

LA SIDRA



Recogiendo manzanas en Beruete.

La sidra natural obtenida del mosto de manzanas fermentado, sin ningún tipo de manipulación y sin añadidos de ninguna clase, tiene grandes adeptos. Su producción ha estado fundamentalmente circunscrita al área cantábrica de Navarra.

La palabra sidra procede del latín *sicera*. En euskera del sustantivo *sagar* (manzana o manzano) deriva *sagardo* (sidra), palabra formada por *sagar* (manzana) y *ardo* (zumo fermentado). De la palabra "sagar" han surgido gran cantidad de apellidos y topónimos (Sagaseta, Sagastizábal, Sagardía, Sagardoy, Sagarribay, Sagarra, Sagasta, Sagastibelza, Sagastume, etc)

En la historia de Navarra el manzano estuvo muy protegido en las leyes forales. su defensa llegó a ser extremadamente meticulosa. En la "Novísima Recopilación" y en su Libro IV, de los Fueros de Navarra (1512 y en la copia impresa realizada en 1.735 por Joaquín Elizondo), se detallan los castigos que se impondrán a los propietarios de los animales "que donde hai manzanales de sidra, o castañares, hayan de pena los ganados que pacieren los planzones nuevos de los tales manzanos, y castañes, dos tarjas por pie", como "si alguna persona se hallare, o por pesquisa se probare, que haya cortado, o arrancado

planzones, o barbados, o ramas, de día, o de noche, pague por cada planzón, o rama un florín al dueño de tal heredad, y que esté veinte días en la cárcel".

También en los Fueros de Navarra, Ley XXXVIII, Título VII, se dice que se castigará a los cazadores que entren en los manzanales cercados y en período de manzana con una multa de 8 reales y la confiscación de la escopeta.

De la misma manera que los manzanos estaban protegidos, la sidra ha disfrutado de una serie de leyes proteccionistas, tendentes a favorecer el consumo de la producida en cada localidad, evitando la introducción de sidra de otros municipios.

Julio Caro Baroja afirma que en algunos lugares de Navarra, el prado-manzanal y otras tierras se medían con una medida llamada "sagar-lurra" que equivalía a un cuadrado de siete metros de lado. Siete metros era la distancia que se dejaba entre árbol y árbol al ser plantado.

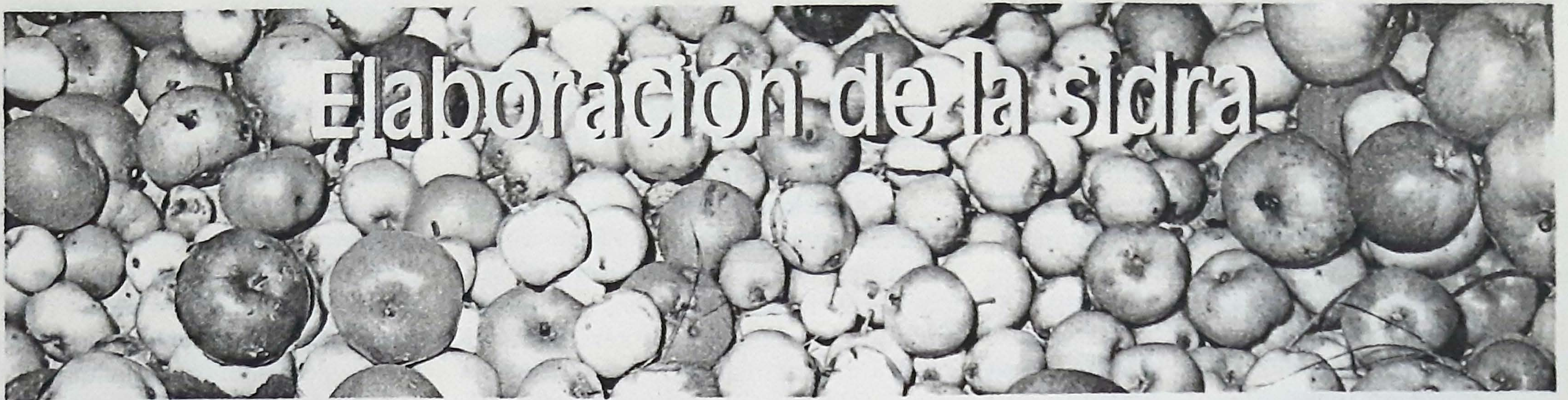
No existen datos que nos permitan situar en el tiempo el origen del manzano ni de la sidra en Navarra. A través de la literatura oral nos han llegado algunos versos que hacen referencia a la sidra y a la manzana. Así, en el valle de Baztán se enseñaba a los niños el misterio de la Santísima Trinidad con esta poesía "Komparazioa sagartxo batekin (Se puede comparar con una manzana,

kolorea, usaina, zaporearekin el color, el olor, el sabor orra nuntuzun iru gauza he ahí donde tienes tres cosas pieza batekin" en una sola pieza)

La mención escrita más antigua con referencia a manzanales, situados en territorio, que en otro momento de la historia pertenecieron a Navarra, se remonta al 17 de abril de 1.014. Se trata de un diploma del Rey don Sancho el Mayor de Navarra por el que otorga una donación al Monasterio de Leyre y que dice lo siguiente "Damos y ofrecemos... en los términos de Hernani a la orilla del mar un Monasterio que se dice de San Sebastián... con las tierras, manzanales, pesqueras marítimas, etc".

