

«Es la mejor sidra de los últimos quince años»

Lleva toda una vida dedicado a la sidra. Fue uno de los renovadores del mundo del txotx y sigue imaginando fórmulas para abrir esa bebida a todos desde 'Zelaia', su sidrería.

MITXEL EZQUIAGA

– Según la moda, este invierno se llevan los abrigos de colores. Según las catas, ¿cómo es la sidra de este año?

– Es una de las mejores en cantidad y calidad: quizás la mejor de los últimos quince años. Es sidra muy seca, astringente y con un color verde amarillento que es el ideal. A la hora de embotellar veremos cómo queda, pero las perspectivas son muy buenas.

– Nos hemos acostumbrado al «boom» de la sidra al txotx por estas fechas, pero ¿cuál es la razón del éxito?

– Por un lado, por la propia sidra. Y por otro, porque la gente descubrió aquí una forma distinta de disfrutar una cena. Pueden cenar al lado el dueño de una fábrica de doscientas personas y el que barre la misma fábrica. Aquí todos somos iguales.

– Ya han descubierto la sidrería los bilbaínos, los franceses... ¿cuando lleguen los japoneses inventarán el McTxotx?

– Los japoneses ya vienen. Sacan fotos, les extraña que se coma tanta carne y que la gente, pese a tener la posibilidad de beber todo lo que quiera, se controle tan bien. Dicen que en Japón esto sería un desmadre.

– ¿Cuál es el encanto de comer de pie?

– Desde el punto de visto diurético, permite expulsar mejor la sidra. Y desde el punto de vista social, permite que las cuadrillas se mezclen, que la gente se relacione mejor. Es uno de los grandes encantos de la sidrería.

– ¿El reto es que se consuma más sidra todo el año, además de la temporada?

– Cada vez se consume más sidra en botella. Ha entrado con fuerza en las cadenas de alimentación y está ya en la cesta de la compra. Y además, los jóvenes han descubierto la sidra.

– ¿Tres razones para beber sidra fuera

DNI

► Nací en el caserío Zelaia, en Hernani, y tengo 60 años.

► Estoy casado y tengo tres hijas.

► Llevo más de 40 años dedicado a la sidra. Regento la sidrería Zelaia.

► Mi producción anual es de 400.000 litros. El 70% se vende en el País Vasco.

► La semana pasada comenzamos la temporada de sidra al txotx.



LA POLAROID

► Es un autodidacta y uno de los primeros que intuyó hace años el «boom» de la sidra. Ha sido un innovador que ha sabido modernizar sin perder de vista la tradición. Su sidrería, Zelaia, merecería las tres estrellas Michelin del txotx. Con sus hijas el futuro está garantizado...



Gincerain, en la sidrería Zelaia, de Hernani, de la que es propietario. [MIKEL FRAILE]

de la temporada del txotx?

– Primero: es un producto de aquí. Segundo: es una bebida sanísima. Y tercera, tiene poco alcohol.

– Es usted sidrero «pese» a su padre...

– Somos del caserío Zelaia, aquí mismo, en Hernani, junto a la muga con Astigarraga. Mi padre llevaba el caserío con especial dedicación a la ganadería, y mi madre iba cada mañana a la Bretxa en tranvía a vender los productos de la huerta. Nos dedicamos a la sidra como una actividad menor, no como la principal.

– Y usted, en lugar de querer ser futbolista, quiso ser sidrero.

– A los doce años dejé de ir a la escuela y empecé a trabajar en casa. Y cuando vine de la mili tuve claro que lo mío iba a ser la sidra. A mi padre le costó aceptarlo... no imaginaba que se pudiera vivir de eso.

– Y ha vivido usted desde dentro toda la revolución de la sidra.

– Hace algo más de treinta años se abrieron las puertas de las sidrerías a todos. Antes no podían entrar mujeres, fíjate, pero algunos nos empeñamos y ese ha sido otro de los aciertos. El éxito nos llegó sin estar preparados, sin tener las condiciones adecuadas... Pero pese a las carencias, el consumidor siguió viniendo.

– Zelaia es una de las sidrerías punteras. Y siempre ha innovado.

– Fui de los primeros que hice un comedor; o de los primeros en implantar mejores tecnologías. Me gusta que me digan mis defectos pero también mis virtudes. Y mi mayor satisfacción ha sido mi familia: tener una mujer y tres hijas tan extraordinarias.

– ¿Cuál es ahora el reto de la sidra?

– Primero, que toda la materia prima sea de aquí, y para eso debemos tener el máximo contacto con el agricultor. Segundo, que la gente que trabaja en las bodegas esté cada vez más prepa-

rada. Y tercero, abrir las puertas cada vez más, llegar a nuevos mercados.

– Hay futuro hasta en su propia casa...

– Mi hija mayor, de 25, ha terminado la carrera y trabaja ya en casa, y la segunda estudia en Wyoming, Estados Unidos, ingeniero agrónomo.

– Si uno viene a la sidrería y pide vino...

– Le decimos que hay un bar enfrente. Sólo hay dos o tres casos en toda la temporada. Cuando viene gente de fuera le explicamos todo antes: que hay un menú fijo, que se come de pie...

– ¿El «si bebes, no conduzcas» ha hecho daño a las sidrerías?

– No. Beber sidra con una cena potente no suele dar problemas. Y cada vez hay más cuadrillas en las que uno se queda sin beber porque le toca conducir. Sobre todo entre los jóvenes.

– Vascos, ¿tiene remedio lo nuestro?

– Estoy esperanzado: vivimos un momento histórico. Pero hay muchas heridas que tardarán en cicatrizar.