



# La sidra vasca trasf

Periódicos británicos y estadounidenses dedican espa



**U**no de los principales deseos de todo empresario es que su producto se conozca en todas partes, y que además goce de «buena prensa». La sidra vasca parece que ya está dando sus primeros pasos en este sentido, si atendemos a algunos indicadores que se perciben últimamente.

Por ejemplo, prestigiosos medios internacionales, como los periódicos "The Guardian" (Gran Bretaña) y "The New York Times" (Estados Unidos), se han hecho eco en los últimos tiempos de la sidra natural vasca, atribuyendo a los vascos el origen y la expansión de esta bebida o ensalzando su calidad.

La satisfacción del sector ante estas manifestaciones ha sido evdiente. La sidra vasca, poco a poco, está dándose a conocer en el mundo. Su presencia debe considerarse escasa todavía, casi testimonial, pero que gastró-

Las distintas imágenes certifican la presencia de la manzana y la sidra en nuestra cultura. Y ahora parece que se reconoce que los arrantzales la llevaron a todas partes, ayudando a expandirla.  
Jon URBE, Juanan RUIZ, Mariñel RAMÍREZ | ARGAZKI PRESS

nomos de prestigio mundial citen en artículos de prensa constituye un paso importante. Una de estas referencias fue la recogida en "The Guardian" —con una tirada media diaria de 400.000 ejemplares—.

El 10 de octubre del 2009, en un artículo de Stephanie Hills dedicado al País d'Auge, en la baja Normandía —una de las zonas europeas mas abundantes en manzanos y sidras—, se incluía una cita señalando que fueron los marineros del País Vasco quienes introdujeron la manzana y la sidra en aquel país hace muchos siglos.

## TOP-TEN DE SIDRERÍAS

Meses más tarde, el 14 de abril de 2010, el mismo rotativo británico dedicaba un reportaje exclusivo a las sidrerías vascas e incluso su autor, Andrew Hickman, tras asegurar que en el País Vasco «el único grito que se oye en la temporada de sidra de enero a abril es 'cochhhotch'

## Polémica en medios asturianos

La presencia de la sidra vasca en medios de comunicación anglosajones, que produjo gran satisfacción en el sector sidrero vasco, levantó ampollas en Asturias, generando una polémica artificial y carente de sentido, tratando de enfrentar a dos realidades sidreras distintas, la vasca y la asturiana.

El periódico "La Nueva España" destacó que «los llagares asturianos reclaman, airados, la paternidad de la sidra», y que «la atribución a los vascos de la 'invención' de esta bebida en la península ibérica ha originado una oleada de indignación entre los llagaderos y sidreros asturianos».

El consejero de Medio Rural y Pesca del Gobierno asturiano, Aurelio Martín, salió al paso de la polémica para asegurar que, en los dos últimos años y medio, «la sidra asturiana se ha exportado por valor de 3.800.000 euros a 32 países, mientras que

la vasca, en el mismo periodo, ha alcanzado 198.000 euros, casi 20 veces menor».

En el sector no molestó tanto que se atribuyera el nacimiento de la bebida a los vascos, como que los reportajes omitieran por completo referencias a Asturias.

Los lagareros reconocen que la comunidad vasca aventaja al Principado en promoción y que también vende mejor su producción, y reclaman más apoyos para realizar campañas de publicidad, que consideran insuficientes.

## EXPANSIÓN, QUE NO PATERNIDAD

Lo cierto es que la sidra es una bebida universal y nadie puede atribuirse su paternidad. Sea como fuere, lo que ofrece pocas dudas es que los vascos contribuyeron a su expansión, como recogen documentos como el del cardenal normando Jacques-Davy Duperron (1564-1618), arzobispo de Sens

# asa fronteras

a ensalzar nuestra bebida natural

**ARRANTZALES.** Los elaboradores de sidra de Hessen, en Alemania, sostienen que los barcos vascos la llevaban en sus bodegas.



LA SIDRA EN EL MUNDO

(txotx en el idioma local)», se atrevía a establecer un ranking de lo que él entendía como «las diez sidrerías más importantes de España (sic)».

En esa relación figuraban las sidrerías Zelala, Lizeaga, Gurtzeta, Zaplain, Petritegi, Mina, Alzueta, Larre-Gain, Alorrenea y Kalonge, todas ellas guipuzcoanas, y el artículo se extendía con una descripción individualizada de su oferta gastronómica y sus respectivas direcciones.

