



**Euskonews &
Media**

Gaiak

Primeros datos sobre la sidra

Antxon Aguirre Sorondo

E

l Bohemio León de Rosmithal de Blatna, realizó un viaje a España durante los años de 1465 a 1467. Al pasar por nuestras tierras las describió de la siguiente forma (1):

"San Juan de Luz dista cinco millas de Hernani; esta ciudad está entre montañas y pasa por ella el río Uronico (por Urumea); en los montes que la rodean hay tanta abundancia de manzana que no he visto cosa igual en ninguna otra parte; los siembran como entre nosotros se siembra el cáñamo; un sólo vecino o labrador es dueño de millares de ellos; la causa de sembrar tantos manzanos es que no teniendo vino y no conociendo la cerveza, hacen con las manzanas una bebida fermentada".

Cincuenta años después, en mayo de 1524 pasa por nuestra tierra el Embajador de Venecia Andrés Navagero y escribe en su diario de viaje (2):

"En esta tierra no hay vino y el trigo que se cría es poco; pero todo lo traen por el mar de las demás partes de España, donde lo hay en abundancia; en lugar de viñas se siembran manzanos de lo primero hacen almácigas, y cuando ya son grandes los transplantan con orden, como nosotros las viñas, y aún más espesos que se ponen en los jardines, lo cual hace muy apacible vista; semejan bosques; con las manzanas hacen un vino que llaman sidra, que es lo que bebe la gente común, y es claro, bueno y blanco, con un dejo agrio; es saludable a quien a él se acostumbra; para los que no, es difícil de digerir, daña el estómago y despierta gran sed. Hacen esta bebida con grandes prensas, como nosotros el vino, pero son necesarios más peso y mayor fuerza".

De la sidra ya teníamos referencias anteriores, pero no de los campos y su uso. Es por ello que estos textos nos parecen de gran interés.

Se sabe que griegos y romanos apreciaban mucho un vino de manzana que los últimos llamaban "*vinum ex malis*". Al margen de esto, queda la duda de si la sidra tal como hoy la conocemos -es decir, mosto de manzana fermentado- fue creación romana, como algunos autores sostienen. También está por dilucidar hasta qué punto la "*sicera*", condenada por el Antiguo Testamento como bebida embriagante de los hebreos, está emparentada con nuestra sidra. Ahora bien, si consideramos la sidra en un sentido genérico como "*licor de manzana*", parece claro que podemos admitir tanto al "*vinum ex malis*" como a la "*sicera*" entre los antecedentes directos de la sagardo. En cualquier caso, son cuestiones aptas para toda clase de especulaciones, pero sin fundamento histórico suficiente para mayores precisiones.



En la diplomática vasca, el primer documento referido al cultivo de manzanos que hemos localizado después de investigar en libros y archivos, data del año 871 y pertenece al Cartulario de San Millán de la Cogolla. Con esa fecha se hace una donación en cuyo asiento legal se dice: "*...in villa Stabelli, de illo fresnu usque Salone, cum terminos et pertenentia, et cum terris, vineis, ortos, linares, ferragines, pomamares, ad integritate...*", que traducido del latín bajomedieval quiere decir: "*...en la villa de Estavillo, desde su fresno hasta Salone, con términos y pertenecidos y con tierras, viñas, huertas, linares, pastos, manzanales, en su totalidad...*" (3).

En el siglo XII, Aimeric Picaud habla de nuestra abundancia de manzanos, y el poema anónimo "*Fernán González*", de mediados del siglo XIII, dice en una de sus estrofas: "*Fue dado por cabdiello don Lope el vizcaino / bien rico en manzanas pobre de pan e vino*".

Por nuestra parte hemos encontrado dos documentos recogidos en el libro de G. Martínez Díez y otros, *Colección de Documentos Medievales de las villas guipuzcoanas (1200-1369)*.

El primer testimonio lleva fecha de 14 de febrero de 1342. Ese día, desde Burgos, Alfonso XI ampara el derecho de los vecinos de Mondragón para vender libremente vino y sidra de acarreo en su casa sin cargas impositivas. Pedro I lo ratificó el 6 de septiembre de 1351.



