

LOS SIDREROS

Sidra suave y agradable

Los guipuzcoanos beberemos este año alrededor de ocho millones de litros de sidra natural, que ha sido elaborada con un 40% de manzana autóctona, predominando un sabor suave al paladar

COMO ya es tradicional, con la llegada del viernes anterior al día de San Sebastián, la temporada del txotx ha comenzado. Hasta el próximo día 30 de abril, la ruta de sidrerías y la degustación de las diferentes kupelas será algo habitual entre nosotros.

La sidra que disfrutaremos este año es definida por Miguel Zapiain, presidente de la Asociación de Sidrerros, Taldea Sagardogillak, como «correcta, de color amarillor-verdoso, suave y muy agradable al paladar».

Aunque se esperaba una cosecha de manzana generosa en cantidad, el verano seco y caluroso dificultó el proceso adelantando su maduración, mientras que el otoño, excesivamente lluvioso, ocasionó que las variedades tardías tuvieran dificultades en llegar a una equilibrada maduración.

Por lo tanto, se consiguió una primera cosecha con manzanas muy ricas en azúcar, por el abundante sol, mientras que la segunda fase fue menos dulce y más alta en acidez.

La labor de los sidrerros guipuzcoanos ha sido fundamental para elaborar, con la mezcla de las diferentes variedades de manzana, una sidra seca y muy suave al paladar, similar a la del pasado año. Una tarea que no resulta nada sencilla y que implica que el sidrero esté en todo el proceso de la elab-

boración pendiente de cómo evoluciona este zumo de manzana hasta convertirse en sidra.

Este año, para su elaboración se ha utilizado en torno al 40% de manzana procedente de Gipuzkoa. El resto es manzana originaria de Galicia, Asturias, Francia o Alemania, en diferente proporción según el gusto de cada sidrero.

