

Sábado

EL DIARIO VASCO

20 DE ENERO DE 1996

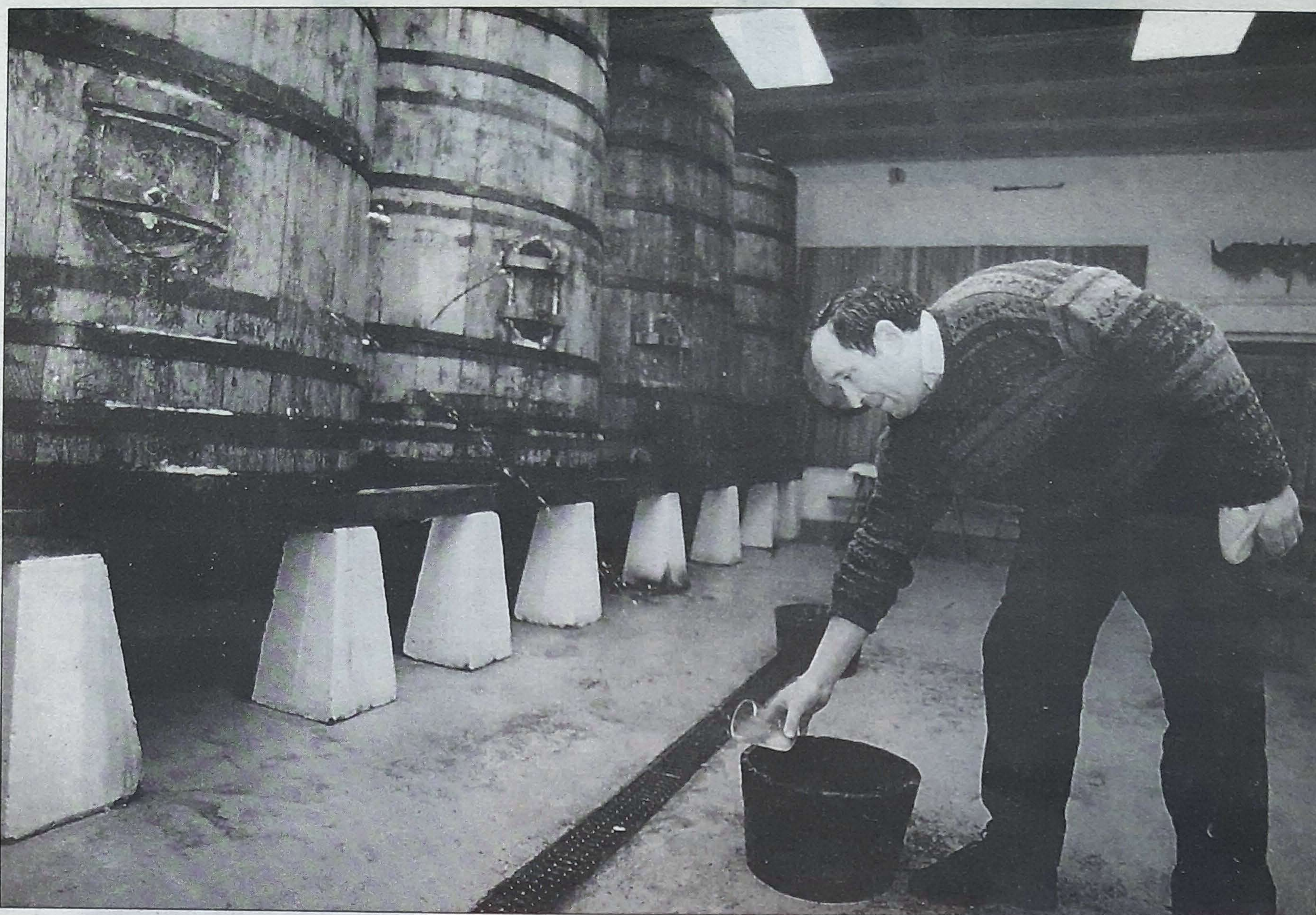


La sidra chisporrotea en su viaje de la kupela al cristal. / MICHELENA

¡MOJON!

Es tiempo de sidra y de sidrerías. Cualquier ocasión es buena –y la festividad de San Sebastián puede ser tan buena como las demás– para estrenar la temporada de un producto autóctono y popularísimo.

Y además: Gastronomía, Vitrina, Motor, Libros,
Arte, Oír, Montaña, Caza y Pesca, Excursiones...