Mucho más detallado e interesante es el segundo documento. Se trata de ocho puntos de las Ordenanzas Municipales de Segura. Las reiteradas alusiones a la sidra demuestran la importancia de su producción y comercio en la economía guipuzcoana de aquellas fechas. Fueron aprobadas el 20 de mayo de 1348, confirmadas por Alfonso XI desde Valladolid el 28 de junio del mismo año, y el 6 de septiembre de 1351 por Pedro I.

He aquí un resumen de las ocho disposiciones:

1. Sólo los moradores de Segura tendrán el privilegio de poseer almacenado vino o sidra dentro de sus límites.
2. Si es menester, cualquier vecino de la villa puede comprar uva o manzana para hacer vino o sidra a productores foráneos.
3. Se considerarán vecinos de Segura a aquellos que sean aceptados por el concejo, para lo que deberán mostrarse "buenos e leales e de paçiençia para serviçio de nuestro señor rey".
4. Hasta que se consuma todo el vino y la sidra almacenada, no podrán traerse nuevas partidas de otras localidades.
5. Quienes deseen integrarse como vecinos en Segura pero residan en caseríos extramuros, tendrán que asistir durante tres Pascuas consecutivas a la misa de la iglesia parroquial de Santa María, y cuando muriesen serían enterrados en ella.
6. El concejo cada año por la festividad de San Miguel nombrará "doce hombres buenos" que, tras jurar fidelidad, se encargarán de vigilar la calidad y cantidad de la uva y la manzana, y según los resultados pondrán precio al vino y la sidra, que será vigente en términos de la villa durante todo el año.
7. Si con lo que decidan estos 12 hombres

junto con el alcalde y jurados no están todos de acuerdo, imperará el criterio de la mayoría.

8. Cualquier vecino que infringiera alguno de los preceptos, sería penado con una multa de 1.000 maravedíes. Todo lo recaudado en este concepto se empleará en el arreglo y mejora de la muralla que protege a la villa de Segura.

Como vemos, desde mitad del siglo XIV en los municipios guipuzcoanos estaba vigente una detallada legislación sobre la fabricación y venta de la sidra. Parece claro por ende, que ya para entonces existía una larguísima tradición manzanera cuya explotación, en cualquiera de las fases desde el cultivo hasta el comercio sidrero, debía ocupar a muchas familias.

No en vano, los manzanales y la sidra considerábanse riqueza colectiva, y así algunas disposiciones de la misma época condenaban a la pena capital a quien rompiera una *kupela*, al destierro por destrozar cinco manzanos y se multaba severamente a quien echara agua a la sidra.

Desde la Edad Media, la protección de los manzanos y el control de calidad de la sidra ocupan y preocupan a los legisladores vascos. También los municipios, como es lugar común en las economías del Antiguo Régimen, se esforzaban por defender las producciones locales contra toda intromisión. Traemos a propósito algunos ejemplos guipuzcoanos.



El 20 de julio de 1329 el concejo de Tolosa prohíbe la introducción de manzanas sidreras hasta que se haya vendido toda la producción de caldo elaborada con manzana propia, so pena de requisición de la mercancía. Ahora bien, aquellos vecinos que necesitaran manzana sidrera para consumo doméstico podrían adquirirla fuera, siempre y cuando no la hubiera en Tolosa, y se comprometieran a no comerciar con la manzana ni con la sidra.

Idénticas disposiciones compartían otras villas. Así, en 1546 el vecino de San Sebastián Luis de Alçega introdujo en la villa dos cubas de sidra elaborada con manzana de sus propiedades en Hernani: enteradas las autoridades, ordenaron derramar su contenido. Las Ordenanzas de San Sebastián de 1489 impedían incluso que desde su puerto se embarcasen partidas de sidra confeccionadas en las sidrerías ajenas a sus términos; o lo que es igual, ningún sidrero guipuzcoano podía exportar su género a través del muelle donostiarra.