A pesar de la importancia de los manzanales a lo largo de la historia de Navarra, a finales del siglo XIX, se produce una rápida reducción de la manzana sidrera. Esta se agudiza durante el presente siglo. La producción de manzana se redujo entre 1.930 y 1.980 a una tercera parte.

En la actualidad sólo se conserva en puntos aislados de la Regata del Bidasoa, del valle de Baztán y de Bertizarana. La sidra natural consumida en Navarra procede, casi en su totalidad, de Guipúzcoa y algo de Vizcaya.



Las manzanas.

La manzana

La selección comienza por distinguir entre las manzanas corrientes de mesa, pobres en tanino y de escasa acidez, y las manzanas sidreras. Estas últimas deben pertenecer, por su sabor, a la clase ácida, a la amarga, o a la dulce. De hecho, la proporción adecuada para obtener buena sidra es mezclar manzanas amargas (60%), dulces (30%) y ácidas (10%).

La necesidad de mezclar varias clases de manzanas sidreras hace preciso comprar las restantes (si no se tiene más que una o dos variedades).

Las manzanas deben recogerse cuando están bien maduras y con tiempo

seco. Este proceso se inicia a finales de septiembre y finaliza en noviembre.

La fruta se introduce en *comportas* y/o en cestos de castaño, *saski*, que se vacían en sacos y se transporta sobre carros a los lagares (piso bajo de los caseríos) donde se esparcen por el suelo. El local debe ser seco y estar bien aireado. Aquí sazonzarán hasta un máximo de 8 días con el fin de aumentar sus azúcares, lo que permitirá extraerles más zumo.

Con las primeras manzanas caídas del árbol, se elabora una sidra denominada *zizarra*. Es una sidra dulzona, de baja calidad. No se embotella ya que se avinagra rápidamente y no dura más de veinte días. La *zizarra* se consumía du-

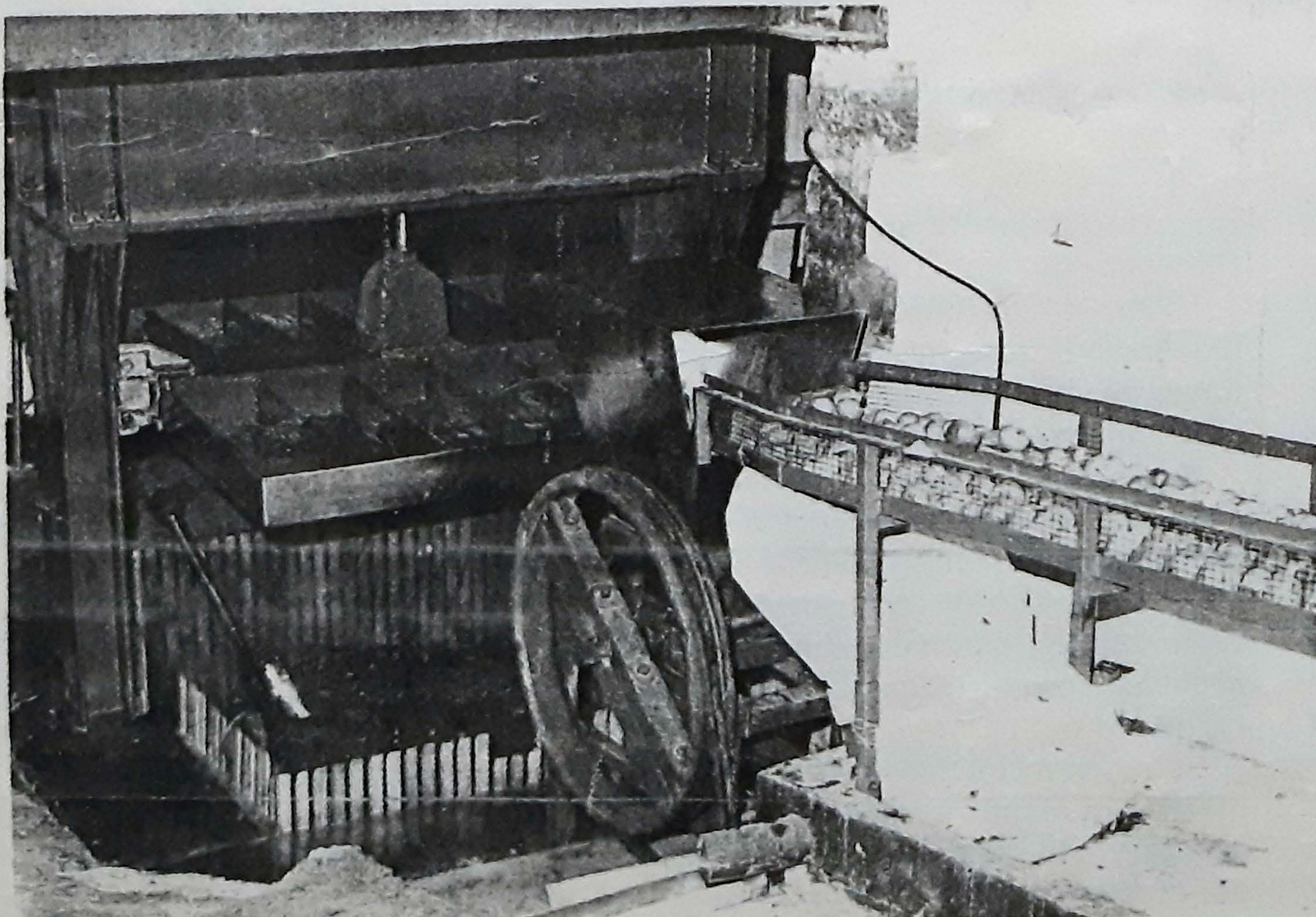
rante los trabajos de elaboración de la sidra natural.