«The New York Times», considerado por muchos el diario por excelencia de Estados Unidos, con una tirada diaria de más de un millón de ejemplares y superando el millón y medio los domingos, publicó hace dos meses, el pasado 15 de noviembre, un artículo del prestigioso gastrónomo Eric Asimov con amplias referencias a la sagardoa vasca afirmando, entre otras cosas, que «Euskal Herria elabora de las mejores y poco comunes sidras del mundo».

(«Francia es deudora a los vascos en el arte de preparar la sidra»); Rozier, experto francés en agricultura («los manzanos de Francia son originarios de Biscaya»), entendiendo por Bizkaia al conjunto del País Vasco); Hermann-Lachapelle («la sidra no se generalizó en este país [Normandía] hasta el siglo XIV; de allí pasó su uso a otras provincias y más tarde a Inglaterra, Alemania y América»); citas históricas recogidas todas ellas hace más de un siglo por Severo Aguirre-Miramón en su obra «Fabricación de la sidra en las provincias Vascongadas y su mejoramiento» (1882).

#### FALTA DE PROYECCIÓN INTERNACIONAL

Con otro tono terció en la polémica la revista «La sidra», publicación especializada y bilingüe (asturiano y castellano) editada en Xilón, en su número 83 -noviembre de 2010-.

«Lamentablemente -decía-, la visión

Asimov había tenido ocasión de degustar sidra de Sarasola de Astigarraga en un establecimiento de Manhattan -«Dove-tail», descubriendo tras el primer trago «su frescura y llamativa complejidad».

De la cata de sidra de Isastegi de Tolosa destacó su frescura, viveza y un cierto recuerdo al olor a cuero (?), y de Bereziartua de Astigarraga subrayó su sabor de carácter seco, estructurado y también recordando al cuero.

#### TECNOLOGÍA VASCA

Además, éstas no han sido las únicas referencias a la sidra vasca aparecidas recientemente en diferentes medios. Expertos manzaneros de Michigan -estado sidrero por excelencia en Estados Unidos-, organizados alrededor del «Michigan Apple Comité», aseguran en un libro que la sidra tiene origen en la tecnología de elaboración del vino del País Vasco.

Estos expertos americanos

relatan que la tecnología fue extendida a través de la costa norte de Europa por los celtas, habiendo llegado desde España a Inglaterra e Irlanda.

Posteriormente, los colonos europeos que emigraron a Estados Unidos se llevaron con ellos las manzanas y también la tecnología para la elaboración de la sidra, que se conoce allí como «hard cider».

La página web oficial de los elaboradores de sidra del län-der de Hessen, uno de los 16 estados que forman parte de la República Federal Alemana, también defienden la teoría del origen vasco de la sidra, o al menos de su expansión.

Señalan que los vascos desarrollaron la prensa de aceite «que fue el primer lagar», y que sus pescadores, al llevar sidra en las bodegas de los barcos como bebida natural, hacían frente al escorbuto y favorecían su expansión. Así llegó la sidra a Inglaterra, Francia y Alemania.

22an Txotx! irekiera danbor hotsek lagunduta.

Sidrería  
**AUZMENDI**  
Sagardotegia

• Karta eta Sagardotegiko Menua

Tfno.: 948 38 46 70. ERROTXAPEA

SIDRERIA ASADOR

**KUPELA**  
sagardotegia

menús variados de sidrería y a la carta  
Avda. de la Ribera, 23 31580 LODOSA (Navarra)  
☎ 948 69 37 37

iRuNazarra  
TaBeRNa • JaTeXeA

Mercaderes 15 Iruña Tel. 948 225 167  
info@irunazarra.org - www.irunazarra.org

provinciana que han dado los medios de comunicación [de Asturias] de este hecho (la inexistente proyección internacional de nuestra bebida y el liderazgo vasco) ha desviado la atención hacia un supuesto agravio comparativo y ha evitado profundizar en el problema real. Se han limitado -continúa el artículo- a informarnos de cual es la realidad sidrera vasca en contraposición con la asturiana, y ha generado una polémica casi diríamos que de enfrentamiento con «los vascos», quienes de alguna forma se habrían «apropiado» de nuestra sidra».

La revista cree que «el problema no reside en que la sidra vasca haya conseguido una referencialidad internacional (...), sino que la asturiana no ha conseguido superar las fronteras del desconocimiento internacional», y acaba su diagnóstico diciendo que a su juicio «Asturias no tiene ni peso ni poder político».