


La utilización de recipientes de acero inoxidable frente a los tradicionales ha supuesto una auténtica revolución.

Fotografías: J.M. MARTINEZ / J. SANTESTEBAN

 OYARBIDE

SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



LARRE-GAIN

Sagardotegia



URTE OSOAN SAGARDOA BOTILETAN SALGAI

Larre-Gain Baserría • Tel. 943 55 58 46

ERENOTZU • HERNANI

Un recipiente para cada uso y necesidad

Barrikote, barrica, kupela, tonel... parecen iguales y no lo son

Los que acuden a las sidrerías en temporada de txotx están acostumbrados a ver los recipientes de donde brota el fino chorro de sidra, casi todos de madera y algunos, cada vez más, de acero inoxidable. Se trata de kupelas en la mayoría de los casos, pero no siempre.

En la actualidad, no es frecuente llevar el zumo obtenido por prensado de la manzana en el lagar -dolare o tolare, en euskara- a recipientes de cemento para el proceso de fermentación del que surgirá la sidra. Sin embargo, en otras épocas no era raro hacer esto. Se cuenta que en Hernani, hace ya mucho tiempo, la producción de manzana del país un año fue tal que obligó a la Casa de Beneficencia, propietaria de numerosos manzanales, a construir un enorme depósito de hormigón que fue azulejado de arriba abajo. Una vez obtenida la sidra, fue repartida para su consumo en las diferentes sidrerías que antaño poblaban todo el casco urbano.

Del manzano a la botella antes de terminar deleitando los sentidos. Principio y final de un proceso que transforma el zumo de manzana en una bebida refrescante. A lo largo de ese proceso de elaboración, el zumo pasa por diferentes recipientes, con distintas denominaciones según sea su utilidad o tamaño.

Anécdotas al margen, lo normal es que el zumo se deposite en recipientes de madera de roble, las más apreciadas junto a las de castaño, sin olvidar las construidas con madera de ceceo, de nogal o de acacia, estas últimas menos frecuentes.

De menor a mayor tamaño, el primer recipiente sería el barrikote, con capacidad de hasta 100 litros, aunque hay algunos que superan esa cifra. Por barrikote se conoce, además, la costumbre de merendar o cenar en la que una cuadrilla empieza y termina el contenido de sidra de ese barrikote, costumbre ligada a la fiesta que se celebraba al terminar las faenas de elaboración de sidra en *auzolan*.

Capacidad sin determinar
La capacidad de la barrica no es fácil de determinar, pero se estima que va de 100 a 600 litros. Todavía perduran en algunos caseríos las barricas bordelesas con 226 litros de capa-

Tina eta garralia

Barrikote, barrika, bukoia eta kupelaz gain badaude beste zenbait ontzi sagardoa sartzeko edo garraio moduan ibiltzeko. Tolaretik erortzen den zukua tina jasotzen da. Gehienetan egurrezkoak izan dira tinak orain arte, gaur egungoak, aldiz, altzairuzkoak. Erdetik ebakitako barrika baten itxura dute eta tolareko muztioak dituen zinkeriak garbitzeko iragazki bat daukate batzuek. Garai batean, muztioa barrikara eramateko, baldeak eta inbutuak erabiltzen ziren, baina orain bonba eta tutu egokien bidez burutzen da lan hori.

Sagardoa baserri batetik beste baserri batera edo sagardotegira garraiatzeko, garralia edo karreto-barrika erabiltzen zen. Horretarako, gurdia egokitzen zen ontzi luze eta estu batekin. Baserri batzuek ez zuten tolarerik eta etxeokok jasotzen zituzten sagarrak tolarea zuen baserri batera eramaten zituzten. Gero, bueltan, idi pare baten laguntzarekin eramaten zuten zukua karreto-barrikan. Gaur egun ia museoko tresna bihurtu da.

Gauza bera gertatzen da zizku-barriarekin edo txiskupela deritzonarekin. Bi alde berdín zituen egurrezko ohol batek banatzen zuen kupela. Beraz, bi alde horiek isolatuta zeuden. Oso antzinako upelak dira eta, nahiz eta Euskal Herrian beti sagardoarekin erabili diren, baliteke jatorrian monasterioetako ardo bedeinkatuaren erabilpenarekin loturik egotea. Upel zahar haien edukiera 2.000 litro ingurukoa zen eta, alde bateko sagardoa amaitzen zenean, bestea irekitzen zen. ■

cidad que eran utilizadas, entre otros, por los pescadores vascos en sus salidas a la pesca del bacalao. En ellas entraba carga y media de sidra (una carga de sidra equivale a 150 litros y se obtiene con seis sacos de cincuen-



Con ayuda de dos bueyes la garralia se utilizaba para transportar la sidra. En la imagen, una en Hernani a principios del siglo XX.



La costumbre de medir por cargas de sidra está muy extendida.

ta kilos cada uno de manzana, lo que se denomina una carga de manzana). La costumbre de medir la capacidad de las barricas por cargas de sidra está muy extendida en Euskal Herria.

Los recipientes que tienen

una capacidad entre 600 (*lau kargakoak*) y 1.000 litros serían las cubas (*bukoi* o *bukioak*). Entre ellas la de 900 litros (*sei kargakoak*).

A partir del millar de litros están los toneles (*kupel* edo

upelak). Los más pequeños, entre 1.000 y 3.000 litros, pueden ser horizontales o tumbados o verticales y de forma troncocónica, aunque estos últimos son raros en las sidrerías. Algunos de esos toneles tumbados de

vientre central alcanzan los 50.000 litros. De cualquier forma, los conceptos hasta ahora expresados son relativos. El concepto de kupela grande que se tiene en una sidrería es distinto al de un caserío y tampoco es lo mismo la idea que se podía tener cuando hace cuatro décadas comenzó a resurgir la producción de sidra a la que se tiene ahora. En los años sesenta, una kupela normal era de 5.000 litros y una de 10.000 ya era considerada entre las grandes. En la actualidad, esa clasificación ya no serviría.

A todo ello hay que sumar la expansión notable de los recipientes de acero inoxidable, una auténtica revolución no sólo en relación con las capacidades, también en las prestaciones de calidad, mejora incluso la de los recipientes de madera, y en la posibilidad de utilización de sistemas de frío que permiten incidir en el proceso de fermentación sin estar a expensas de la climatología. Sistemas que también son aplicables a los recipientes de madera. ■

José Mari MARTINEZ



Astigarragako Udala

Sagarduari bere hitza.

Sustraietatik etxerera EUSKARAI

