



Tiempo de fermentación

Los productores guipuzcoanos de sidra esperan elaborar 150.000 litros en esta campaña



Varios momentos de la elaboración de la sidra. Arriba, Urkiola muestra la forma de entrar en la barrica para su total limpieza. Sobre estas líneas, junto a la prensa que triturará las manzanas. A la derecha, el zumo que expulsa el lagar

LA sidra que dentro de algo menos de tres meses estará lista para su consumo durante la campaña del «txotx» o cata se está fraguando ahora. Las bodegas guipuzcoanas trabajan a destajo para extraer a la manzana el zumo que, luego en las barricas, se transformará en sidra. La bebida que llega a nuestra mesa no es sino el resultado de un arduo proceso que comienza en los albores del otoño, con la meticulosa limpieza de las cubas, y concluye en estas fechas con el relleno de las barricas, depósitos en los que el zumo de la manzana fermentará de un modo natural y espontáneo. A mediados de enero, el líquido ya será sidra para el deleite de los miles de clientes que la consumen.

La sidrería Urkiola, ubicada en las faldas de un suave promontorio del barrio donostiarra de Igara, es una de las más antiguas de Gipuzkoa. Poco queda hoy del entorno rural que hace más de noventa años disfrutaba el padre de José Mari Urkiola, actual propietario de la bodega, cuando se inició en el oficio. Cercado por varios polígonos industriales, la sidrería Urkiola aún hoy permanece fiel a una tradición que, por fortuna para sus clientes, tiene garantizada su continuidad en las manos de Izaskun, hija de José Mari, que convenció a su progenitor de la necesidad de modernizar la sidrería, lo que hoy día les permite realizar toda su producción en la mitad del tiempo.

Para la campaña del próximo año esperan elaborar alrededor de 150.000 litros de sidra, un volumen que han logrado extraer a la cerca de 250.000 kilos de manzana manipulada. Cuando DEIA les visitó esta misma semana se encontraban trabajando con la última partida de manzana, un total de 27.000 kilos que limpiaron, trituraron y depositaron en el lagar en poco más de dos horas. «Con la nueva maquinaria hemos reducido los tiempos de trabajo a la mitad», subraya Izaskun Urkiola. Para el mismo volumen de manzana antes precisaban mes y medio de trabajo. Hoy ventilan toda la tarea en poco más de tres semanas. Ayudados por un empleado, José Mari e Izaskun se bastan ahora para ocuparse de todo el proceso de elaboración de la sidra. José Mari reconoce que la modernización ha sido un acierto, aunque no olvida, ni quiere, los viejos métodos. Eso sí,

recalca que ahora «todo es mucho más limpio. En higiene se ha producido un gran salto. Hace años la manzana se trituraba tal cual llegaba», en muchos casos acompañada de caracoles o limacos. «Ahora sólo pasa la manzana».

Campaña adelantada

El proceso de elaboración comenzó a finales de verano. Primero hay que limpiar las barricas, una tarea nada baladí, por cuanto el rastro de algún agente extraño adherido a la madera de la kupela puede echar a perder la sidra. José Mari tiene nueve cubas de roble y castaño asturiano con una capacidad media de unos 13.000 litros. Para dejarlas como la patena, él mismo, con sus más de 60 años, se introduce de forma inimaginable por un pequeño agujero abierto en la superficie de la cuba. «Parece imposible entrar por ahí, pero se puede», subraya José Mari.

Los calores de setiembre y principios de otoño han obligado a los sidreros guipuzcoanos a adelantar las fechas de la elaboración. Las altas temperaturas han acelerado el proceso de maduración de la manzana en unos diez días. Lo mismo ha ocurrido en Urkiola. José Mari e Izaskun han descolgado una semana antes de lo previsto su traje de faena.

