, las más conocidas y las menos sabrosas, representando el nivel de las sidras de ínfima condición, de las pseudosidras achampañadas y gasificadas, de los brebojes industriales que se homologan con el mercado de refrescos y golosinas embotelladas. Y, correspondientemente, el nivel de los consumidores despistados, que lo ignoran todo sobre la sidra natural y que se satisfacen con cualquier preparado que les excite momentáneamente el paladar.

A medida que vamos pelando la cebolla, que vamos profundizando en el conocimiento de la sidra, encontramos capas más aprovechables y dignas de confianza.

Los estratos que le siguen en nuestra cebolla son ya los de las sidras autóctonas elaboradas por procedimientos también autóctonos y que tienen ya una cierta dignidad de origen y naturaleza. Son sidras de media categoría que se expenden a discreción en cualquier establecimiento del País a disposición de una clientela, también del País, que quiere beber un producto nativo. Esta es la sidra de cualquier merendero de los innumerables que adornan la geografía vascongada, donde la botella de sidra acompaña indefectiblemente al consumo de provisiones de boca, bocadillos, ensaladas, afari-meriendas, etc.

Y ya por fin llegando al corazón de la cebolla, llegando hasta sus capas más exquisitas, más sutiles, más refinadas, penetramos en una serie de esferas, o de círculos, cada vez más cerrados y reducidos, donde el uso y disfrute de la sidra se va enalteciendo y decantando. Forman en torno desde los batallones de consumidores de bien educado gusto, organizados por lo general en Sociedades y Cofradías en cuya mesa se valora la presencia de una buena botella, hasta las «capillas», reducidos o grupos de amigos entre los que se impone la degustación más sensibilizada y el examen crítico más implacable. Aquí, la sidra —en el punto más central de nuestra cebolla imaginaria— es ya algo más, mucho más, que un mero complemento gastronómico, todo lo excelente que se quiera. La sidra se convierte entonces en el objeto de un culto apasionado, de una estimación suprema, de un análisis rigurosamente científico, podríamos decir, sólo para iniciados, cuyas virtudes y secretas propiedades se saben apreciar en todo su justo y altísimo valor. En sus manos, una botella de sidra es un tesoro y un desafío, un continente entero por descubrir. Empuñan el vaso como el sacerdote empuña un caliz y la beben con el ceño fruncido, a sabiendas de que comulgan con una de las más deliciosas esencias que Dios ha puesto sobre la tierra.

En el corazón de la cebolla hay, en verdad, muy poca gente. Son los expertos entre expertos, los

ginal y desconocido mundo de los sidreros vascos. Es aquí, en este meollo, en esta médula del fenómeno, donde comulgan a Patxi

recta del vasco genuino y provinciano asentados en una estructura corporal fuerte y equilibrada.

EN LA SIDRERIA ZAPIAIN

Rondaba los 42 años el día que le conocí y me sentó con él a la mesa —lo que haríamos más tarde con cierta frecuencia en el resaurante «Beti Alai» de Tolosa, ante unas buenas cazuelas de la Tomasa—, en el «sagardotegi» de la sidrería «Zapiain», de Astigarraga. Nos acompañaba como anfitrión Víctor Zapiain, el hijo de Roshario, conocido propietario de esta sidrería y elaborador consumado de excelentes sidras, con algunos otros buenos amigos.

Nos bajaron de la cocina una tortilla de bacalao, mientras yo me admiraba ante la vista de las 22 enormes kupelas de 15.000 litros cada una, alineadas a lo largo de una inmensa nave, que sumadas a otras seis gigantescas tinas de 33.000 litros cada una (éstas en posición vertical y de casi cinco metros de altura) convierten a la bodega de Zapiain en un auténtico océano de sidra (¡casi medio millón de litros!). Aquí Víctor destapa los «txiris» o espiches de varias kupelas y, al hacerlos, brota de cada una, por efecto de la enorme presión, una vena líquida, fuertemente proyectada, que describe una ancha parábola y que Víctor recoge, abriendo los brazos todo lo que puede, en el vaso de ancha boca que sostiene en la otra mano. La sidra «bate» ruidosamente y se ofrece, plena de aromas, al bebedor más inmediato. Y así, de kupela en kupela, hasta saciarse...

