

El tiempo es relativo para la 15ª generación de sidreros



Gorka Arizkorreta, director de marketing, y los hermanos Joseba y Hur Astarbe, catan una de las 'kupelas' con sidra de esta temporada.



Eduardo Sánchez
Texto



Alfredo Cáliz
Fotografía

20 de octubre de 2019



Los hermanos **Astarbe** no tienen prisa. Les precede en su labor de sidreros guipuzcoanos catorce generaciones de la misma familia, que vivieron y trabajaron el mismo lagar del caserío 'Mendiola' (Astigarraga, Gipuzkoa). Ambos han apostado por recuperar técnicas de plantación y variedades de manzana de

La mañana despertó encapotada, con esa luz tenue, tan genuina del norte, y ese chirimirí inapreciable que acaba empapando el chubasquero y acariciando con un suave manto de agua el prado. Las manzanas, recogidas del suelo con la *kizkia*, van golpeando en los cestos de castaño, generando un soniquete que acompaña a las jornadas de vendimia. "Este año la *uzta* se adelantó a las últimas semanas de septiembre", advierte un lugareño; se prolongará hasta mediados de noviembre en los manzanales que se extienden a las afueras de Astigarraga, a 7 km de Donostia.

Sidrería 'Astarbe' (Astigarraga, Gipuzkoa)



Antes la vendimia ('uzta') se hacía con familiares y amigos; pero ahora se ha profesionalizado la labor.

Mientras Joseba y Gorka manejan con destreza la *kizkia* –un palo rematado con un punzón que evita agacharse para recoger el fruto–, la perra *Hiru* (3 en euskera, por su pelaje tricolor) esquiva como un rayo los manzanos y nogales de una de las parcelas propiedad de la familia **Astarbe**. Los terrenos lindan con su caserío 'Mendiola' y con el cementerio de esta pequeña localidad guipuzcoana, considerada **la capital de la sidra** por el número de *sagardotegiak* –sidrerías– (más de una veintena) que hay en proporción a sus habitantes (poco más de 7.000).



La producción anual de manzanas en 'Astarbe' es de 130.000 kg aproximadamente, que generan unos 100.000 litros de mosto.

"En total contamos con unas 4 hectáreas de terreno y unos 500 manzanos. Los más viejos acumulan ya más de 50 años", apunta Joseba, el pequeño de los tres hermanos **Astarbe** que están al frente de esta sidrería familiar. Catorce generaciones les preceden, habitando y trabajando en este lagar, enclavado entre los montes Santiagomendi, Txoritokieta y el pico de Adarra. "El primer documento en el que aparecen referencias al caserío 'Mendiola' data del 20 de mayo de 1563, aunque sabemos que el origen debe ser anterior", explica Hur, el segundogénito. "Mis antepasados lo construyeron estratégicamente al pie del Camino Real, por donde pasaba el comercio que iba entre Madrid y París. Esta misma senda conducía también al puerto de Pasajes, desde donde zarpaban balleneros y pescadores de bacalao cargados de toneles de sidra, uno de sus principales sustentos".



La primera referencia al caserío es de mayo de 1563. Pero, con la ayuda de la historiadora Lourdes Odriozola, se sigue investigando.

Hur, Joseba y la hermana, Kizkitza, representan la decimoquinta generación de sidreros que cultivan sus propias manzanas en estas tierras, lo que hace singular a la '**Sidrería Astarbe**'. "Yo nací entre *kupelas*; sin embargo, había decidido encaminar mi vida profesional hacia la gastronomía pero, al cumplir los 20 años, el oficio me llamó", recuerda Hur. Por aquel entonces Joseba era todavía muy niño –se llevan más de una década–; hoy es la otra pata en la que se asienta esta empresa: "Este es un mundo donde el tiempo debes tomártelo con cierta relatividad: más de 450 años de historia a las espaldas no pueden generarnos prisas, ni con los manzanos, ni en el trabajo con las semillas silvestres, ni las crianzas, ni las pruebas con los espumosos...".



"El que abre el pitorro de la 'kupela' es el último en servirse". Es la norma no escrita en el protocolo de probar la sidra vasca.

Dos variedades con nombre familiar

Por eso los hermanos Astarbe han decidido innovar en el mundo de las sidras vascas recuperando técnicas de plantación y variedades de manzanas que manejaban sus ancestros. Junto al maestro Félix Lizaso, del caserío Artamugarri, trabajan en un vivero de semillas silvestres (*makatza*), similar al que se menciona en esos primeros documentos rescatados del siglo XVI. "Recuperamos dos variedades de manzanas para elaborar nuestras sidras: la *mendiola*, cuyo manzano ya se erigía frente al caserío en 1563, y la *astarbe*". Son dos de las 115 variedades de manzana dulce, amarga y ácida que admite la **DO Euskal Sagardoa - Sidra Vasca**. "Yo soy de la idea de que toda manzana sirve para elaborar sidra; la cuestión es qué tipo de sidra quieres hacer", sostiene Hur, que preside desde hace dos años la DO.