Hoy en día ya no se produce *zizarra* y el sidrero que va a comenzar las tareas de elaboración de una buena sidra, peina los manzanales con el rastrillo y amontona los frutos malos para luego tirarlos. En algunas localidades del norte de Navarra el final de las tareas de recolección, se celebraba con el Baile de la manzana o "Sagar-dantza".

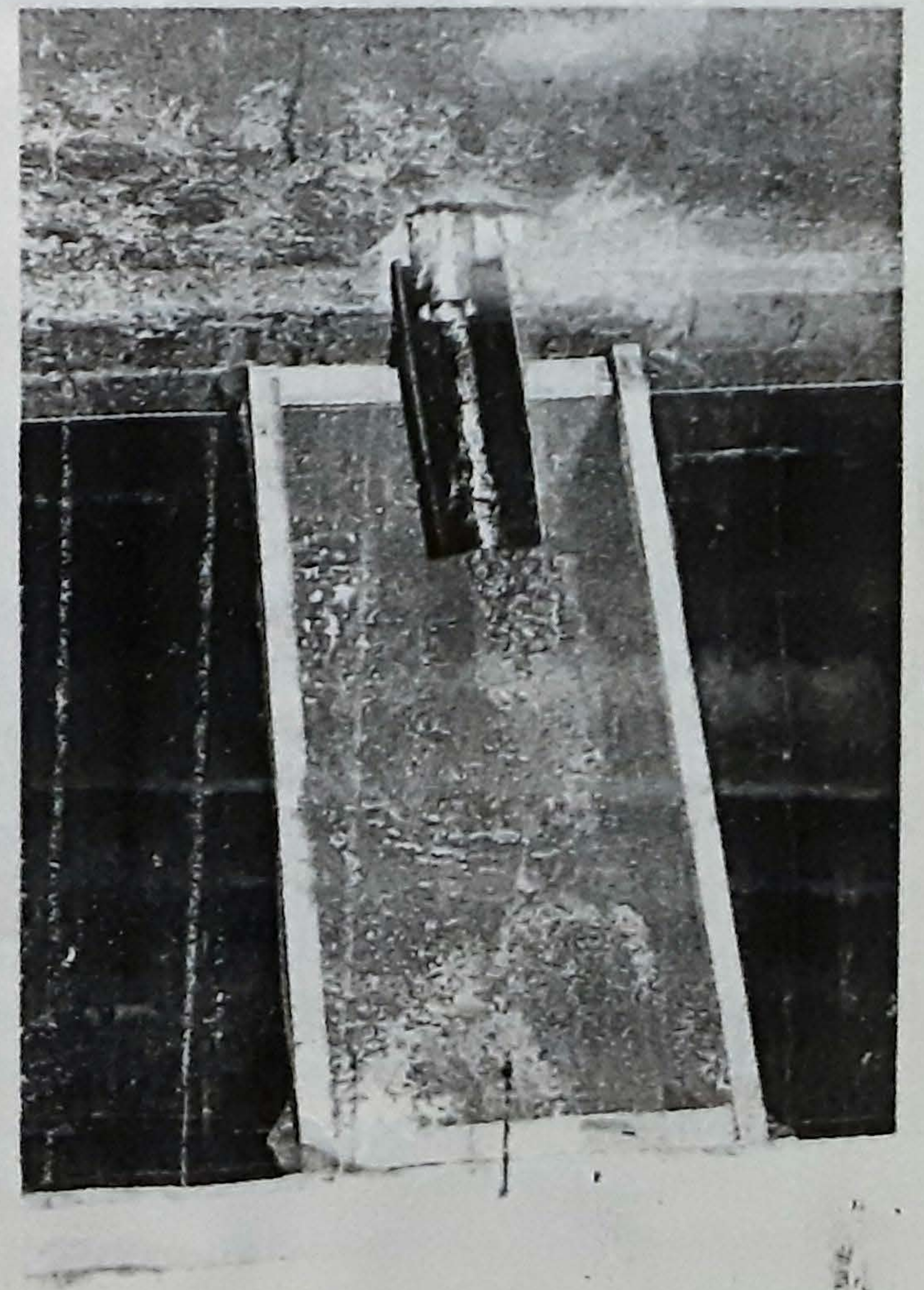
La sidra

Se denomina trituración a la reducción de la manzana a pulpa, "patsa". Nombre que también se da al conjunto

Prensa mecánica en Txaseneko. Borda de Beruete.