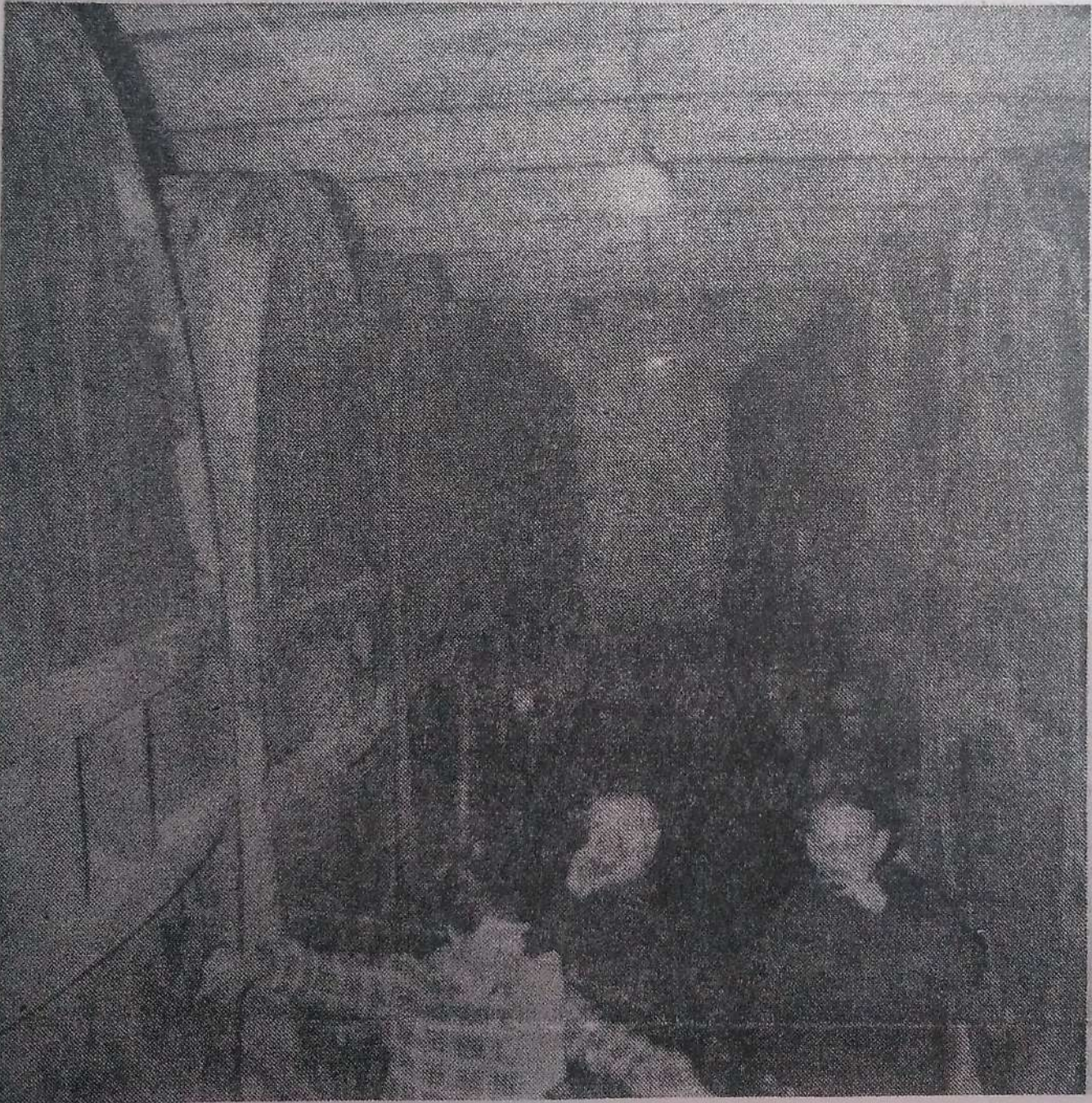
Saciarse relativamente porque a continuación Maritxu la etxekoandere, excelente cocinera y esposa de Roshario, nos baja una fiebre exquisitamente condimentada y mientras nos servimos las porciones humeantes, a la espalda de las llamas de un asador crepitante, Patxi escancia una sidra que ha pasado con éxito la prueba de su difícil paladar.

Y a medida que la succulenta

ajes

NCIAS
SCA

**Del manzanal a la barricada:
una investigación con Patxi Mateo
y Vittor Zapiain**



grandes catadores de sidras, Pontifices del culto al sublime y delicado néctar, rodeados de sus acólitos. No es fácil tampoco conocerlos para los que estamos fuera de su cerrada órbita. A nosotros particularmente nos cabe la fortuna de haber podido descender hasta los niveles más profundos y restringidos del acabollado, ori-

Mateo Eraso. Patxi es el hombre clave de uno de estos grupúsculos de selectos amigos de la sidra que tiene en Tolosa su base de operaciones. Patxi es un hombre que, sin necesidad de mayores argumentos, produce una triple sensación: solidez, sencillez, simpatía. Tiene el aire rudo y la mirada

ceña va adelante y a medida que Patxi y Vittor nos regalan con sidras diferentes, con ligeros matices en gustos y calidades, yo voy a mi vez descorchándolos a ellos y extrayéndoles poco a poco toda la sustancia, toda la riquísima linfa de sus secretos, de su experiencia, de su sabiduría sobre el tema. Y es así como, entre bocado y bocado, entre trago y trago, vamos tomando nota y enterándonos —entre otros muchos detalles y anécdotas que no vienen a cuento— de que:

SELECCION Y CONTRATAS

A) Uno de estos grupos de aficionados selectos es el constituido por una serie de amigos de Tolosa y el Goierri que, todos los años, efectúan contratas muy considerables que han llegado —en 1977— a las 32.000 botellas. Dichas botellas están destinadas en su mayor parte al consumo particular y se distribuyen entre sus diversos miembros. «Un amigo pide 200, otro 500 —y más porque no puede— otro mil»... Alguna partida va también a restaurantes de su confianza «Beti-Alzi», etc., pero sólo secundariamente. La labor de selección y captación de sidras para este grupo es realizada por el propio Patxi acompañado por su amigo y socio Patxi Irazu. Los «dos Patxis» —como los llaman— prueban, catalogan, y eligen, a su juicio y como «modestos entusiastas», los mejores productos de la cosecha del año y pactan las operaciones de entrega.

—«¿Cómo lo hacemos?... Algunos cosecheros nos llaman. A otros les visitamos. Hacemos una jira de cuando en cuando y vamos probando de todas las «kupelas». Muchas veces hace falta una segunda visita para ir eliminando y seleccionando. Y por fin se contrata tal y tal cuba...»