José Antonio Iparragirre, en la sidrería de su caserío Otatza, en Zerain. / MIKEL

SIDRA PARA TODOS

Los sidreros guipuzcoanos se muestran satisfechos de la cosecha recién estrenada. El 'txotx' funcionará a partir de ahora en 69 locales

FELIX IBARGUTXI

Ayer se inauguró la temporada de 'txotx' en Astigarraga, pero la mayor parte del resto de sidrerías guipuzcoanas llevan ya una o dos semanas abiertas. Y el año se presenta optimista: según parece —las asociaciones no disponen de datos definitivos— la producción de sidra este año aumentará por lo menos un 10% con respecto al año anterior.

AUNQUE la capital de la sidra sigue siendo Astigarraga, en los últimos años se ha ampliado el mapa de las sidrerías auténticas, aquellas que además de dar bacalao y chuleta producen sidra y después la embotellan. Hace tres años nació una sidrería en Zaldibia y el año pasado en Zerain. Así las cosas, se puede decir que las sidrerías avanzan hacia el oeste de la provincia, aunque muy lentamente. En estos momentos, la sidrería más occidental es la del caserío Otatza de Zerain, seguida por la de Añota en Azpeitia.

Básicamente, las sidrerías genuinas siguen siendo cosa de la cuenca del río Oria y la zona de Astigarraga, Hernani y Urnieta. Amplias zonas de la costa y la cuenca del río Deba no cuentan ni siquiera con un establecimiento.



En otras poblaciones hay establecimientos hosteleros que cuentan con algunas kupelas de inoxidable, pero que se valen de sidras compradas a otros elaboradores.

En estos últimos tres años han aparecido cuatro nuevas sidrerías con sistema de txotx: al margen de las ya referidas de Zaldibia y Zerain, la denominada Buenaventura en el

barrio de Txoritokieta de Astigarraga y la bautizada como Larre Gain en el barrio de Ereñozu en Hernani.

Se alzó el telón

El martes se celebró en la sidrería Petritegi de Astigarraga el Sagardo Berriaren Egu-

na, algo así como el alzamiento del telón sidrero. Este año se han producido más de siete millones de litros, seguramente muy cerca de ocho. Ha sido la campaña que más manzana del país Vasco se ha usado, llegando a satisfacer cerca de un 50% de las necesidades totales. Paulatinamente, y gracias a un plan de ayudas a la plantación de



Reporteras de una TV coreana en la apertura de temporada en Astigarraga. / MICHELENA

La apertura de las sidrerías Txertakadi, en Zaldibia, y Otatza, en Zerain, viene a confirmar un despegue sidrero de la comarca del Goierri. Anteriormente, a la histórica de Ikaztegieta se le habían sumado las de Legorreta, Amezketeta, Ataun y Abaltzisketa

«Este nuevo modelo de sidrería nos favorece a los sidreros tradicionales —nos comenta José Antonio Zelaia—. El futuro de la sidra está en los jóvenes, y hay muchos de ellos que prefieren las comodidades de este nuevo tipo de asador: no pasan frío, se sientan tranquilamente...»

ziartua, Oiarbide, Gurutzeta y alguno más ya han comenzado desde hace tres años a comercializar así su cosecha. Los clientes son, mayormente, asadores-sidreras de provincias limítrofes, como Vizcaya y Navarra. Hace poco se han abierto una en Valencia y otra en Zaragoza. Estos establecimientos están decorados con frentes de madera simulando kupelas, y de un pequeño orificio sale la sidra del recipiente metálico, propulsado por un gas inerte, como en el caso de la cerveza de barril.

«Este nuevo modelo de sidrería nos favorece a los sidreros tradicionales —nos comenta José Antonio Zelaia—. El futuro de la sidra está en los jóvenes, y hay muchos de ellos que prefieren las comodidades de este nuevo tipo de asador: no pasan frío, se sientan tranquilamente...»

Comercialización, la clave

El Sagardo Berriaren Eguna del pasado martes ofreció más novedades. El Director de Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Eduardo Muruamendiaraz, comentó las principales de un estudio sobre la sidra que ha llevado a cabo su departamento. Uno de las mayores carencias es que, todavía hoy en día, el 75% de la sidra embotellada se vende en Guipúzcoa. No ha llegado a abrirse del todo al exterior. Y otro de los aspectos negativos del informe es que el consumidor no acaba de identificar las marcas, de manera que no se produce el efecto de arrastre de la marca fuerte hacia la débil. Los consumidores se acuerdan poco de las marcas. Además, solamente un 30% de las botellas se vende con etiqueta, dado que el 45% del total se vende directamente a particulares y sociedades.

Y la fiesta de Petritegi del martes sirvió también para conocer dos nuevos dulces ideados por la pastelería donostiarra Geltoiki, uno a base de mousse de sidra y mermelada de manzana, y el otro elaborado con mousse de queso Idiazabal y crema acaramelada.