Filtro supletorio de la prensa.



de la pulpa. Antiguamente se troceaba la manzana ("majar" la manzana) con *tregatzak* y se aplastaba con pisones de madera *pisoiak*, directamente en el suelo del lagar.

En la actualidad esto se realiza con la trituradora. Esta máquina se sitúa de tal manera que expulsa toda la pulpa directamente al depósito del lagar.

Una vez extendida y preparada la pulpa en el lagar se procede a la operación del prensado. Es bueno que antes exista un tiempo de maceración, que oscilará entre 8 y 24 horas. De esta manera aumenta el azúcar en el jugo por la acción del oxígeno en la pulpa, se uniformiza el aroma de las manzanas y se favorece la fermentación. Para que la maceración sea eficiente es necesario una buena ventilación del lugar. La temperatura ideal oscilará entre 7° y 15°C.

Según explica Caro Baroja el traslado de la pulpa a la prensa se realiza con aperos de madera. Se recoge con medialunas, *palekiyak*, y se echa con palas, *palak*, a la prensa.

Preparada la pulpa comienza la operación de prensado. Las prensas más antiguas se denominan *dolarriak*. Su funcionamiento empezaba una vez lleno de manzanas el lagar. Se colocaba encima de la pulpa una sucesión de tablas y tablones alternos y entrecruzados, que adoptaban forma troncopiramidal. Sobre el último piso se apoyaba un tablón grueso, *urka*, que era empujado hacia abajo por husos, *ardatzak*, girados manualmente mediante palos.

Las prensas actuales se mueven por electricidad. Las hay de dos tipos: cilíndricas y rectangulares. Las primeras constan de un cierre cilíndrico formado por tablas verticales separadas unas de otras varios milímetros, espacio en donde se introduce la manzana. Por estas rendijas al prensar sale el mosto. Su altura varía entre 80 y 90 cm y el diámetro entre 60 y 85 cm. En la parte baja presentan una plataforma circular metálica, en donde se asienta el cierre cilíndrico de madera, con una acanaladura o boca por donde sale el mosto. Las prensas rectangulares constan de

un tornillo o eje roscado en el centro de la artesa del lagar, sobre el que sitúa una plancha de madera, de las mismas dimensiones que la artesa. Al poner en funcionamiento el tornillo la plataforma desciende hasta aplastar la pulpa.

Las prensadas deben ser lentas y con pausas intermitentes. Se hacen seis u ocho prensadas. De este proceso se obtiene el mosto, *mustigua*, que inmediatamente después de ser extraído pasará a las cubas para su fermentación. Con las prensas modernas el zumo conseguido alcanza el 75% del volumen de la manzana prensada. El orujo o pulpa seca resultante, *batxa*, sirve para alimentar a los animales. Las vacas suelen ser su principal destinata-



Prensa de manzana según un estudio de Julio Caro Baroja.

rio. Antiguamente servía para hacer sidra *pitarra*.

El mosto obtenido del prensado pasaba de la zona más baja del lagar, a través de un canal, a un depósito, *tina* o *tiña*, antiguamente de losas de piedra.

Antes de la introducción del mosto en las cubas, para la obtención de una buena sidra, es preciso realizar una limpieza exhaustiva de las mismas. Con la cuba limpia se cierra con sebo todos los pequeños resquicios que aparecen entre las duelas.

Entre los recipientes para contener el mosto, de menor a mayor tamaño, se distinguen: el barricote o barrica pequeña, barrica, cuba y *kupela*. No existe

unanimidad a la hora de fijar la capacidad de cada uno de ellos. Otra vasija, *garralia* servía sólo para trasladar el mosto fuera del lagar.

Una vez guardado el mosto en la cuba se inicia la fermentación. Cuanto más grande sea la cuba, mayor será el tiempo necesario para la fermentación. Esta comienza a los dos días de ser introducido el mosto en las cubas. La temperatura del local influirá decisivamente, debiendo oscilar entre 7° y 15°.

Este proceso tiene dos etapas, la primera es corta y ruidosa. Aflorarán a la exterior por el orificio superior de la cuba, restos de manzanas, pepitas, pedúnculos, etc. Esta primera etapa puede llegar a durar casi un mes. Iniciándose posteriormente el segundo

paso del proceso de fermentación que es largo y silencioso. Ahora se clarifica la sidra y adopta un buen color y aroma. En barricas pequeñas son necesarios entre 40-60 días para esta segunda fase. En *kupelas* grandes tarda de 5 a 6 meses.

Una vez finalizado el proceso de fermentación se procederá al tapado de las cubas. Paso importante, que debe desarrollarse en el momento oportuno, pues si se cierra la cuba antes de tiempo el anhídri-

do carbónico puede llegar a reventar la barrica. Si por el contrario se retrasa el cierre existe el peligro de que la sidra se estropee.