El manzano es un árbol vecero, cada dos años da buena cosecha. Este año vienen cargados y se adelantó la cosecha.

Si en agosto se empieza a recoger la *pelestriña* –que en esta casa no utilizan para la elaboración– y en septiembre la sosa y amarga *goikoetxe*, ahora es tiempo de vendimiar la *astarbe* y en noviembre la *mendiola*. "Apostamos por hacer una plantación de semilla silvestre en altura, donde las condiciones son más adversas. Cuanto más curtidos estén los manzanos el primer año, mejor se adaptarán y resistirán el segundo, que es cuando los trasplantamos a menos altitud, manteniendo la tradición del pie franco; al tercer año, a los más fuertes, les injertamos esquejes jóvenes de nuestras dos variedades, ayudándonos con una pasta de sebo y miel, para obtener estas manzanas", detalla Joseba a los pies de un joven manzano que apenas le supera en altura.



La forma de conseguir manzanas 'astarbe' o 'mendiola' es injertar un esqueje de un manzano de estas variedades al tercer año.

Es cierto que con esta manera de trabajo estos frutales tardan más años en producir. "Frente a los patrones de rápida producción (en espalderas), que desde el tercer año están ya sacando fruto, nosotros debemos esperar unos ocho o nueve. Pero con este proceder nos garantizamos que los árboles están más aclimatados al terreno, van a ser más resistentes y alcanzarán a ser centenarios", presume orgulloso Joseba. El tiempo, de nuevo, siempre es relativo.



SIDRAS ESPUMOSAS Y DE HIELO 'GOURMET' DE ASTURIAS

[La sidra se sube al pódium](#)

Las frutas vendimiadas se tratan estas semanas de otoño en el lagar nuevo, con maquinaria del siglo XXI, ubicado en un anexo al gran comedor y donde descansa el mosto durante dos días en cubas de acero inoxidable. El primigenio lagar estaba en el caserío 'Mendiola', construido en dos plantas, con una superficie de 400 metros

franceses e ingleses hicieron numerosos destrozos en la zona –llegaron a quemar el cercano Palacio Murgia–, la familia decidió restaurar el caserío, que amenazaba ruina, y construir otro anexo. Durante décadas, los hombres de la casa tuvieron que alzar al hombro hasta el tercer piso los sacos de 50-60 kg de manzana. En la segunda planta se trituraba y decantaba el mosto y en la primera se ubicaban las seis *kupelas*.



Hasta no hace mucho, había que subir los sacos de manzanas a la tercera planta del antiguo lagar, anexo al caserío.

Los primeros espumosos de sidra vasca

Hoy esta planta baja se usa como cava para la crianza de las sidras espumosas, con las que empezaron hace seis años. La ByHur (12 meses de crianza) y la Premium Byhur 24 (dos años), elaboradas con el método *Champonaioise* o *traditionnelle* de segunda fermentación en botella, fueron las primeras *apardunak* (espumosos de manzana) en Euskadi; ahora son tres las sidrerías que lo hacen.



Con la fórmula del 'ensayo-error', en 2011 apostaron por hacer un espumoso de manzana al estilo del champán. Y les salió.

Mientras, las doce barricas actuales de castaño, donde se realiza la fermentación natural durante unos cuatro meses mínimo, descansan junto al comedor: "La que mejor nos funciona es la 5", confiesan. Embotelladas comercializan las sidras naturales de manzanas autóctonas –*astarbe, mendiola, moko, txalaka, goikoetxe*– y la Denominación de Origen ('Astarbe euskal sagardoa DO'). "La sidra está lista para tomar a partir del mes y medio, pero para mí alcanza su punto ideal a los tres meses en botella", apunta el benjamín.



La tortilla de bacalao, con huevo poco cuajado, cebolla pochada y unos toques picantes de cayena no puede faltar.

En enero arrancará **el 'txotx'**, esa tradición vasca de recorrer con la cuadrilla distintas sidrerías para probar la cosecha del año, en un aquelarre que se prolonga hasta mayo. "La magia de la sidra vasca es que se consume al libre albedrío, de pie, probando cada *kupela* durante el almuerzo", comenta Joseba mientras se dispone a abrir el pitorro de uno de sus toneles. "En realidad ya se ha desvirtuado un poco lo que era el *txotx*, donde se visitaban media docena de *sagardotegiak* para comprar la sidra que te gustaba más de cada *kupela*. Ahora es más un ritual donde lo importante es comer y, ya que estamos, probamos sidra; a mí ese concepto no me gusta y quisiera cambiarlo", apostilla Hur.



TEMPORADA DE SIDRA EN EUSKADI

¡Txotx! Se desborda la 'txinparta'

En la '**Sidrería Astarbe**' siguen, en este sentido, con la tradición de un menú clásico, pero donde se notan las buenas dotes de cocinero de Hur. En el comedor, donde llegan a

su salsa; y, por supuesto, una buena *txuleta* a la parrilla, que es pura mantequilla cárnica. Todo al centro de la mesa, para compartir, ¡y que no falte el pan!



Durante la temporada del 'txotx', en la cocina de 'Astarbe' hay hasta 17 personas trabajando.

