

CURIOSIDADES

Alrededor de las kupelas

La sidra encierra un sinfín de misterios y curiosidades que hacen de esta bebida un producto singular

XABIER BERAIZ

AS excelencias de la sidra son de sobra conocidas en Gipuzkoa. Muchos son los que con el inicio de la temporada acuden a las *sagardotegis* para degustar esta bebida tan nuestra. Sin embargo, hay aspectos menos conocidos sobre este producto y que en las siguientes líneas se explican con detalle.

■ **Discutidos orígenes.** Las teorías sobre el origen de la sidra son de lo más variadas. Algunos expertos sitúan su procedencia en la Roma clásica, en la que existía un vino de manzana al que llamaban "vinum ex malis". Otros sitúan su origen y difusión en los arrantzas vascos, que extendieron esta bebida por las costas del norte europeo y Terranova.

■ **Kupela.** La kupela es la barrica en la que se almacena la sidra. Algunas disposiciones del siglo XV condenaban a la pena capital a quien rompiera una kupela, al desmoronarse por destrozarse cinco manzanas y se multaba severamente a quien echara agua a la sidra.

■ **Folklore euskaldun.** La sidra se encuentra íntimamente ligada al folklore euskaldun. Nuestros mejores bertsolaris han cantado a las excelencias de esta bebida y todavía hoy en muchos puntos de nuestra geografía se realiza el baile de la Sagar-dantza (baile de la manzana).

■ **Astigarraga.** La localidad de Astigarraga levantó en 1986 un monumento en la plaza Barandiaran como homenaje a la bebida que le ha dado fama. La obra del artista Angel Lertxundi representa una kupela y una piedra mural al pie donde se pueden leer unos versos de Mikel Arozamena dedicados a la localidad gipuzcoana.

■ **Txotx.** Se denomina así a la costumbre de degustar la sidra des-



MICHELENA

La refrescante sidra ofrece buenas propiedades para la salud.

de la misma kupela mediante un pequeño agujero realizado en madera. Este término es en realidad una evolución de la palabra euskérica *zotz*, que significa "ramita de árbol".

■ **Natural y saludable.** La sidra es una bebida natural que, además, de su refrescante sabor, ofrece una serie de buenas propiedades para la salud: es un excelente diurético, buen laxante, limpia el cuerpo, ejerce el funcionamiento de los riñones, elimina el ácido úrico y es buena para combatir la obesidad.

■ **Sobre la manzana.** La manzana ha tenido gran protagonismo a lo largo de la historia y, sobre todo, en la mitología y en la literatura. La manzana de la discordia

de la mitología griega, la fruta prohibida del pecado original en la tradición judeocristiana o la manzana que permitió a Newton descubrir la Ley de la Gravedad son algunos de los pasajes que han dado fama a esta fruta. En algunas civilizaciones la manzana es signo de longevidad.

■ **Asturias.** La eterna comparación entre la sidra asturiana y la que se fabrica en Euskadi tiene en la acidez su principal rasgo de distinción. La que se produce en nuestra tierra suele superar los 2,5 grados de acidez volátil, mientras que la asturiana no sobrepasa el grado.

■ **Mojón.** Los sidreros utilizan habitualmente esta expresión para señalar que los comensales pueden

dejar de comer por que se va a abrir de inmediato alguna de sus kupelas.

■ **Control de la venta.** En Hernani en el siglo XV las ordenanzas regulaban que la venta de la sidra en cada temporada se efectuase siguiendo un orden previamente establecido por sorteo, de forma que hasta que el primero de los productores agraciados no vendiera su sidra, el segundo no podía sacar la suya. La apertura de la primera kupela debía ser anunciada desde el púlpito de la iglesia y ratificada por el repicar de las campanas.

■ **Etimología.** La palabra sidra proviene del latín "sicera", que era una bebida embriagante de los hebreos, tal y como recoge el Anti-

■ **CUIDADO**
En el siglo XV, romper una kupela estaba condenado con la pena capital

■ **ACIDEZ**
La diferencia con la sidra asturiana reside en su mayor grado de acidez

■ **SANA**
Diurética y laxante, esta bebida limpia el cuerpo y combate la obesidad

guo Testamento, y por extensión se denominó así a toda bebida alcohólica hecha con frutas o cereales. Algunos autores discrepan de la supuesta procedencia hebrea de esta palabra, y atribuyen su etimología latina al sustantivo griego "sikera".

■ **Menú tradicional.** ¿No lo recuerda? El menú típico que se come en las sidrerías vascas está compuesto por tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuletas y costilla, y como postre, queso, nueces y membrillo.

■ **Alcohol.** La sidra es una bebida refrescante, ligeramente alcohólica (entre 5 y 6,5°), elaborada a partir de la fermentación del mosto resultante de la expresión de distintas variedades.



SAIZAR
Betiko Sagardoa

25.
urteurrena

SAIZAR Baserria • USURBIL
Tel. 943 36 22 28
e-mail: s.saizar@euskalnet.net

Bertako sagarrak bezain bizia.
Betiko modura egindakoaren
Kalitatea eta harrotasuna.
Kupelatik mahaira.
Ohizko jaki gozoezin batera.
Dasta ezazu txotxeko sagardoa
Gure sagardotegian.

SAIZAR
Sabe a Tradición
Tan peculiar como nuestras manzanas.
Con la calidad y el orgullo de lo bien hecho.
De nuestras cubas directamente a la mesa.
Junto con los platos más tradicionales.
Saborea la sidra al txotx de nuestra sidrería.

