

... a la kupela...

El acero inoxidable gana espacio en las sidrerías y va desplazando a las viejas cubas de madera.

Los sidreros las prefieren por las ventajas que aportan pero el público les tiene cariño a las cubas de madera y éstas mantienen su papel en el txotx.

EL ACERO SUSTITUYE A LA MADERA

NEKANE ITURREGI

ANEXON OTATEGI, GERENTE DE GOC, EMPRESA DE ERGOBIA QUE FABRICA RECI-

PIENTES DE ACERO INOXIDABLE, tiene muy claro que en el futuro la sidra abandonará las cubas de madera para pasar a las de acero inoxidable. «Todo son ventajas -explica- y los sidreros los saben. Poco a poco, cuando tienen que cambiar una kupela la sustituyen por estas de acero inoxidable pero mantienen las de madera de cara al público, por la imagen. Parece ser que la costumbre puede más que las ventajas del progreso y a los visitantes del txotx no les gustan las kupelas de ace-

ro, pero para todo hay trucos y de esto sabe mucho Otaegi. «En más de un sitio hemos colocado kupelas de acero inoxidable en la parte de atrás, disimuladas tras una pared, y con un sistema que las comunica con las de madera, que son las que están a la vista, de manera que la gente bebe en el txotx de una kupela de madera pero una sidra que viene de una kupela de inoxidable. A veces de una misma gran kupela de inoxidable se reparte la bebida a varias pequeñas de madera. También se pueden revestir las kupelas de acero con madera e incluso hacer que parezcan viejas».

Las kupelas de acero inoxidable están mucho más extendidas de lo que se podría pensar tras una visita a las sidrerías. La razón para que los sidreros las utilicen hay que

buscarla en las ventajas que les proporcionan. «En la elaboración de la sidra la limpieza es imprescindible, y no hay comparación entre los dos tipos de kupelas. La madera es muy difícil de limpiar y siempre está el riesgo de que queden restos. Con el acero inoxidable la limpieza es total. Eso da mucha seguridad al sidrero. Además -continúa Otaegi- aguanta mejor el carbónico lo que es una ventaja a la hora de embotellar».

Si se hacen con material de calidad estas kupelas no se estropean y duran muchos años. Las kupelas se hacen únicamente por encargo y a la medida. Las hay de todos los tamaños, desde 60 litros de capacidad hasta las grandes de 20.000 litros. En cuanto al precio, se mantiene la costumbre de tasarlas por li-