Por lo general, el sidrero a través del *palak* comprobará que ha llegado la hora de tapar las cubas. Antes de colocar el tapón es necesario impregnarlo de sebo con objeto de que cierre herméticamente.

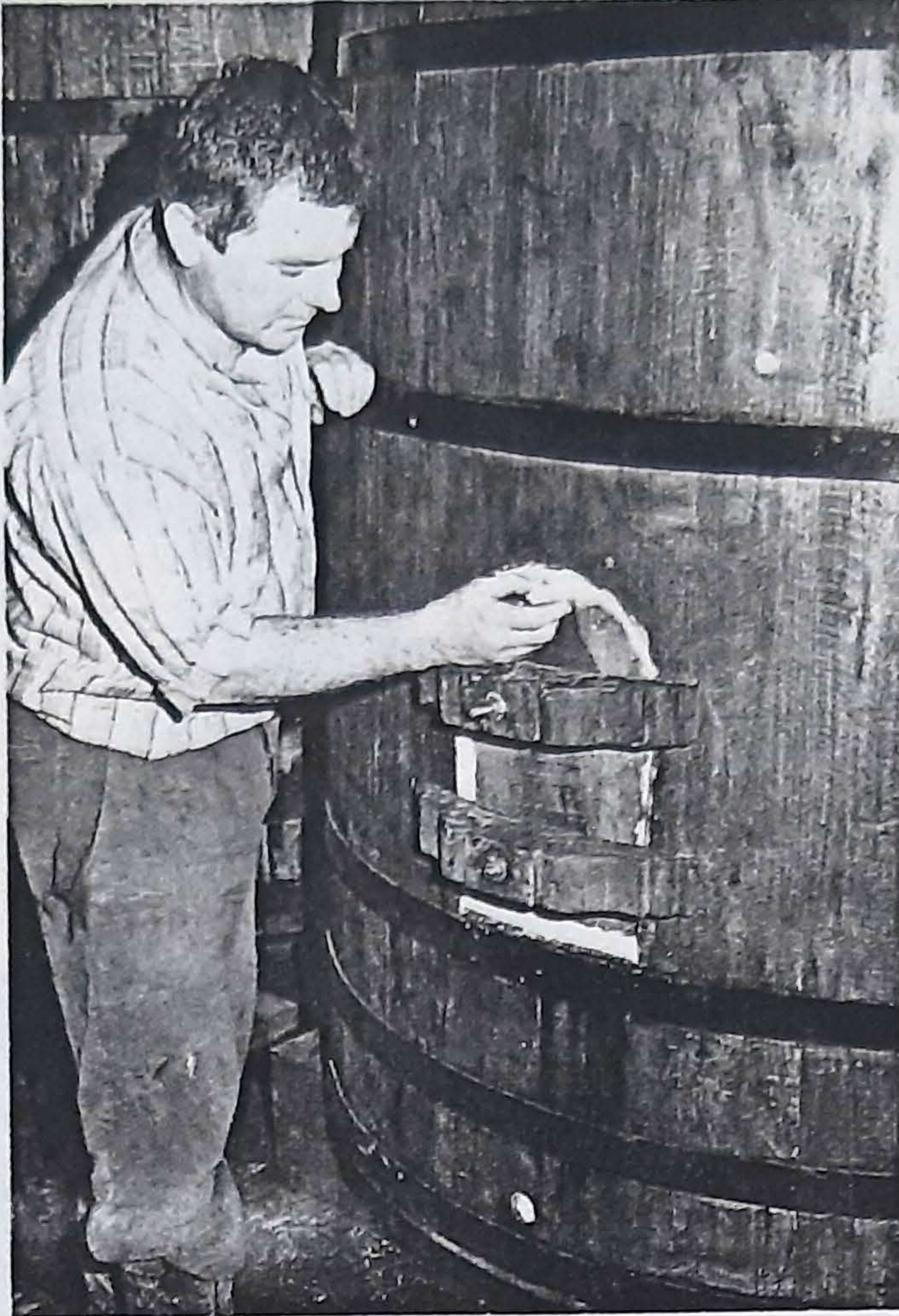
Embotellado

Victor Manuel Sarobe relata que debe hacerse con un tubo de goma introducido hasta el fondo de la botella, para evitar el contacto con el aire y el desprendimiento de ácido carbónico. Las botellas se guardan verticales durante unos 15 días y después se tumban.

Según el tipo de sidra, esta operación se realiza entre Diciembre y comienzos de Abril.



Escanciando el primer mosto.



Sellando con sebo la kupela.

Cada sidra se destapa en fecha distinta según la calidad de la manzana y la fermentación. Muchas veces la sidra "no sale" buena por falta de azúcar en la fruta o por falta de limpieza en las cubas.

La retirada del *txotx* (palillo de madera que tapa el orificio de salida de la sidra para su consumo) de la cuba constituía, antes y ahora, un acontecimiento entre los vecinos. La apertura de la barrica se daba a conocer colocando un ramo de fresno en la puerta del caserío.