En una jerarquía superior, las propias Juntas Generales de Gipuzkoa sancionaron repetidas veces la prohibición de venta de sidra en ningún municipio, hasta tanto se agotase la producción local. Una de las muchas ratificaciones del mismo acuerdo se

tomó en Hondarribia el 20 de noviembre de 1593.

En Hernani, desde el siglo XV las ordenanzas regulaban que la venta de sidra en cada temporada se efectuaría siguiendo un orden previamente establecido por sorteo, de forma que hasta que el primero de los productores agraciados por el azar no vendiera su sidra, el segundo no podría sacar la suya, y sucesivamente. Una vez las *kupelak* llenas, el sidrero las sellaba en espera de que el sorteo estableciera su fecha de apertura, momento en el que adornaban la puerta de los almacenes con ramas de fresno. La apertura de la primera *kupela* debía ser anunciada desde el púlpito de la iglesia, y ratificada por el repicar de las campanas (luego sustituido por la difusión de un Bando Municipal).

El segundo aspecto recurrente en todas las legislaciones sobre la sidra es el control de calidad. Ya el 1 de noviembre de 1335, el consistorio de Tolosa advertía a los comerciantes de sidra que si eran sorprendidos vendiendo sidra aguada se les impondría una multa de 100 maravedíes.



Las Ordenanzas de Salinas de Léniz (hoy Leintz Gatzaga) de 1548, amén de prescribir que antes de entrar nueva sidra debe consumirse la propia, establecen que, previa cata, los regidores (actuales concejales) pondrán precio de venta a todas las sidras que se produzcan en la villa, y que quien intente vender sidra aguada pagará 1.000 maravedíes por cada cuba adulterada, cuya mitad irá a parar al denunciante y el resto para los arreglos de la villa.

Ambos aspectos -la defensa de la sidra local y la persecución del fraude- aparecen recogidos en el título XXI de los Fueros de Gipuzkoa de 1585, dedicado expresamente a la sidra. Reproducimos a continuación el texto íntegro de los dos capítulos de que consta:

**"Título XXI.
De las Sidras.**

Cap. I. Que en esta Provincia no se eche agua a la Sidra, que se ha de vender, ni se permita la venta de la que fuere aguada.

Respecto de ser grande el número de los manzanales, que ay en todas las Villas, y Lugares de esta Provincia, para reducir el

fruto de ella a género de Sidra, que se vende en ellas para el sustento de los más de sus habitantes, y ser de poca fuerza, y sustancia la bebida de la dicha Sidra por sí, sin mezcla de agua que la debilite, y desvirtúe, atendiéndose a que por la codicia de los dueños de los manzanales no se perjudique al bien común de los que usan de la bebida de la Sidra, cargándola de agua en más, o menos cantidad sobre que no pudiera aver regla cierta, aun procediéndose por los herederos, con toda justificación. Ordenamos, y mandamos, que ahora, y perpetuamente de oy en adelante ningún vecino, ni habitante de la dicha Provincia eche agua a la dicha Sidra, que así se hiciere de la dicha manzana para efecto de vender, salvo para su espensa, criados, y familia, y para lo gastar en su propia casa, so pena de cada seis mil maravedís, y de perder la Sidra, que así hiciere, y vendiere aguada, aplicado, la tercia parte para la Cámara de Su Magestad, la otra tercia parte para el denunciador, y la otra para el Juez, que lo sentenciare, y los Alcaldes, y Regimientos, y Concejos de la Provincia, así lo hagan guardar, y cumplir, y los Alcaldes, y Justicias lo hagan llevar a debido efecto, desde ahora, so pena de veinte ducados al que remisso en ello fuere, aplicado a tercias por la orden susso dicha. Don Felipe II en Valladolid a 9 de Septiembre de 1586.

Cap. II. Que no se consienta traer a esta Provincia, y vender en ninguna parte de ella, Sidra alguna, que no fuere de la cosecha de ella.