

A miles de donostiarros les dicen: sidra y contestan: Zapiain. O sea que no necesita mayor presentación esta familia de Astigarraga vinculada desde hace varias generaciones a la «sagardo». Ya es otra cosa que precise lanzamiento y promoción —y así lo recomendaron José María Busca Isusi y Juan José Lapitz en sus palabras de introducción— el «Sagardo» cuya puesta de largo se efectuó en la Cofradía Vasca de Gastronomía con Miguel, Víctor y Juan Félix Zapiain en su calidad de anfitriones y más jóvenes especímenes de la razón comercial-sidretera. Porque «Sagardo», nombre genérico del que cabe considerar progenitor al gran maestro Busca Isusi que ya hace años destilaba sidra en un rudimentario alambique en su propio domicilio y así denominaba al producto al ofrecérselo a amigos y visitantes, es un aguardiente de manzana tipo calvados que tras largo plazo de estudios entra ahora en la órbita de distribución. Los tres hermanos citados han constituido una SAT Sociedad Agraria de Transformación) y de acuerdo a la evolución de los tiempos han dado un gran impulso a la misma. Miguel es el enólogo de la escuela de Requena y garantiza la pureza de los productos, Víctor se encarga de los trabajos de bodega y Félix se responsabiliza de la distribución del producto terminado. Existen en el «Sagardo» dos variantes: el incoloro sin envejecimiento para consumir frío y el envejecido en roble para consumir a temperatura ambiental.

Como ya se ha dicho la base del «Sagardo» es la manzana de sidra. Actualmente Guipúzcoa es deficitaria en dicha materia prima y ello les obliga a comprar dichas variedades en otros lugares de la cornisa cantábrica lo que hace difícil una producción considerable y no existe seguridad de suficiente materia prima correcta y debido a la baja graduación alcohólica que tiene la sidra es muy grande la cantidad de ésta que hay que quemar para obtener un poco de aguardiente. Pero se están realizando plantaciones



El alcalde en conversación con el presidente de la Gastronomía durante la presentación del «Sagardo». (Foto Postigo)

en los caseríos de nuestra provincia y es de confiar que dentro de unos cuantos años se resuelva tal problema. Los hermanos Zapiain estiman que para cuando llegue ese momento sería importante que este «Sagardo» que ahora da sus primeros pasos fuese un producto ya consagrado y reconocido en nuestro país.

A la presentación asistieron gentes de diversos estamentos. Presidiéndola los directivos de la Cofradía con Luis Mokoroa al frente vistiendo sus ropas oficiales. El vicepresidente de Turismo del Gobierno Vasco, Antxon Perurena que debió ausentarse por obligaciones de su cargo. Destacados «chefs» cual Karios Arguiñano, Xabier Zapirain, los recién laureados Pedro Gómez y José Luis Gandarias, Hilario Arbelaitz, Ricardo Idiáquez y Pachicu Quintana, ambos en fugaz presencia y Juan Mari Arzak que llegó a la hora de los postres. Populares «tasqueros» como Santi el de «La Cepa» y Pedro Aguirre el del «Urola» que con eso que es superentendido en sidra, vinos y txakolis es convocado a todo tipo de reuniones de esta clase. Un artista de la fotografía, Sigfrido Koch un tanto asustado por la proliferación de bares en la zona de Reyes Católi-

cos en la que tiene su establecimiento y que se deshacía en elogios hacia la personalidad de ese singular personaje que es Jorge Oteiza. El ínclito Miguel Ibarrodo «Kokolo» viento en popa sus filmaciones en video. «En las fiestas «isidriles» de Madrid conseguimos lo que pudiera considerarse revalorización de nuestra firma hecho importante cuando había sería competencia». Horas después del ágape emprendería viaje a Ceuta donde le esperaba un trabajo de rodaje de un «spot» relacionado con la actual campaña electoral.

«Menos mal que haré el desplazamiento por vía aérea en la avioneta que pilota Arconada que dicho sea de paso no tiene nada que ver con el futbolista». José Mari Ferrer anunciándome el aplazamiento hasta octubre de una fiesta-reunión que proyectan los bachilleres de comienzos de los años cuarenta. Amplia representación de los medios informativos que no voy a caer en la puerilidad de citar por si incurro en olvido. Y minutos antes de comenzar el yantar llegaron Ramón Labayan y Markel Izaguirre para ocupar lugar en la mesa presidencial. Por supuesto a todos los citados añádase amplia presencia de gente del sector sidre-

Dado el motivo fundamental del almuerzo no es de extrañar que en todos los platos que lo componían estuviera presente bien la sidra o la manzana. Me puso en guardia Juan Zapirain el admirable cocinero de la Cofradía, «es comida de consideración, así que anda con cautela». Se inició con una de esas ensaladas «modelnas» que actualmente se estilan «al aroma de vinagre de sidra». Tuvo continuación en «platusha meuniere aromatizada a la sidra» y medio pollo de caserío con relleno de manzana para rematar con «soufflé flambeado al Sagardo». Al llegar al «col» del pollo algunos habíamos «pinchado» pero otros seguían dándole a los pedales dentales en exhibición de asombroso apetito. Y si bien también hubo opción a vino de «Remelluri» y «Artadi» la «sagardo» se impuso en la mayoría de los vascos.

Con el café, desprecintado de las botellas, por cierto realmente elegantes de diseño y fabricadas a mano, de «Sagardo» siendo la de Ramón Labayan la primera copa en que se escanció. Pedida que fue la opinión del «alkate jaunak» dijo éste, micrófono por medio, que era «algo para inhalar cual si se tratara de una mujer», licencia poética que no terminé de entender exactamente pero que resultó muy celebrada se ignora si por haber agradado o por mero halago al primer regidor municipal. A mí el «Sagardo» me pareció excelente, sin extremismos de sabor, en un tono sumamente agradable al paladar y que al decir de los entendidos cumplirá perfectamente una función digestiva. Juan José Lapitz se constituyó en conductor de un coloquio en el que cada quisque emitiera su parecer. Acaso con un poco de anticipación puesto que a algunas mesas no había llegado todavía el aguardiente. A pesar de ello llovieron preguntas sobre Miguel Zapiain que contestó a todas con justiza de término y muy documentada explicación. Allí dejé bien mediada la tarde al centenar de asistentes que chocaban sus copas de «Sagardo» brindando por el éxito de éste.