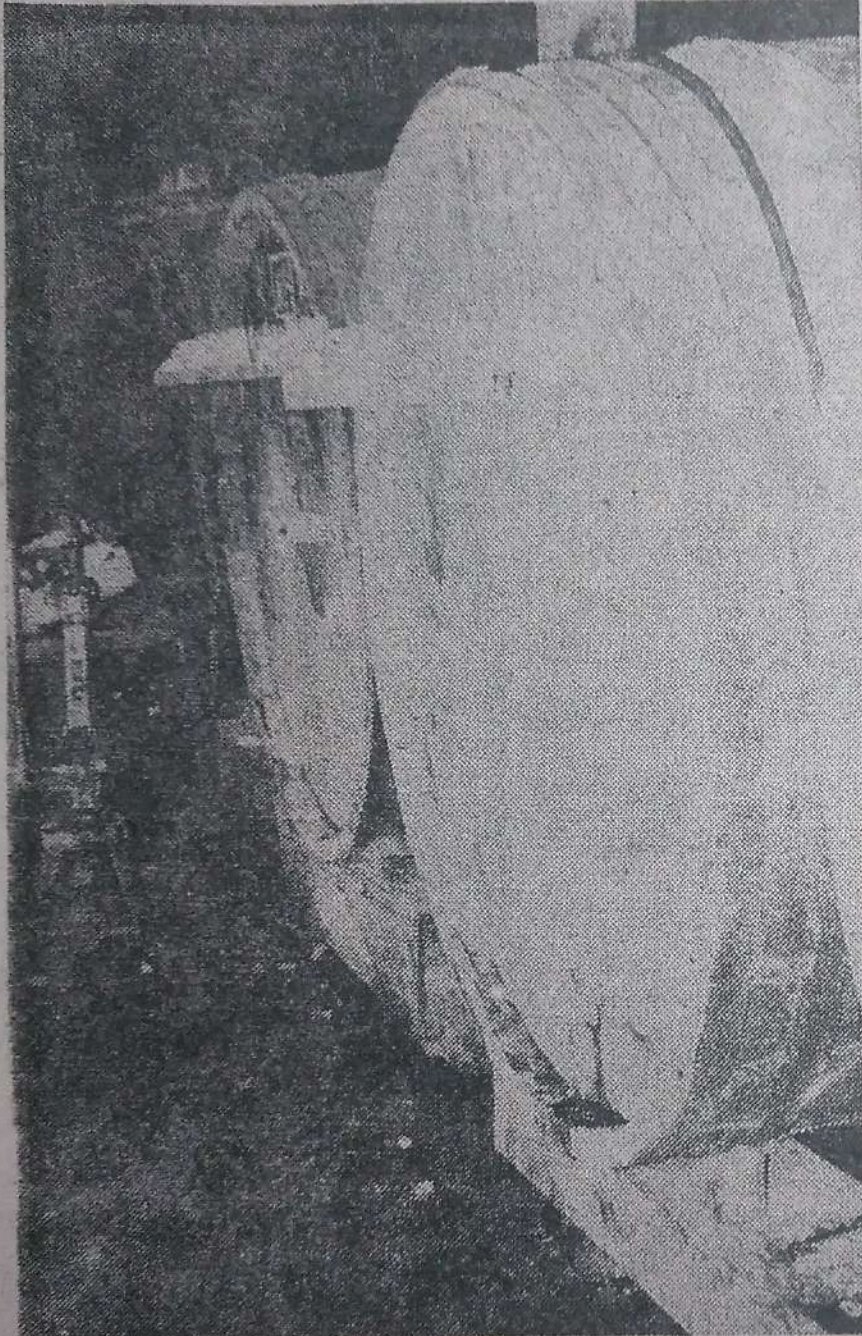
RECOGIDA Y Prensado

b) La materia prima, va manzana, comienza a recogerse a primeros de octubre hasta mediados de diciembre. Ha pasado a la historia la estampa del viejo carro

o «guro» sacos de mucho —«talar» tantas caserío el mes garse manzan otras de ta txal etc.

El p la pulp el más des C

Esta



Viejas «kupelas» de una sidrería clásica



Lo dos «Patxis», probando sidra en la bodega de Zapiain. Obsérvense las enormes «kupelas».

«gurdi» chirriante cargado de trozos de manzana y ha disminuido mucho el número de prensas «telariak» — pero aún hay bastantes en las gambaras de viejos uiseríos. El prensado dura todo mes de noviembre y puede alargarse hasta las Navidades. A las manzanas dulces se les añaden otras de tipo ácido, como la reina txalaka, urtebilla, aritzazarra, etc.

El primer zumo que brota de la pulpa aprisionada o «patxa» es el más dulce y de más cualidad. Con el fin de obtener una

sidra uniforme no se deposita directamente en una sola cuba a medida que brota, sino que se va distribuyendo entre varias, para que cada kupela reciba la misma proporción de zumos ásperos o dulcificados, característica única en Euskadi. Con el primer zumo suelen a veces prepararse pequeños «patxi» o barricotes para consumo selectísimo de los más asiduos clientes.

