

CIUDADANOS

BEOÑA DEL TESO

OIHANA GAINCERAIN | LA INGENIERA AGRÍCOLA, LA SIDRA CON TRAZABILIDAD Y EL FUTURO DE ZELAIA

«La sidra ha de tener un color claro, limpio. Y ha de ser una bebida con olor a verde oro»

Joven pero heredera de una intensa tradición sidrera, hija de José Antonio, el patrón de Zelaia. Es ingeniera técnica agrícola. Su discurso sobre la sidra pertenece al siglo XXI



Oihana en el mundo nuevo de la sidra; máquinas, hojas de pedido... (USOZ)

«En las cartas de los restaurantes hay muchos vinos y sólo una sidra. ¿Por qué?»

— Te pondré un ejemplo. Nosotros traemos de Alemania una manzana muy blanca. La traemos porque pensamos que le dará a nuestra sidra el color limpio que nos gusta en esta casa. La analizamos, sacamos su jugo y mi

padre nos dice, antes de que todo esté controlado, que esa manzana dará color a la sidra pero la dejará débil, floja. Aita nos aconseja que la mezclamos con otra capaz de ponerle el cuerpo que la bebida de Zelaia necesita. Le

hacemos caso (lógico, su experiencia es brutal) y resulta que análisis, catas y mediciones, le dan la razón.

— Como si habláramos de un vino de alta expresión.

— La sidra es también bebida de autor. Siempre me pregunto por qué en las cartas de los restaurantes hay una larga selección de vinos y una única sidra. Tendrían que aparecer más. Porque no todas son iguales. Al contrario, puede que no encuentres dos con el mismo aroma y color.

— Defíneme la sidra firmada por usted, su padre y su gente.

— Suave. De color limpio, garbía. Sidra que se puede oler. Porque tiene olor a verde. A verde oro.

— ¿Cuánto han cambiado los tiempos! Antes a esa sidra suave la hubieran llamado 'floja'.

— Es verdad. Pero también en otros tiempos triunfaba el vino peléon, rasposo, que dejaba mancha en el vaso. Hubo épocas en que la gente esperaba de la sidra un golpe seco, casi traidor, desde el primer trago. Ahora no, ahora queremos beberla con gusto, tranquilamente, saboreándola.

— ¿Cuál es la realidad? ¿Cambiaron los gustos del público y ustedes se adaptaron o fue al revés?

— Pienso que fueron, fuimos, algunos sidreros los que, por encima de todas las críticas, empezamos a transformar la esencia de esta bebida. Sin alterar la tradición. Haciéndola evolucionar. Ten en cuenta que lo mismo ha sucedido con el txakoli. Ya no es ese vino cabezón que todos temíamos. Por la misma razón, la sidra no deja flojo el vientre como decían nuestros abuelos que hacía.

— En esta evolución muchos se habrán quedado en el camino.

— A cada cual, su elección. Algunos sidreros no supieron o no quisieron. Otros aceptamos el desafío y la sidra no está sólo en las sidrerías y sociedades sino en los bares y supermercados. Para acompañar pinchos y bocatas. O la comida de diario. Una bebida a veces más fácil de tomar que el vino. Fresca y refrescante.

— En botellas con número de serie.

— Por supuesto. La sidra de hoy ha de tener una trazabilidad absoluta. Debemos saber al instante dónde está cada botella, de dónde procede y qué pasa con ella.

— ¿Planes de futuro?

— Sacarla de este país, ¿no te parece? Hacerla viajar.

— Adonde veranean los vascos.

— ¿Benidorm? Más allá también.

Llegamos a Zelaia, en Hernani, un día de labor cualquiera. A la mañana. La sidra bulla en las grandes kupelas y las máquinas embotelladoras trabajaban a ritmos altísimos. En las oficinas se atendían las llamadas de restaurantes, bares, sociedades y supermercados. El patriarca, José Antonio, revoloteaba por su territorio y en los teléfonos se reservaba sitio para las próximas semanas.

— Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad de Navarra. Interesante.

— Primero, que conste, estudié en Ekintza. Luego me planteé si me apetecía o no seguir con la tradición familiar. La experiencia de mi padre en el mundo de la sidra es tremenda, apasionante. Mi carrera está dirigida más que nada hacia las explotaciones agropecuarias así que, si me decidía, las prácticas las tenía que hacer en otro lugar. Entonces, mi padre convocó a la familia.

— Como pasa siempre en las sagas enraizadas en la tierra, los árboles y el jugo de las frutas.

— Nos dijo a mis hermanos y a mí que la sidrería familiar, nuestra Zelaia, necesitaba unas obras muy importantes, una fuerte renovación. Él había vivido y trabajado mucho ya. Si nosotros no continuábamos, la rehabilitación carecía de sentido. Si seguíamos con las manzanas, la sidra y la sidrería, la transformación era imprescindible.

— Y la decisión fue...

— Seguir, claro. Así que opté por marcharme a Valladolid.

— ¿A Castilla? ¿No es Asturias la tierra de la sidra?

— Sí. Pero yo quería conocer el mundo de las bodegas, saber qué se podía aprender del vino, de la forma de tratarlo y comercializarlo. De crearlo también. Estuve en Abadía de Retuerta.

— ¿Ribera de Duero?

— No, fuera de cualquier denominación de origen. Un vino creado por un enólogo navarro reconocido en toda Tierra Castilla. En Valladolid aprendí mucho. Seguí al vino desde la uva a la bodega, la botella y la mesa. Comprobé lo que ya sabía porque lo había visto en casa: la metamorfosis de la uva en vino y de la manzana en sidra tiene mucho de ciencia, mucho de intuición, mucho de magia y mucho de arte.

— Amplíeme esa imagen.