La sidra y algunos ritos

La influencia de la luna en las tareas de elaboración de la sidra se creía importante. Como indica Caro Baroja, el tapado de las cubas deberá hacerse en el momento oportuno, en cuarto menguante. También en menguante se pondrá el tapón a las botellas. Para otros el embotellado tendrá lugar en determinadas festividades religiosas: para la sidra dulce en los días de la Purísima (8 de Diciembre), para la seca en Febrero.

Kupelas en proceso de limpieza.



GLOSARIO

Aladro: Arado tirado por caballerías utilizado para labrar las viñas.

Alambique: Aparato usado para destilar la brisa del vino mediante el calor y producir aguardiente. Consta de una caldera metálica de cobre, cerrada con una tapa, para recoger los vapores, y un serpentín introducido en un refrigerante (agua) para condensar el vapor. El serpentín se colocaba dentro de una cuba de madera o metálica.

Deshijelar o desnietar: Consiste en quitar con la mano los brotes de la cepa que no dan fruto. Además de eliminar esos brotes se rompe el sarmiento, en su tercio superior, por uno de sus nudos. Esta actividad se lleva a cabo en Junio, después de la floración del racimo.

Gancho, hocete o corquete: Cuchilla de hierro en forma de ángulo recto o de semicírculo provista en un extremo de un mango de madera en el que se inserta la cuchilla. Sirve para cortar los racimos.

Garralia o garraldia: Cuba alargada y estrecha que se utilizaba para transportar el mosto recién elaborado al caserío que no disponía de lagar. Era trasladada en un carro especialmente acondicionado para esta tarea. Su capacidad oscilaba entre los 600 y 2.000 litros. En algunas localidades se denominaba garralia al conjunto de la cuba y el carro.

Kupela: Cuba grande de roble o castaño en donde fermenta el mosto y se guarda la sidra hasta el embotellado. Su capacidad oscila entre los 2.000 y 8.000 litros. Algunas, superan esta última cifra. Por su posición se distinguen kupelas verticales y tumbadas.

Liga: Transformación de la flor en fruto. En el caso de la vid este proceso se lleva a cabo a finales de Mayo y en el mes de Junio.

Madre: Heces del vino formadas por el grano aplastado de la uva. Están en contacto con el mosto durante la fermentación para obtener vino tinto. Una vez fermentado éste se utilizaban para la producción de aguardiente y alcohol.

Pitarra o pitharra: Sidra producida tras varias prensadas de la manzana y mezclada con agua. La bebida resultante era más pobre porque se le rebajaban los pocos grados de alcohol que de por sí tiene la sidra.

Trasegar: Paso del vino de una vasija a otra. Su objeto es separar el vino del sedimento, o heces, que deposita dicho líquido en el fondo de la vasija.

Vencejo: Cuerda de esparto utilizada para atar fajos (sarmientos, mies, etc.). El vencejo utilizado para atar sarmientos mide entre 1'5 y 2 m.

AGUARDIENTE

último combustible era muy apreciado y una vez realizado su cometido los vecinos de la localidad se lo llevaban sus casas para utilizarlo en los braseros debido a su alto poder calorífico.

Bebida estimulante

Por su fuerte sabor y alto grado de alcohol se tomaba en cantidades pequeñas. Era ingerida al inicio del día, como desayuno, acompañado de un pequeño trozo de pan y en ocasiones de tostada de ajo. Bastaban uno o dos tragos para dar fuerza y empezaban con gran energía el trabajo en el campo.

Se bebía en casa o en la taberna o tasca. A este último local acudían los jornaleros para "tomar un par de morrazos" de aguardiente, mientras esperaban la llegada de los propietarios de tierras, que los llevarían como peones. Los peones portaban debajo de su faja un trozo de pan para

comerlo mientras tomaban esta bebida, a fin de contrarrestar su fortaleza. Nuestro mayores recuerdan que al beberlo "parecía que se quemaba el garganchón" (garganta). También se bebía para levantar el ánimo.

Victor Manuel Sarobe en la Gran Enciclopedia de Navarra afirma que se utiliza para activar la transpiración en los casos de catarro. Según este autor, un curandero montañés atajaba las pulmonías administrando al enfermo un vaso de aguardiente mezclado con pólvora.



Palabra formada por la fusión de agua y ardiente. Su propio significado se asocia a un sabor profundo y un fuerte olor. Otros nombres dados a esta bebida ha sido los de: usual, patxarra, orujo y matarratas. En Navarra la elaboración del aguardiente está unida a la producción de vino. Se obtiene de la destilación del orujo o brisa de esta bebida.

El exceso de su consumo llevó en ocasiones a la prohibición de elaborar aguardiente por "ser nocivo y perjudicial a la salud pública". Así lo señalan en dos procesos de la Sección de Tribunales Reales de Navarra. En uno de ellos el alcalde y jurados de Los Arcos (1.808) adoptaron el acuerdo de "prohibición de quemar las brisas y hacer aguardiente" después del informe previo hecho por el médico y el cirujano de la villa". En otro los representantes municipales de la villa de Lesaka (1.791) tomaron el acuerdo de la "suspensión temporal de la provisión de aguardiente por el vicio en tanto grado que ha llegado que se han vendido 40 barricas en un año".