ADIMINAR PARA ELEGIR

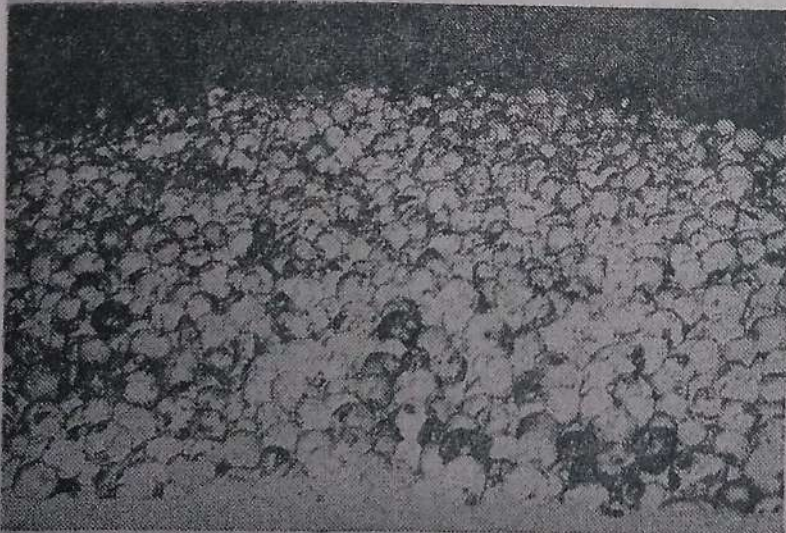
- a) Seleccionar una buena sidra

no es nada fácil. Cuando se prueba no está «hecha» todavía y hay que adivinar — como una pitonisa — cuál será su futuro. «La sidra que te ofrecen está tierna, con matices más o menos pronunciados de sequedad». Fermenta como «hirviendo» y echando porquería de la cuba, que se deja sin tapar, para que las heces de la fermentación vayan saliendo al exterior por el orificio libre. Otros residuos se decantan como heces en el fondo de la cuba.

La fermentación — ¡qué cosa! — varía según las fases de la luna. La fecha en torno a la que gira es el 20 de enero (día de la fiesta de San Sebastián), dependiendo asimismo de la capacidad de la cuba, del lugar en que se encuentra emplazada (en las más pequeñas fermenta antes, así como en los rincones menos aireados) y de la temperatura ambiente.

Llega por fin — como decimos — el momento de seleccionarla. «Entonces — sigue Patxi — a lo mejor te sacan una sidra que está muy limpia, pero que tiene un saborcito dulce. ¡Cuidado!... Porque ya no hay hijo de madre que te quite el dulce. ¡Qué buen deje tiene, pero está dulce!, decimos. Y es que a los bebedores no nos va el dulce...».

(Pasa a la pág. siguiente.)



Esta hermosura, millares de manzanas, esperan en la gambara el momento de transformarse en sidra

- Calidad y consumo de la sidra van en constante aumento
- La sidra gasificada: "Una pura brujería"



Prensa o «tolare»

(Viene de la pág. anterior.)

FACTORES BUENOS Y MALOS DE LA SIDRA

d) ¿Qué valores, qué cualidades se distinguen, entonces, en las buenas sidras? ...¿Qué hace que una sidra sea mejor que otra? Tome nota el lector que aspire a convertirse en un mediano bebedor. Informa Patxi: En primer lugar, cuando la sidra se lanza en el vaso, se «bate», forma espuma. Demasiada espuma, demasiadas burbujas son una mala señal. Una sidra espumosa es demasiado floja, no tiene suficiente «cuerpo». En cuanto al color el mejor es el color pajá y «a más claro mejor todavía». Normalmente las sidras de tonos más opacos no ofrecen calidad para un experto, quien también rechaza un exceso del grado de acidez. Incluso en la mejor sidra existe algo de acidez, pero es preferible una baja graduación.

Tendrá también cuenta el catador la «koipatzua», eso que hace que la sidra se pegue o no se pegue al paladar. No es muy recomendable, a juicio de Patxi, quien prefiere las sidras más finas.

Otro factor a estimar es el «granjillo», el aire en suspensión que queda en el armario líquido. Si se mantiene, buena señal; si desaparece rápidamente, atención: es otro signo de debilidad.

Y por fin, otro secreto profesional: el «bouquet». Eso sí que es difícil, asegura Patxi, quien lo calificó, sin embargo, de «muy importante, tanto por lo menos como el color», pero cuya definición, al parecer, es poco menos que imposible traducir al lenguaje. Aquí, la experiencia lo es todo. Una cuba en condiciones defectuosas —por mal cuidado o por excesiva vejez— afecta negativamente la calidad del olor.

El tiempo, la edad de la sidra también influye poderosamente en su calidad. Hay que tener en cuenta que la sidra es una bebida muy delicada que hay que beber en

cosa es la sidra «achampañada»; «Gogorra» a la fuerte, alta en acidez, y finalmente «Motelc» o «Biziya» a la sidra floja o viva y chispeante, respectivamente.

MAYOR CONSUMO Y CALIDAD

f) Consumo y desarrollo productivo. Aquí hay que hacer un distinguo. Hay, en efecto, un receso en el cultivo del manzano. Con los manzanosales ha sucedido lo que con otras especies de árboles del país. Tampoco existen los castañales y robledales de antaño, y el problema hay que achacarlo a la falta de apoyo y directrices en los asuntos del campo. Se ha abandonado el cultivo de la manzana, como se ha abandonado el monte y los bosques nativos. En consecuencia hay que recurrir a la importación de manzana que se trae de otras provincias, principalmente de Galicia, Asturias, Vizcaya y Santander, por este orden. Esta manzana no es inferior a la autóctona, y se mezcla indistintamente con ella.