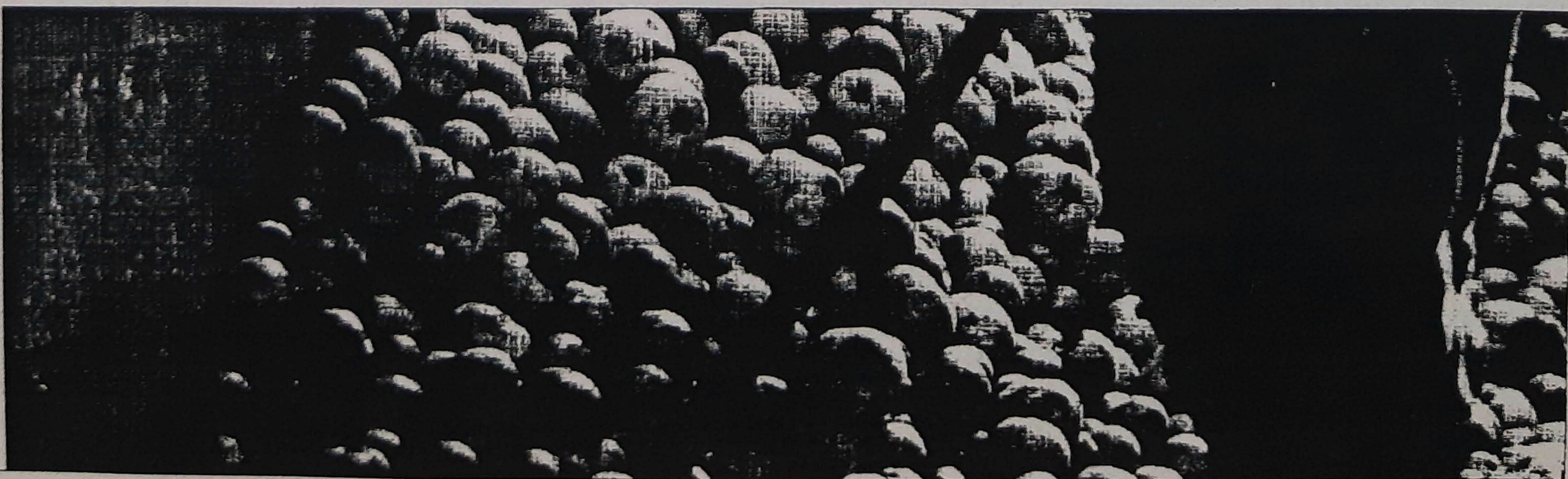
La mecanización del proceso ha reducido a la mitad el esfuerzo de elaboración

En conjunto, se calcula que este año las sidrerías guipuzcoanas elaborarán del orden de ocho millones de litros, cantidad similar a la que se registró la campaña pasada. Aunque los sidreros confiaban en incrementar este año el porcentaje de manzana autóctona, siguiendo con la línea ascendente de las últimas temporadas, al final y por culpa de la acalorada climatología la utilización de ésta se ha situado en torno al 70%, proporción similar a la campaña del 97. Para cubrir la demanda del mercado han tenido que echar mano una vez más de la manzana gallega y asturiana.

En fase menguante de la luna

Como si de un insaciable Gargantúa se tratara, la trituradora va engulliendo kilos y kilos de manzanas. A través de un conducto, la pulpa avanza rápidamente hasta caer al lagar, donde macerará durante un día antes de ser prensada. Para extraer toda la esencia del fruto, el sidrero prensa la pulpa media docena de veces al día, proceso que se repite durante tres jornadas. El resultado de esta tarea es un zumo

Por E. Iribarren-Fotos Lierni Díaz





José Mari Urkiola prueba el primer zumo de la manzana triturada

dulce, de color rojizo y espumoso, «muy agradable para acompañarlo con unas galletas», comenta José Mari Urkiola, que va depositándose en una gran tina de aluminio. El mosto de la manzana está listo para descansar durante su particular periodo de hibernación en las barricas. Por medio de una bomba, el zumo es trasladado a las kupelas, aunque previamente es enfriado en las barricas de acero inoxidable, lo que permitirá prolongar el proceso de maduración de la sidra.