De postre, queso Idiazabal, membrillo casero y nueces, "aunque este verano hemos incorporado un helado que prepara **el heladero Fernando Sáenz** (obrador 'Grate') con nuestras manzanas *astarbe*", destaca el mayor de los hermanos, que sigue entre los fogones la estela de la bisabuela Isabela Macuso, que tenía fama de buena mano con las cazuelas e hizo famosos en la comarca su sopa de pájaro y su bacalao.



Queso, membrillo y nueces o el helado con manzana 'astarbe'. Pero para Joseba nada supera a las natillas de su 'amona'.

Siete matriarcados y hermanados con Terranova

"Las mujeres siempre han estado muy presentes a lo largo de estos 450 años de historia. De hecho, hasta en siete ocasiones el lagar ha sido un matriarcado. Esta sucesión femenina se producía gracias a las viejas costumbres que regían en Gipuzkoa y Bizkaia durante siglos, que impedían dividir las tierras heredadas, los testamentos se hacían en vida y no se dejaban de manera automática al hijo mayor, sino al que realmente iba a conservarlas y trabajarlas", explica con sumo detalle Gorka. En el recuerdo familiar están nombres como María Josefa de Larramendi, la única sidrera entre los 40 productores que había censados en el siglo XVIII en la región y que "se rebeló contra los precios injustos que querían marcar las autoridades"; o Isabela de Tafalla de Mendiola, que se enfrentó por unos manzanales al señor de Murgia y le ganó la partida.



Para la sidra natural es mejor el vaso ancho, para expandir los fermentados y cualquier aroma poco agradable con el escanciado.

Precisamente Isabela fue la heredera que dejó su hermano Tomás en su última salida a cazar ballenas. "Cambió la *kizkia* por el arpón y se embarcó hacia Terranova, donde estaban esos cetáceos cuya grasa era el petróleo de aquella época, pues se utilizaba para los alumbrados", recuerda Hur. La sidra, que los marineros vascos portaban en sus barcos porque, además de estar integrada en su dieta diaria, no se pudría como el agua y no provocaba enfermedades, tejió lazos entre estas tierras verdes de Euskadi y las heladas de Norteamérica. En 2017, los Astarbe viajaron a esa zona de Canadá para recordar los duros viajes de su antepasado y otros muchos paisanos.



Recientemente han firmado un acuerdo con la Facultad de Bellas Artes de la UPV/EHU para financiar proyectos estudiantiles.

Esa fusión de sidra, tradición, ballenas, manzanas y *kupelas* se observa con detalle en la obra que les diseñó con el tronco de un manzano el artista Iñaki Villanueva y que se exhibe en el comedor. "Nosotros queremos también recuperar esa tradición que existía hace décadas en la que iban de la mano las sidrerías con los artistas locales". Por eso montaron SagarArte, con el que financian diversos proyectos culturales relacionados con el mundo rural y el manzanal, "porque nuestra pasión, desde hace al menos 450 años, es la sidra".

'SIDRERÍA ASTARBE' - Txoritokieta Bidea, 13. Astigarraga, Gipuzkoa. Tel. 943 55 15 27.

Lo más visto



NOS GUSTA

Madrid, literalmente, a tus pies



NUESTROS FAVORITOS

Bocadillos de lujo a deshora

VAMOS DE EXCURSIÓN

Donde habitan las hadas

Te puede interesar...



NUESTROS FAVORITOS

Hamburguesas bien hechas que piden un mordisco

DONDE COMEN LOS COCINEROS

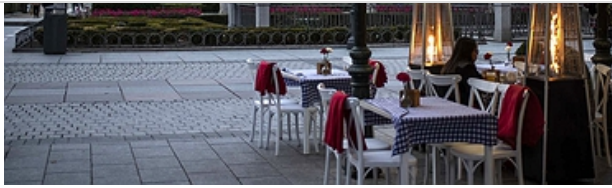
"El menú del día de 'La Orquídea', en Salamanca, es espectacular"

NUESTROS FAVORITOS

Un ritual veraniego para bolsillos desahogados

VINOS Y BODEGAS

¿Beberás lo mismo del año pasado?**Más en Astigarraga**



16 DIC 2019

Terrazas de chimenea y manta en el corazón de la capital

Terrazas de invierno en Madrid, calentitas. Cuatro plazas donde dar reposo a tus pies machacados tras las compras o la jornada cultureta por el triángulo de oro, la mejor pinacoteca de Europa en pocos metros: el Prado, el Thyssen, el Reina...



13 DIC 2019

El barrio judío de la Granada musulmana

Siglos de historia y rabiosa modernidad se aúnan en un barrio que está mucho más cerca de la Alhambra de lo que muchos visitantes piensan. El barrio del Realejo es el lugar perfecto para dejarse caer después de visitar la...

Conecta con Repsol



Descárgate la App



APPLE STORE



GOOGLE PLAY

Guía Repsol

Comer

Viajar

Dormir

Nuestra App

Contacto

Sala de Prensa

Mapa del sitio

MENÚ 



Guía Repsol

Mis Viajes

Registrarse