Ahora bien, el que se produzca menos manzana en el país no quiere decir ni mucho menos que haya disminuido el consumo de la sidra. «Año tras año se hace más sidra, se bebe más... En 1977 hay muchos que se han quedado sin sidra», prosigue nuestro interlocutor. «Hay una vuelta —diría yo—, una recuperación de la bebida natural de Euskadi.» ¿Qué se debe hacer entonces?... Simplemente incrementar el cultivo de la manzana, aunque esto entra ya dentro del terreno más general que afecta a toda la problemática del campo. Y como además es rentable —por la creciente demanda— tenemos que plantar más manzanosales para no tener que recurrir al exterior. ¿Que cuánto supone este aumento de consumo del que hablamos?... Pues aproximadamente en estos últimos cuatro años ha habido un incremento de consumo de un 30 por ciento que no está nada mal. Como dato de interés, diremos que

etc. Son las tierras bajas «be-kuak» donde el manzano tiene sus mayores posibilidades de desarrollo y fructificación. Hay también zonas, no obstante, de mayor altitud geográfica en las que existe asimismo cierta tradición sidrera como son las vertientes occidentales del Hernio, con los enclaves de Régil, Vidania, Goyaz o Beizama. Hay que aclarar, sin embargo, que en las zonas más clásicas ha descendido grandemente el número de manzanosales, sustituidos por pinares, industrias, etc. La manzana guipuzcoana que se emplea para sidra en Astigarraga y alrededores es de hecho proveniente del Gaiherri, en buena parte. Hay inquietud por ciertos cosecheros en efectuar nuevas plantaciones, que en su día darán fruto.

La sidra es bebida de tradición

milenera, y a su área de dispersión es prácticamente ilimitada por media Europa, y, en efecto como todos sabemos se consume en el País Vasco algo de sidra de procedencia foránea.

Otras se industrializan y se presentan bajo la denominación «sidra gasificada». ¿Cuál es la opinión de Patxi sobre este género de sidras?... Su respuesta es rotunda y duramente respectiva: «Esa sidra es una brujería. Pura quimica. El 95 por 100 de la gente rechaza esta sidra en Euskadi. Aquí cuando una sidra nos si-

HABLA UN

ESTE AÑO, COSECHA LIGERAMENTE INFERIOR

Vittor Zaplain Gofit, de 23 años, tiene una edad cronológica relativamente corta, pero la edad de su experiencia como sidrero es larga, muy larga. Formado desde su niñez en «la escuela de Roxario» se ocupa en la actualidad de todo lo que se refiere a la producción y venta de la sidra de sus bodegas. Nadie mejor que él para decirnos cosas sobre la cosecha de este año. Y de lo que nos va a costar beber la sidra.

—La cosecha de manzana ha sido francamente corta. Debido al mal verano. Por ello se ha traído más manzana de impor-



nota el lector que aspira a convertirse en un mediano bebedor. Informa Patxi. En primer lugar, cuando la sidra se lanza en el vaso, se «bate», forma espuma. Demasiada espuma, demasiadas burbujas son una mala señal. Una sidra espumosa es demasiado floja, no tiene suficiente «cuerpo». En cuanto al color el mejor es el color pajá y «a más claro mejor todavía». Normalmente las sidras de tonos más opacos no ofrecen calidad para un experto, quien también rechaza un exceso del grado de acidez. Incluso en la mejor sidra existe algo de acidez, pero es preferible una baja graduación.

Tendrá también cuenta el catador la «kolpetzu», eso que hace que la sidra se pegue o no se pegue al paladar. No es muy recomendable, a juicio de Patxi, quien prefiere las sidras más finas.

Otro factor a estimar es el «granillo», el aire en suspensión que queda en el ambarino líquido. Si se mantiene, buena señal; si desaparece rápidamente, potencialmente es otro signo de debilidad.

Y por fin, otro secreto profesional: el «bouquet». Eso sí que es difícil, asegura Patxi, quien lo califico, sin embargo, de «muy importante, tanto por lo menos como el color», pero cuya definición, al parecer, es poco menos que imposible traducir al lenguaje. Aquí, la experiencia lo es todo. Una cuba en condiciones defectuosas —por mal cuidado o por excesiva vejez— afecta negativamente la calidad del or.

El tiempo, la edad de la sidra también influye poderosamente en su calidad. Hay que tener en cuenta que la sidra es una bebida muy delicada que hay que beber en su primer año de vida. Aguanta como mucho un par de años, pero los catadores la prefieren de la última cosecha. Después baja de tono, se agria, se pica, se oscurece, se descompone.

La graduación alcohólica de una buena sidra debe rondar sobre los seis grados, según cosechas. Antiguamente se le añadía algo de agua al macerar la manzana, por lo que el grado era más bajo, de 4 a 4,5 grados, como la «pitarrá» actual. De manera que se ha mejorado en grado. Igualmente se ha conseguido un «deje» final más seco del fruto prensado, que antes no se comprimía tanto por falta de maquinaria adecuada y conocimientos.

Así que ya se sabe: son factores positivos en la sidra la claridad de color, el «granillo», el buen olor, la edad, el suficiente grado alcohólico; son negativos la abundancia de espuma, la alta acidez los tonos rajosos y los regustos pegajosos de la «kolpetzu».