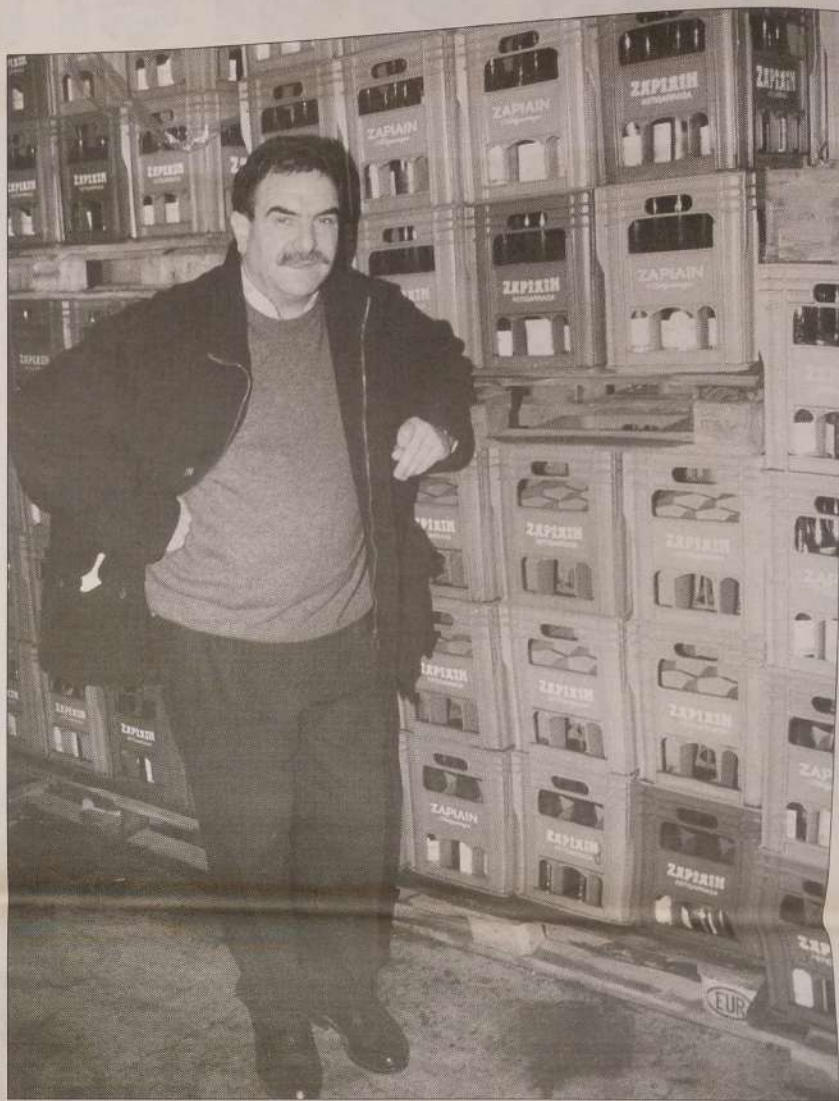
En su mejor momento

La sidra natural vive en la actualidad uno de sus mejores momentos, que afianza la tradición con las nuevas tecnologías, lo que ocasiona que convivan en una misma bodega las kupelas de madera de toda la vida con las nuevas de acero inoxidable.

Un hecho que para Zapiain, cuya empresa produce más de 1.700.000 litros de sidra al año, no significa que «unas vengán a sustituir a otras, sino que se complementan con las virtudes de ambas». Así, las nuevas cubas de acero inoxidable «permiten controlar al máximo la calidad» mientras que las de madera «son las que se espera encontrar la gente cuando va de sidrerías».

Este cambio, sin embargo, no influye en el sabor, aunque mantiene que para el txotx hay que continuar con la tradición de toda la vida, pese a que la vida útil de una kupela de madera pueda ser muy inferior e incluso no superar los 25 años.

En el recuerdo quedan, por lo



LUIS M. UNCITI

Miguel Zapiain se encuentra muy satisfecho con la sidra de este año.

tanto, los tiempos en los que todas las kupelas eran de madera y Miguel, con la ayuda de su hermano, las abrían y limpiaban por dentro llegando incluso «a idear un artificio que giraba sobre sí mismo y que al introducirlo dentro de las cubas, nos permitía esterilizarlas quemando una de sus capas».

Este tipo de detalles, añade, son los que demuestran el amor y dedicación del sidrero por su trabajo. Una dedicación que en su familia se remonta a hace cientos de años como refleja un documento, que cuelga en su bodega, fechado en 1595 en el que se puede leer una ejecutiva real de la chancillería de

Valladolid, contra Juanen de Zapiain (uno de sus antepasados) en el que se pide que no sean admitidas sus sidras «mientras no venga y viva dentro de los muros de la ciudad de Valladolid».

Dignificar el producto

Para Miguel Zapiain, la sidra es un producto que está «excesivamente folclorizado» y su solución pasa por apostar por la calidad y dar una imagen de seriedad, algo que se está haciendo complicado por el bajo precio que tiene en el mercado.

En este sentido, Zapiain agradece la colaboración prestada por los más importantes gastronómos

de Gipuzkoa, como Juan María Arzak o Karlos Arguiñano, «que han trabajado desinteresadamente, como buenos compañeros, apoyando el consumo de la sidra».

Esta promoción ha conseguido despertar el interés de los visitantes que aprovechan su estancia en Gipuzkoa para acercarse a alguna sidrería, «donde en principio creen que sólo van a beber sidra y a comer algún aperitivo, pero cuando llegan se quedan impresionados por el buen ambiente que hay y porque toda la gente que está se relaciona entre sí como si hubieran acudido juntos».

Este hecho implica también, que cuando están de vuelta en sus

DESDE EL AYUNTAMIENTO:

- Ongietorria sagardoarekin bat egiten duen herriari.
- Sagardotegia garai berrira moldatzen ari da, errespetu ezazu.
- Sagardoo gradu gutxiko edari naturala da, neurria hartzen jakin behar dugu.
- Sagardotegia "tertuli gune gisa har ezazu.

Sagardoa gutxi eta maiz.



Astigarragako Udala

Astigarragako Alkatea
ELI LABURU LABAKA

- Invitar a la gente al pueblo cuya identidad está fuertemente ligada a la sidra.
- Dar a conocer lo que ha sido una sidrería y lo que es una sidrería.
- Amoldarnos a los tiempos.
- Respeto a la sidrería y al pueblo que le recibe.
- La sidra tiene poca graduación, pero hay que saber beberla.
- En una tertulia la degustación de la sidra con sus comentarios es más importante que beber un gran trago.

La sidra es para beber "poco y a menudo"





LUIS M. UNCITI

El pasado miércoles quedó inaugurada la temporada del txotx en Astigarraga.