Las "oficinas"

Hasta el siglo XIX la mayor parte de los labradores, poseedores de bodega de vino, producían su propio aguardiente, destinada al consumo familiar. Además de éstos nacieron en dicho siglo numerosas fábricas, denominadas "oficinas", que perduraron hasta mediados de la presente centuria. Los empleados de las oficinas acudían a las casas con bodega a recoger las brisas. Las metían en sacos y con un carro las trasladaban hasta el centro de trabajo. Allí las introducían en silos, agujeros de unos 4 m.

de profundidad, las prensaban con los pies y en la parte superior la recubrían con una capa de tierra de unos 15 cm. para evitar que entrase aire y fermentase. Al iniciarse la campaña se retiraba la tierra y se introducían en la caldera del *alambique*, comenzado así el proceso de elaboración del aguardiente.

La caldera de este aparato se calentaba con leña y paja o con las brisas del año anterior mezcladas con paja. Este

PARA SABER MAS

- C.E.E.N. Ed. Gobierno de Navarra desde 1.969. De especial interés el trabajo de JULIO CARO BAROJA, "Un estudio de tecnología rural". Año I, nº II (1.969), pág. 215 - 277.
- *Gran Atlas de Navarra*. Pamplona, Caja de Ahorros de Navarra, 1.986. Tomo I.
- *Gran Enciclopedia Navarra*. Pamplona, Caja de Ahorros de Navarra, 1.990. 11 Tomos.
- B. E. y S. *Tratado de vinos de Navarra, seguido de una breve noticia sobre la vinificación del Medoc*. Pamplona, Imprenta Provincial, 1.870.

- *La sidra: instrucción para su elaboración y crianza*. Pamplona, Imprenta Provincial, 1.915.
- LARREA REDONDO ANTONIO. *De la vid al vino: doce anotaciones*. Barcelona, Aedos, 1.978.
- SAULEDA PARÉS, JORGE. *Viñas, bodegas y vinos de Navarra*. Pamplona, Caja Municipal, 1.988.
- SAULEDA PARÉS, JORGE. *Vinos de Navarra*. Pamplona, Gobierno de Navarra, 1.991.
- URÍA IRASTORZA, JOSÉ. *La sidra*. San Sebastián, Sendoa, 1987. Tomo I y II

LOS ARTESANOS



a tonele-
ría de ma-
dera, pese a la introducción
en el mercado y en las bode-
gas de nuevos materiales para
el almacenamiento del vino,
no es una actividad desapare-
cida en Navarra. Los herma-
nos Martiartu Echeverría, de
Murchante, sobre todo, conti-
núan siendo sus grandes re-
presentantes. Pero no se pue-
de olvidar otro nombre, el de
José Fernández Coll, de San
Adrián.

La elaboración de un tonel
comienza con la preparación
del cuerpo del barril con
"duelas" -tablas colocadas en
círculo-. Se les rebaja los ex-
tremos, afinándolos con la
"juntadora" o con una cepi-
lladora manual. Luego, soste-
niendo un aro de hierro en la
mano, se colocan interior-
mente las duelas con la ayuda
de una tablilla:

Seguidamente, se encienden
virutas en un pozo de unos 40
centímetros de profundidad y,
después de mojar la madera
del barril para que no queme,
se introduce éste, de pie, en
dicho pozo. Por el calor y des-
pués de unos minutos, Los
Martiartu tensan la madera
con unás sirgas -o un torno-
hasta que los extremos se cie-
rran, sin tener que recurrir a
clavos o pegamentos. Cuando
la madera aún es moldeable,
se ajustan los aros en la made-
ra a golpes de martillo.

A continuación, tallan el
"gárgaro" (ranura para que
encaje el fondo) con el "esto-
bador" o "gasteador". Para
elaborar el fondo se usa ma-
dera sobrante de las duelas.
Estas tablas, entre las que se
pone anea, son unidas por
unos clavos de dos puntas. Pa-
ra meter el fondo, aplican ar-
cilla al gárgaro para que enca-
je sin mayor esfuerzo. La



Hnos. Martiartu



parte de las duelas que so-
bresalen del fondo y de la
tapa se denominan "testa"; la
tapa es encajada con ayuda
de tres tiradores, uno de ellos
con forma de tenedor.

No queda sino cepillar el ex-
terior del tonel y elegir la ta-
bla más apta para abrir en
ella la boca por la que saldrá
el vino.

Los Martiartu trabajan con
madera de roble, castaño o
cerezo, dependiendo de la
utilidad que se va a dar a los
toneles. Para ellos, la mejor
madera es la de roble del país
porque deja un bouquet seco,
aparte de tratarse de una
madera más porosa; el roble
americano da otro aroma; el
castaño -con esta madera se
recubre el interior con parafi-
na- no aporta ninguno; el
cerezo consigue un bouquet
más afrutado.