NOMENCLATURA SIDRERA

*) Correspondientemente a sus diferentes calidades y categorías, la sidra vasca recibe nombres. Así en el «orgato» o nomenclatura propia de los «gizon-sagardozales» se denomina «sisa» a la sidra primeriza, muy dulce, gran lenitivo intestinal, que se hace con las manzanas caídas del árbol y que se puede beber enseguida, al mes de ponerla en una cuba. «Pitarra» es la que se le añade agua, de fabricación casera y escaso consumo familiar. «Bera» es la sidra fácil de beber, de buena calidad, que no es dura y tiene su punto de acidez. «Goxua» se denomina

f) Consumo y desarrollo productivo. Aquí hay que hacer un distinguo. Hay, en efecto, un receso en el cultivo del manzano. Con los manzanos ha sucedido lo que con otras especies de árboles del país. Tampoco existen los castañales y robledales de antaño, y el problema hay que achocarlo a la falta de apoyo y directrices en los asuntos del campo. Se ha abandonado el cultivo de la manzana, como se ha abandonado el monte y los bosques nativos. En consecuencia hay que recurrir a la importación de manzana que se trae de otras provincias, principalmente de Galicia, Asturias, Vizcaya y Santander, por este orden. Esta manzana no es inferior a la autóctona, y se mezcla indistintamente con ella.

Ahora bien, el que se produzca menos manzana en el país no quiere decir ni mucho menos que haya disminuido el consumo de la sidra. «Año tras año se hace más sidra, se bebe más... En 1977 hay muchos que se han quedado sin sidra», prosigue nuestro interlocutor. «Hay una vuelta —diría yo—, una recuperación de la bebida natural de Euskadi.» ¿Qué se debe hacer entonces?... Simplemente incrementar el cultivo de la manzana, aunque esto entra ya dentro del terreno más general que afecta a toda la problemática del campo. Y como además es rentable —por la creciente demanda— tenemos que plantar más manzanos para no tener que recurrir al exterior. ¿Que cuánto supone este aumento de consumo del que hablamos?... Pues aproximadamente en estos últimos cuatro años ha habido un incremento de consumo de un 30 por ciento que no está nada mal. Como dato de interés, diremos que en 1977 la producción ha superado los dos millones de litros.

«En cuanto a la calidad de la sidra también va en aumento. Se va mejorando poco a poco y lógicamente pueden pensarse que aún puede mejorar. En esto de la calidad está influyendo mucho sin duda la celebración de campeonatos... Como casi todo el mundo se celebran en Guipúzcoa unos campeonatos oficiales para designar la sidra campeona del año. Estos campeonatos se hacen por eliminatorias. Los cosecheros se presentan en dos grupos y en dos pueblos diferentes, en los que se eliminan todos menos una decena, que es la que llega a la final. Esta se ventila cada año en una localidad diferente. Este año de 1977 le ha correspondido a Hernani, donde se proclamó vencedor Eduardo Alberro de Hennani.»

«Nuestro grupo celebra también su propio campeonato en Beasain, donde Juanjo Santesteban organiza un concurso de sidras, no de cosecheros, como los otros. Esto te dará idea de nuestra inquietud por promover el desarrollo de esta gran bebida que muchas veces no apreciamos ni sentimos como se merece», concluye Patxi con el sentimiento y el interés que le confiere su competencia en la materia.

AREA DE PRODUCCION Y SIDRAS FORANEAS

g) La zona sidrera clásica, por tradición y condiciones naturales es la que se extiende entre Tolosa y San Sebastián, es decir, las suaves y proporcionadas laderas de las tierras de Astigarraga, Ergoki, Hernani, Urnieta, Iqueldo, Euzia,

de Régil, Vidania, Gayaz o Beizama. Hay que aclarar, sin embargo, que en las zonas más clásicas ha descendido grandemente el número de manzanos, sustituidos por pinares, industrias, etc. La manzana guipuzcoana que se emplea para sidra en Astigarraga y alrededores es de hecho proveniente del Goierri, en buena parte. Hay inquietud por ciertas cosecheros en efectuar nuevas plantaciones, que en su día darán fruto.

La sidra es bebida de tradición

por media Europa, y, en efecto como todos sabemos se consume en el País Vasco algo de sidra de procedencia foránea.

Otras se industrializan y se presentan bajo la denominación de «sidra gasificada». ¿Cuál es la opinión de Patxi sobre este género de sidras?... Su respuesta es radical y duramente despectiva: «Esta sidra es una brujería. Pura quimica. El 95 por 100 de la gente rechaza esta sidra en Euskadi. Aquí cuando una sidra nos sale

HABLA UN

ESTE AÑO, COSECHA LIGERAMENTE INFERIOR

Vittor Zapain Gofit, de 23 años, tiene una edad cronológica relativamente corta, pero la edad de su experiencia como sidrero es larga, muy larga. Formado desde su niñez en «la escuela de Roxario» se ocupa en la actualidad de todo lo que se refiere a la producción y venta de la sidra de sus bodegas. Nadie mejor que él para decirnos cosas sobre la cosecha de este año. Y de lo que nos va a costar beber la sidra.

—La cosecha de manzana ha sido francamente corta. Debido al mal verano. Por ello se ha traído más manzana de importación que otros años, principalmente de Galicia y Asturias —nos responde.

—¿Pero va a influir esta mala cosecha en la calidad de la sidra?

—Al contrario, la materia prima ha sido buena y, por tanto, dará buena sidra. Me explico. La proporción de manzana de fuera que hemos empleado este año ha sido muy alta y esta es una manzana de muy buena calidad.

—Pero la producción habrá bajado...

—Sí, ha bajado, pero no tanto como se pensaba. En mi casa, por ejemplo, bajará sólo en unos 30.000 litros en relación con la del año anterior.