De forma totalmente natural, lo que era un zumo se va transformando en un líquido limpio, fino y aromático llamado sidra, que será apto para su consumo hacia mediados de enero, tras tres meses de maduración en el interior de la cuba. «Cada barrica da un resultado diferente. Ninguna sidra es igual», advierte el veterano sidrero donostiarra. Aunque el productor realiza periódicas pruebas durante el proceso de hibernación, el resultado final escapa a sus mejores intenciones.

Aunque a alguno le suene a brujería, siguiendo las viejas tradiciones heredadas de sus antepasados los sidreros no pueden resistir mirar a la luna para realizar algunas de las labores más importantes del proceso de producción. José Mari Urkiola lo confiesa. «Yo lo aprendí de mi padre». Aunque su hija Izaskun es más escéptica, José Mari sigue fiel a la vieja tradición que recomienda rellenar las kupelas y embotellar la sidra durante la fase lunar menguante. «En la fase creciente la sidra se mueve dentro de la kupela, igual que ocurre con el mar. Para el resultado final de la sidra es aconsejable guiarse por la luna. Así me han enseñado y así lo he comprobado», asevera de forma categórica.

Fieles a este criterio son la mayoría de los productores de sidra y aunque científicamente es indemostrable, es una antiquísima tradición que aún perdura por la fuerza de la costumbre.

El trabajo más pesado pero también el más agradecido ya ha quedado atrás. Ahora sólo queda esperar a la conversión del zumo en sidra, mágica transformación que, tras unos años de crisis por el fuerte retroceso que sufrió el manzano tras la Guerra Civil, gana adeptos año a año. Primero la beberemos directamente de las barricas para, acercándonos al verano, disfrutarla de botella.

EL DATO

Necesidades cubiertas en el 2010

La revitalización del manzano en Gipuzkoa es un hecho que no admite contestación. Tras un periodo de crisis que redujo la población de esta planta hasta límites ciertamente preocupantes, la política emprendida a principios de los ochenta por la Diputación Foral ha logrado su propósito y esta especie puede alardear hoy de gozar de una excelente salud. Las previsiones de los técnicos de la institución



foral estiman que para el año 2010 Gipuzkoa contará con manzana suficiente para abastecer todas las necesidades de los productores de sidra natural, colectivo que ante la escasez de este fruto en Gipuzkoa se ha visto obligado a importar manzana de Galicia, Asturias o Normandía en las últimas décadas.

Al igual que ocurre con las sidrerías, el mapa del manzano en Gipuzkoa tiene también su núcleo en la comarca de Donostialdea, con los municipios de Astigarraga, Hernani y Donostia a la cabeza. Las tres localidades encabezan el último censo de manzanos por municipio elaborado por los técnicos de la Diputación guipuzcoana.

Conscientes de que a futuro la cosecha de manzana para la fabricación de sidra tenía un evidente futuro, la Diputación inició en 1982 un proceso para invertir la tendencia descendente de las plantaciones de este árbol en Gipuzkoa. Frente a las 676 hectáreas que ocupaba esta planta en 1982 en el territorio guipuzcoano, quince años después se ha pasado a las 826, alrededor de 40.000 ejemplares más.

Para el autoabastecimiento de los sidros, la cosecha de manzana tiene que aportar un total de 12 millones de kilos, una cantidad que la Diputación estima que puede ser alcanzada en el año 2010.

Para fomentar su plantación, la institución foral regala la planta procedente de sus viveros, a los baserritarras que apuesten por su explotación como manzana de sidra. Tres años después se realiza una inspección que, de resultar positiva, se traduce en una subvención inmediata de 500 pesetas por árbol para el agricultor.

Un tercio de los municipios guipuzcoanos cuentan con explotaciones de manzano en mayor o menor medida.