■ ZAPIAIN:

«La sidra es un producto que está excesivamente folclorizado en la actualidad»

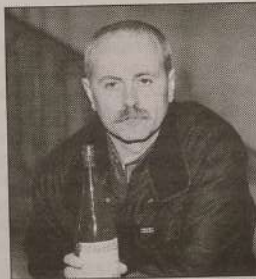
José Angel Gurutzeta: «En la sidrería, lo ideal es estar de pie»

PARA José Angel Gurutzeta, de Astigarraga, la sidra ha de estar acompañada de un aprendizaje. Una de las mayores torpezas que cometemos es tomarla, o bien demasiado caliente o demasiado fría, cuando lo ideal es hacerlo a una temperatura de entre 11 y 15 grados, pues si es inferior «a nadie le gusta, como pasa con cualquier otra bebida» y si es superior, «sus cualidades se disipan».

En este sentido, añade que muchas veces también se exagera en la distancia a la que se pone la botella respecto al vaso para escanciar la sidra, «cuando basta con una altura no muy grande, lo suficiente para que el chorro sea continuo y fino para que salga el carbónico».

Como gran conocedor, defiende la sidrería en la que se está de pie, porque «no te da la pereza de levantarte, puedes andar de aquí para allá para probar las distintas sidras, no te cierras en el txoko de una mesa y puedes charlar con todo el mundo».

De cara al futuro, apuesta por un distintivo que diferencie y revalorice la sidra natural guipuzcoana, con una botella no retornable que sería transportada en embalaje de cartón, frente a los actuales de plástico.



LUIS M. UNCITI

José Angel Gurutzeta.

José Antonio Zelaia: «La sidra natural es la bebida del futuro»

JOSÉ Antonio Zelaia, es el responsable de que los 400.000 litros de sidra que salen cada año de su bodega hagan que sus consumidores quieran «repetir». Alcanzar esta cifra con manzana autóctona no resulta nada fácil y este año ha conseguido llegar al 20% de la producción. El resto, y dada la escasez de manzana que había tanto en Galicia como en Asturias, lo ha traído de la zona de Bretaña y Alemania, «para contrarrestar la manzana amarga y dulce de Bretaña, con la manzana ácida de Alemania» consiguiendo como resultado una sidra «muy agradable» que ya está lista para consumir durante el txotx.

Precisamente, Zelaia considera este período sidrero como uno de los fenómenos sociales «más revolucionarios y agradables, que permiten beber la sidra de una manera diferente» y que ha permitido dar a conocer aún más la sidra guipuzcoana fuera de nuestra fronteras. «Una sidra de color pajizo, aromática, seca, que se beba a gusto» es para este sidrero la mejor receta de una fórmula de éxito que va a gustar a todos y lo que él considera como «la bebida del futuro».



LUIS M. UNCITI

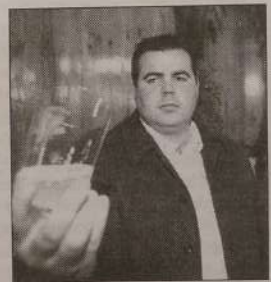
José Antonio Zelaia.

Napoleón Lertxundi: «La sidra sabe diferente cada día»

CON tan sólo 29 años, Napoleón Lertxundi es el responsable de la sidrería Saizar, de Usurbil, que este año cumple su 25 aniversario. Su joven edad no le impide, sin embargo, ser un gran conocedor de esta preciada bebida que, según cuenta, ha experimentado una importante variación tanto en su proceso de elaboración como en su aspecto y sabor. «La sidra ácida y rojiza de ayer ha dado lugar a una sidra suave, más agradable y más fácil de beber, en gran medida gracias a un nuevo proceso de elaboración donde cobra una mayor importancia el lavado de la manzana, algo que antes no se hacía».

La sidra natural tiene para él, como para muchos guipuzcoanos, un encanto especial porque mientras se celebra el txotx y se cata de las diferentes kupelas, la sidra, que «todavía es muy nueva, continúa haciéndose cada día», permitiendo algo tan original como que casi, casi, la sidra sepa diferente cada día.

Asimismo, añade que el ambiente de las sidrerías es algo que parece inalterable por el paso del tiempo, permitiendo gozar de dos ambientes distintos. Uno entre semana y otros, durante los fines de semana.



LUIS M. UNCITI

Napoleón Lertxundi.

BAJO EL HOTEL ORIA DE TOLOSA

sagardotegia
ORIA

Menú de sidrería
Abierto todos los días (mediodía y noche)

Oria kalea, 2
Tel. 943 65 49 21
20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