—¿Y cómo vamos a andar de precio?

—Va a subir, como es lógico. Por una parte ha subido el precio de la manzana, que se ha llegado a pagar a precios exagerados. Luego está el importe de los transportes y la subida general de los costos, mano de obra, fabricación, etc. Total que si el año pasado la sidra estaba a 20 pesetas la botella de 85 centilitros en sidrería y 21 a domicilio, este año se pondrá calculo, según acuerdo de cosechadores, a unas 35 ptas.

—¿El consumo se mantendrá o bajará ante estos precios?

—El consumo, naturalmente, lleva una línea ascendente, pero, lógicamente, la subida de precios repercutirá algo en el consumo, no demasiado. Hay que pensar que en realidad el que bebe sidra la bebe por capricho y los caprichos se pagan



Vittor Zapain

a gusto, siempre que sea de buena calidad.

—Dime tú, como entendido en la materia, ¿cuáles son los efectos psicológicos de la sidra? ¿Cómo actúa? ¿Qué te saca afuera?

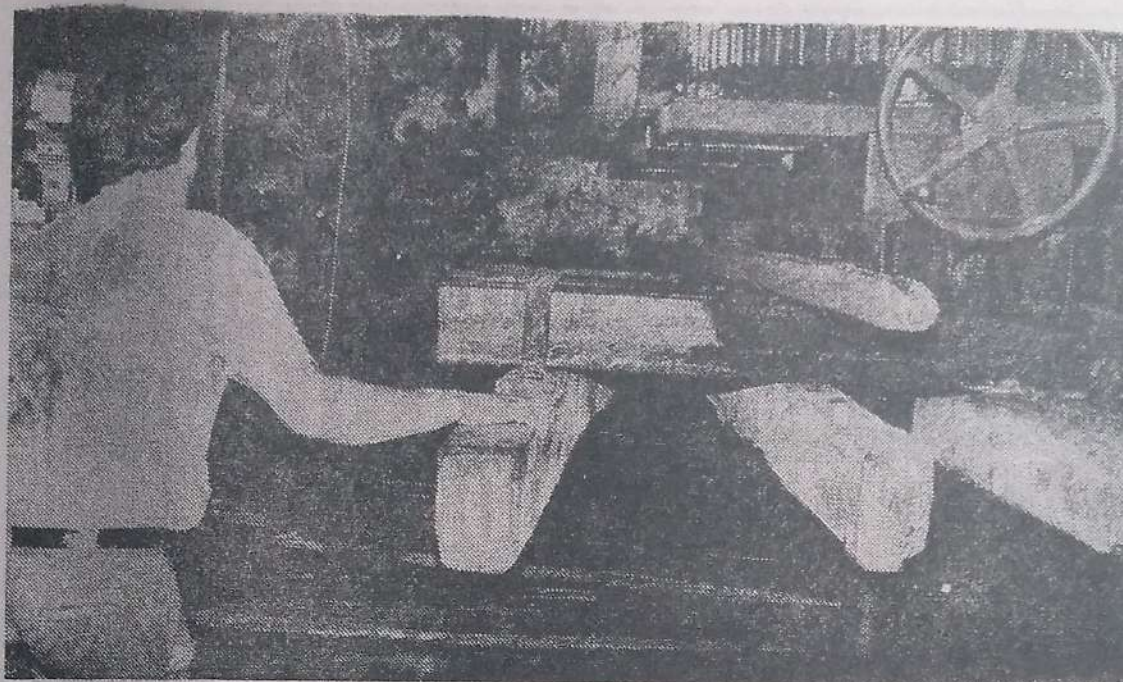
—Yo diría que alrededor de una botella de sidra se forma con facilidad una comunidad de amigos, a poco que se conocen. Tiene esa virtud, de esa «anaitasuna»... Hay gente que dice que la sidra «enfria». Esto no es cierto. La mejor demostración es la existencia de la propia sidrería. Aquí cada dos por tres puedo observar los efectos estimulantes de esto que algunos llaman «néctar de la manzana»...

—¿La sidra llega a crear hábito como una droga entonces?

—No, no, ilusión de beber, sí. Necesidad, como el tabaco o una droga, no. Lo que te hace sufrir cuando ves un buen vaso y no puedes beberlo si el

Reportajes

sidra



Prensa o «tolare» de una sidrería. Las grandes traviesas comprimen la «patza»

tierras bajas de be-
manzano tr... sus
tidades de... ro-
ción. Hay también
ante, de mayor alti-
en las que existe
a tradición sidrera
terrientes occidenta-
con los enclaves
ia, Goyaz o Beiza-
blacar, sin embargo,
pnas más clásicas
grandemente el nú-
zanalas, sustituidos
industrias, etc. La
zoona que se em-
a en Astigarraga y
hecho proveniente
buena parte. Hay
ciertos cosecheros
levas plantaciones,
arán fruto.
bebida de tradición

milenaria, y a su área de disper-
sión es prácticamente ilimitada
por media Europa, y, en efecto,
como todos sabemos se consume
en el País Vasco algo de sidra de
procedencia foránea.

Otras se industrializan y se pre-
sentan bajo la denominación de
«sidra gasificada». ¿Cuál es la opi-
nión de Patxi sobre este género
de sidras?... Su respuesta es radi-
cal y duramente despectiva: «Esa
sidra es una brujería. Pura quími-
ca. El 95 por 100 de la gente
rechaza esta sidra en Euskadi.
Aquí cuando una sidra nos sale

mala, picada, la destinamos para
gasificada...»