Hacia el sur, hacia Occidente

Las sidrerías Txertakadi (Zaldibia) y Otatza (Zerain) vienen a consumir un pequeño despegue sidrero del Goierri. Tras la sidrería de Amezketeta (1986) vinieron las de Ataun (1990) y Abaltzisketa (1992); hace tres años, la de Zaldibia, y el pasado año la de Zerain. Hasta hace diez años, los goierritarras amantes del txotx debían bajar hasta Legorreta o Ikaztegieta.

El propietario de la sidrería Txertakadi, Joxe Martín Eskisabel, ha dejado en alquiler este año el establecimiento a otro zaldibitarra, Martín Irazustabarrena. Dado que tiene

Cuatro palabras clave en torno a la sidra y su consumo

•**Txotx.** Se denomina así a la costumbre de degustar la sidra desde la misma cuba, mediante un pequeño agujero realizado en la madera. El término 'txotx' es en realidad un diminutivo de la palabra euskérica 'zotz', que significa 'ramita de árbol', pero que, por extensión, se refiere también al trozo estrecho de madera con el que se tapa el orificio de la cuba. Hoy en día la mayor parte de esos orificios se cierran con pequeños grifos de formas variadas.

•**Txiri.** Según parece, en la zona de Tolosa-Aduna-Zizurkil, donde también hay bastantes sidrerías, usan el vocablo 'txiri' en vez de 'txotx'. Y así dicen, por ejemplo, «temporada del txiri». 'Txiri', por su parte, es el diminutivo de 'ziri', palabra con la que se denomina a las cuñas de madera.

•**Mojón.** Los sidreros usan esta palabra para expresar que los comensales pueden

que va a abrir alguna cuba. Al parecer, no es un término relacionado exclusivamente con las sidrerías. El tudelano José María Iribarren comenta así una costumbre de la Ribera Navarra: «Poner mojón: Colocar un pedazo de pan (llamado mojón) o una cuchara tiesa en el centro del calderillo, como señal de que se suspende la comida para beber todos de la bota. Se hace esto en aquellas comidas campesinas donde los comensales comen a la vez, metiendo sus cucharas en el caldero o sartén».

El Diccionario de la Lengua Española nos da otra pista, cuando dice que 'mojón' significa también 'catavinos de oficio', y que esta acepción del término puede pro-

venir del idioma occitano de Francia, en el que *moisson* significa 'borrachín'.

•**Sagardoa.** La etimología de esta palabra euskérica es clara: *sagar* + *ardoa*, es decir, vino de manzana. Según nos ha comunicado el colaborador Iñaki Berrio, la primera alusión escrita al vocablo 'sagardoa' aparece hace 350 años en la novela *Vida y hechos de Estebanillo González*, biografía de un pícaro real que no se resistió a probar la sidra a su paso por Guipúzcoa.

Dice así el escrito de Berrio: «Así lo atestigua la esmerada edición de Antonio Carrerira y Jesús Antonio Cid (Ed. Cátedra, 1990, II, pág. 347) en una nota respaldada a su vez por Blanca Urgell, redactora del *Orotariko Euskal Hiztegia*».

«El autor, desconocido aún, emplea las grafías 'zagardoa' y 'cidra', esta última habitual en el siglo XVII. La acción se sitúa en 1645, cuando nuestro protagonista se dirige a San Sebastián».

He aquí la 'experiencia sidrera de Estebanillo': «El segundo día y postrero de mi viaje, a persuasión del criado, quizá por ir él a caballo, bebí una poca de cidra por hacer gran calor y decirme que era buena para refrescar; pero apenas la había envasado por mi daño e ignorancia en la cueva de mi barriga, cuando empezó a tener alborotos con el vino que estaba adentro y andar a puñadas el uno con el otro, sintiendo yo, bien contra mi gusto, la batalla y el combate; pero qué menos me podía suceder con bebida cuyo propio nombre es zagardoa, que mal azagaya le tiren al ladrón que tal me hizo beber?».

kupelas de acero inoxidable con sistema de frío, el líquido aguanta prácticamente todo el año. El caserío Otatza de Zerain, tenía prensa para sidra desde muy antiguo. Allí se elaboraba la sidra de muchos baserritarras del entorno, en barricas de entre 400 y 600 litros. El salto hacia las grandes kupelas y el sistema de txotx lo dió Jose Antonio Iparra-girre; la inauguración fue el 19 de enero del

pasado año. Para esta temporada cuentan con una producción de 40.000 litros, frente a los 18.000 de la anterior. Si bien el año pasado se sirvieron solamente de manzana de su propio manzanal y otros de la provincia, este año han comprado también de Asturias. Tienen kupelas de madera, pero otra parte de la producción está almacenada en cubas de acero inoxidable.