EULA SAGARDOAK
ISIDRO IGARAN

Eula baserria
Tf 55 27 44

20130 - URNIETA



IREKITAKO EGUNAK

Astarrabe
Ostegutina
Ostirra
Larunbata

OSUNA 400000
COMARCA BASERRIA
Tfnoa 65 15 02
HERNANI
GIPUZKOA

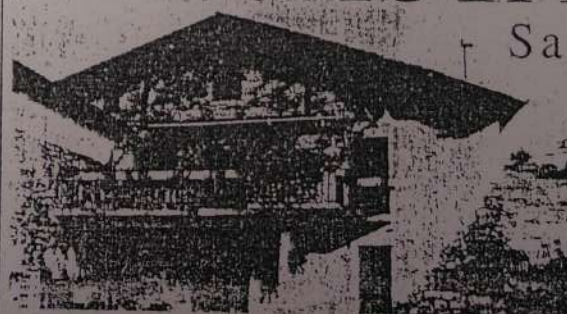
URKIOLA SAGARDOAK



Ferrer-enea baserria • IBAETA AUZOA • Tfnoa, 21 01 68

DONOSTIA

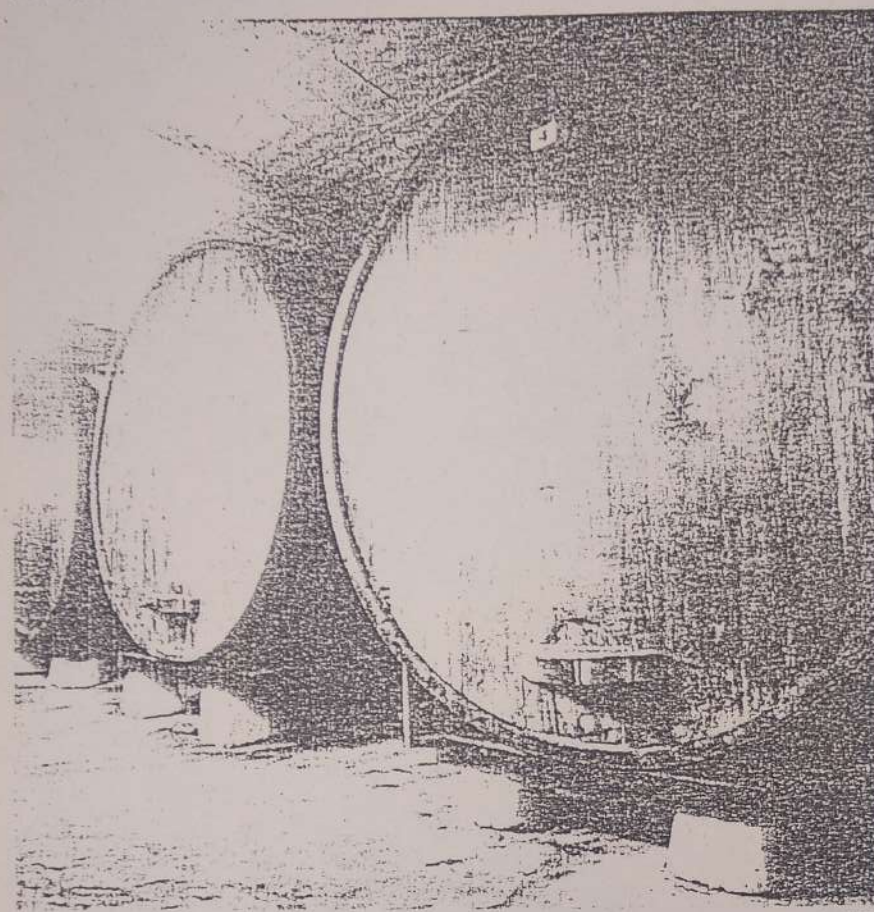
ASTARBE
Sagardotegia



Mendiola baserria
Tf. 55 15 27
ASTIGARRAGA



...a la kupela...



ION URBE

tro. Así, una de 20.000 litros se cobra a 45 ptas. el litro (lo que viene a salir un total de 900.000 ptas.). El trabajo de realización es el mismo sea el recipiente pequeño o

grande y eso hace que a menor capacidad el precio aumente ya que el litro resulta más caro. Dos semanas es el tiempo que se tarda en hacer una kupela de acero

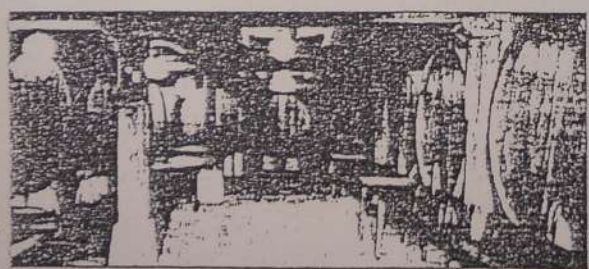
inoxidable. Pueden llevar añadido el sistema de frío.

...

POR CARGAS

En relación a la capacidad los recipientes para sidra pueden ser: la **BARRICA** el recipiente más pequeño, le sigue la **CUBA** y después el **TONEL**. Según explica José Uria en su libro «La sidra», en Euskal Herria era costumbre medir la capacidad de las barricas por cargas de sidra. Una carga de sidra equivalía a 150 litros. La más utilizada era la barrica de 226 litros, es decir, de carga y media. Las cubas tienen entre 600 y 1.000 litros de capacidad. Las más abundantes son las de 600 (cuatro cargas) y 900 litros (seis cargas). La capacidad de los toneles oscila entre los 1.000 y los 3.000 litros. Son recipientes verticales, algo cónicos. Por último, las **KUPELAS** son grandes toneles que exceden normalmente de los 5.000 litros. Generalmente, las barricas, cubas y toneles de Euskal Herria son de castaño y roble. Pero la sidra natural no requiere una determinada calidad de madera. Aunque muchos sidreros opinan que el mejor material es el roble. Hay toneles de nogal, cerezo, acacia. Lo realmente importante es que el interior del recipiente esté limpio.

PETRITEGUI SAGARDOTEGIA



☎ 45 71 88

ASTIGARRAGA

BARKAIZTEGI SAGARDOAK



Paseo de Barkaiztegi
☎ 45 13 04
45 55 01
MARTUTENE

GARTZIATEGI SAGARDOTEGIA

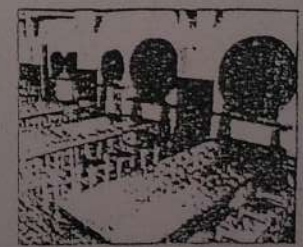


Sagardoaren pas., 1 Gartziategi Baserria ☎ 46 96 74-46 77 16
ASTIGARRAGA

Gudamendiko parajerik hoherena

TXOKO - BERRI

Ezkeretik iluntzera urte osan irekia.
Sagardoa txotxetik
Bilero, komunioak...



Gudamendi • Igeltso auzoa.
Tel. 215903 • DONOSTIA