EL MEJOR TRAGO

Pregunto finalmente a Patxi,
cuándo y cómo se bebe mejor la
sidra, y su cara de facciones neta-
mente vascas, se ilumina de satis-
facción. «Por la mañana —me res-
ponde— con el desayuno o «amai-
ketako». Y también, en plan de
sidrería, en plan tranquilo, con una
buena cazuela de pescado. ¿Qué

pescado?... Lo mejor bacalao. Ba-
calao al pil-pil o en salsa verde.
No hay un placer como éste —añ-
dé—. También con carne cecada,
por supuesto. Bebería sola no, sola
no es aconsejable, aunque todo
va en gustos. Es costumbre —muy
discutible, añade Vittor— añadirle
postres a base de nueces, queso
o «urras», aunque no es imprescin-
dible. Lo que pasa es que así
se alarga la comida y... ¡hay más
tiempo para seguir bebiendo!...

ZINZARRI

HABLA UN COSECHERO

ALFREDO FELIPE CORCUERA

ESTE AÑO, COSECHA CORTA, PRODUCCION GERAMENTE INFERIOR Y PRECIOS MAS ALTOS

Zaplain Gofí, de 23
ne una edad cronoló-
tivamente corta, pero
e su experiencia como
larga, muy larga. For-
de su niñez en «la es-
Roxario» se ocupa en
dad de todo lo que se
la producción y venta
a de sus bodegas. Na-
que él para decirnos
re la cosecha de es-
de lo que nos va a



HABLA UN COSECHERO

ESTE AÑO, COSECHA CORTA, PRODUCCION IGERAMENTE INFERIOR Y PRECIOS MAS ALTOS

Vitor Zaplain Gofii, de 23 años, tiene una edad cronológicamente corta, pero por su experiencia como cosechero es larga, muy larga. Desde su niñez en «la sidra de Roxario» se ocupa en la calidad de todo lo que se refiere a la producción y venta de sidra de sus bodegas. Nadie mejor que él para decirnos sobre la cosecha de este año. Y de lo que nos va a interesar beber la sidra.

«La cosecha de manzana ha sido bastante corta, debido al verano. Por ello se ha producido más manzana de importación que otros años, principalmente de Galicia y Asturias», responde. Pero va a influir esta mala cosecha en la calidad de la sidra.

«Por el contrario, la materia prima ha sido buena y, por tanto, la sidra es buena. Me explico. La selección de manzana de buena calidad que hemos empleado este año ha sido muy alta y esta manzana es de muy buena calidad».

«Por lo tanto la producción habrá bajado, pero no tanto como se pensaba. En mi caso, por ejemplo, bajaré sólo en 10.000 litros en relación con el año anterior».

«¿Cómo vamos a andar de precios? Como siempre, como es lógico. En esta parte ha subido el precio de la manzana, que se ha pagado a precios exagerados por los transportes y la subida general de los costos, mano de obra, fabricación, etc. Total que este año pasado la sidra estaba a 21 pesetas la botella de 35 centilitros en sidrería y 21, a 22, este año se pondrá a 22, según acuerdo de copres, a unas 35 ptas. El consumo se mantendrá ante estos precios? El consumo, naturalmente, va en línea ascendente, pero, por desgracia, la subida de precios repercutirá algo en el consumo, no demasiado. Hay que pensar que en realidad el que bebe sidra la bebe por capricho y los caprichos se pagan».

«¿La sidra llega a crear hábito como una droga entonces? No, no. Ilusión de beber, sí. Necesidad, como el tabaco o una droga, no. Lo que te hace sentir cuando ves un buen vaso y no puedes beberlo si el médico te ha puesto a régimen, como algún buen amigo que tengo yo...»

«¿Y engorda? Lo que engorda es lo que se come con la sidra. ¿Y por qué la sidra no alcanza la categoría social del vino? Eso es cuestión de quien la beba. Es que tenemos a la sidra menospreciada. Si la despreciamos es por culpa de los propios bebedores, que no la valoran y se dejan llevar por las opiniones que algunos que se dan de grandes bebedores y que dicen con demasiada facilidad: esta sidra es mala. Esto no lo dice nunca un «sardozale». Dira, esta sidra me va o no me va, pero sin condenarla a rajatabla.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»



Vitor Zaplain ha destapado el «txiri» y surge con fuerza la sidra

«¿Y engorda? Lo que engorda es lo que se come con la sidra. ¿Y por qué la sidra no alcanza la categoría social del vino? Eso es cuestión de quien la beba. Es que tenemos a la sidra menospreciada. Si la despreciamos es por culpa de los propios bebedores, que no la valoran y se dejan llevar por las opiniones que algunos que se dan de grandes bebedores y que dicen con demasiada facilidad: esta sidra es mala. Esto no lo dice nunca un «sardozale». Dira, esta sidra me va o no me va, pero sin condenarla a rajatabla.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»

«Dado que Asturias también produce sidra natural, ¿no sería posible organizar algún campeonato de sidras entre Euzkadi y los asturianos? Mientras no cambia la mentalidad, creo que no. Mientras no cambie, pero, ¿dónde, aquí o allí? Aquí y allí. ¿Qué mentalidad? Pues la de creer que somos los mejores y despreciamos la sidra asturiana. Y la de otros, que también desprecian la nuestra. ¿Y quién lleva razón? Cuestión de gustos.»