Hay que señalar, finalmente,
que las herramientas tienen
nombres propios en cada
zona y aun en el taller de
cada artesano. Los hermanos
Martiartu emplean la maceta
(martillo); el asentador o cha-
zo; el cepillo de oreja, una
plana para dar la curva que ha
de llevar el barril; la garlopa
o plana, para cantar y dar
forma a la duela; el estoba-
dor, cepillo que trabaja por
donde ha de situarse el regar-
go; el gasteador, para labrar
el regargo; la rasqueta, em-
pleada en el refinado exterior
del tonel; la azuela, para ha-
cer las testas; y la sierra, para
cortar el fondo.

Herramientas para fabricar
los toneles.



Momento en que el artesano va colocando las duelas formando un círculo, dentro del aro de hierro que sostiene con una de sus manos.



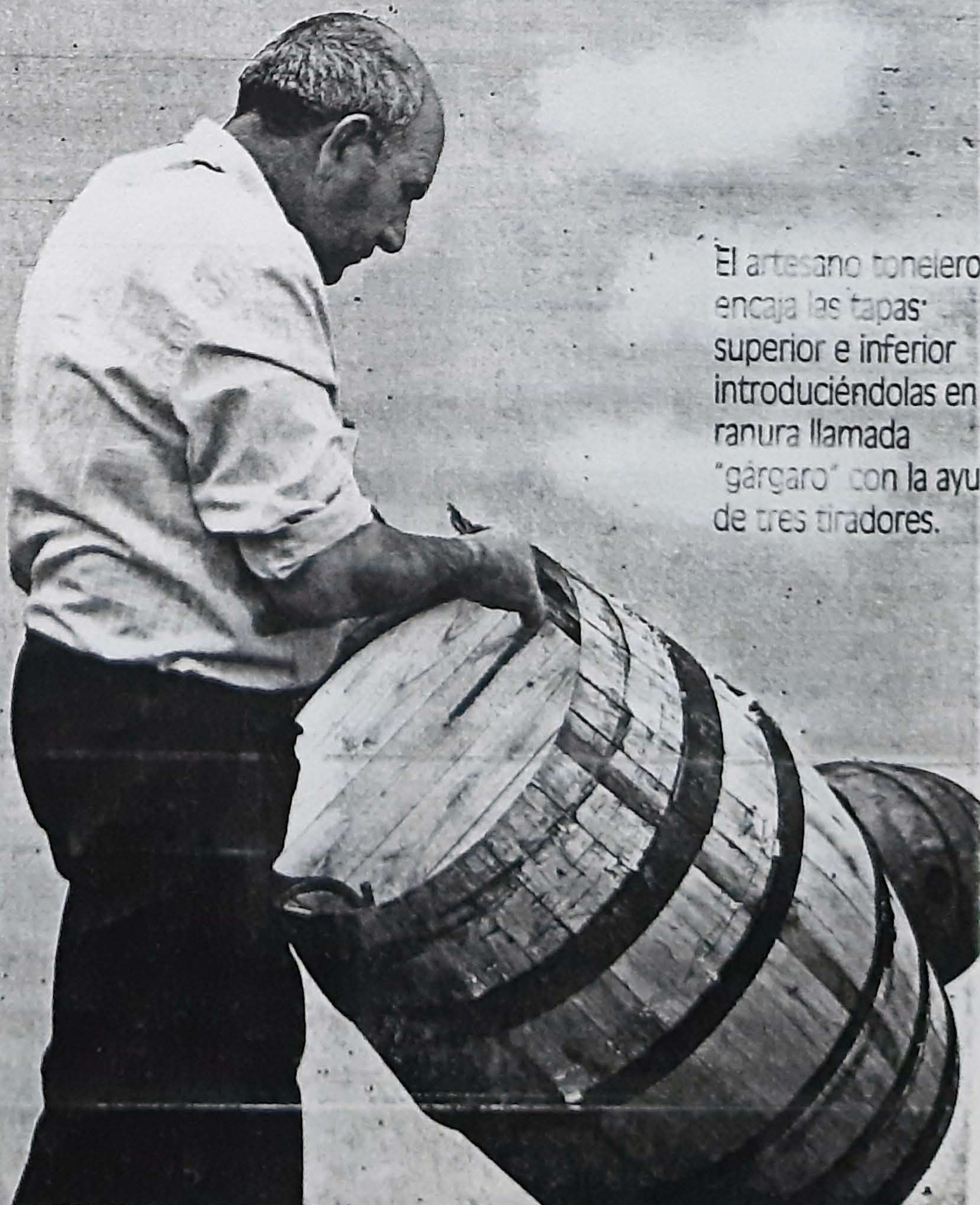
El artesano iguala con un martillo la longitud de las duelas antes de meterlas en el pozo con fuego para moldearlas y poner los aros de hierro.



El artesano utiliza la azuela como herramienta para terminar e igualar la "testa" del tonel. Como ya se ha dicho, se conoce por "testa" a la parte de las duelas que sobresalen del fondo y de la tapa.



El tonel, bajo la acción del calor del fuego. En la parte inferior, la sirga con la que se tensa la madera hasta que las duelas se cierran.



El artesano tonelero encaja las tapas superior e inferior introduciéndolas en ranura llamada "gárgaro" con la ayuda de tres tiradores.