

en Ordizia o los jueves en Hernani.

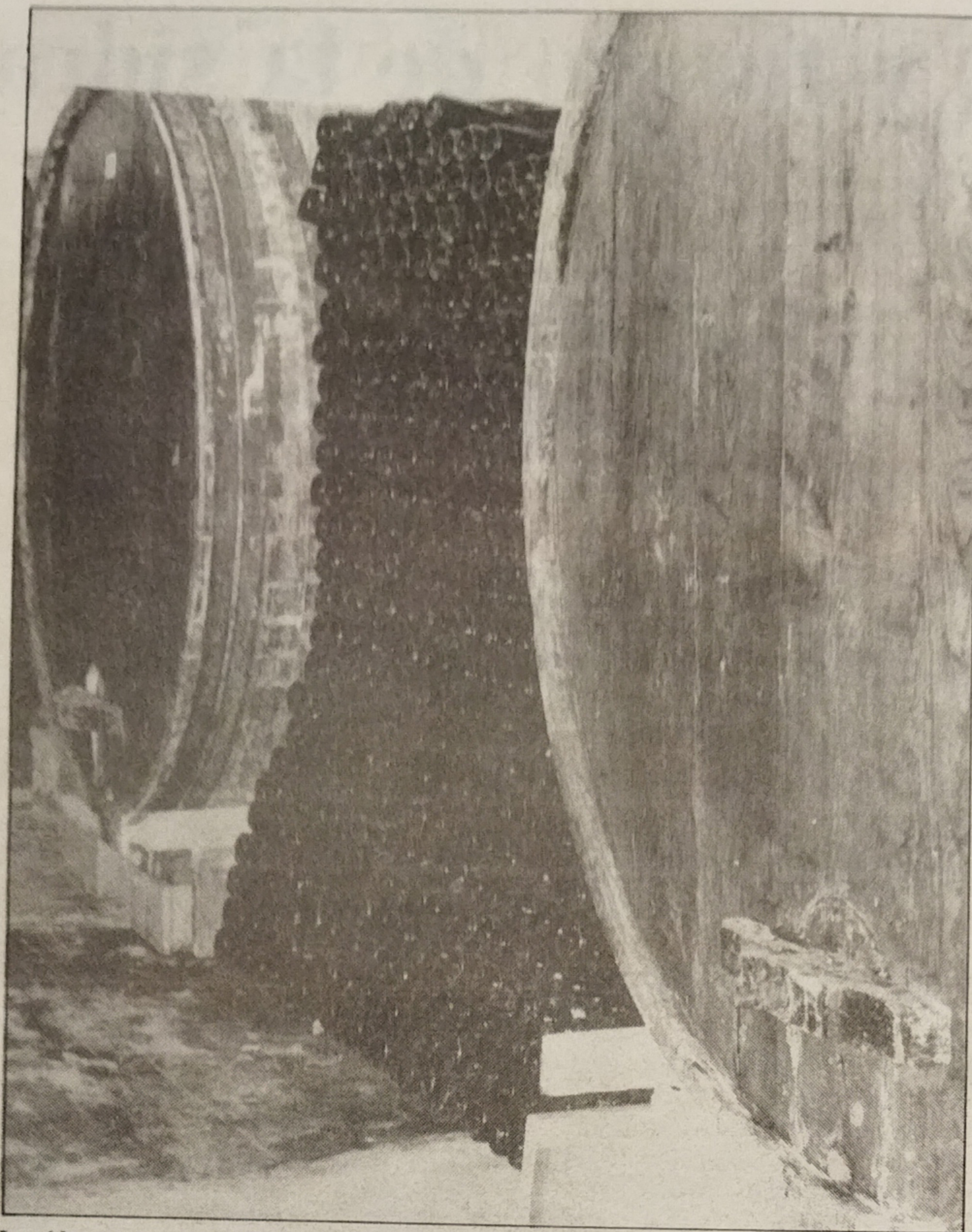
A estas ferias acudían siempre viveristas cargados de frutales. Hoy en día se va haciendo importante la elección de los árboles que se van a plantar, destacando criterios como que sea una variedad productiva y de floración tardía, tener en cuenta la resistencia de la planta a las enfermedades, o el grado de acidez o amargor de la manzana, así como la utilización que se desea dar a la fruta, ya sea para mesa o de sidra.

Para la obtención de una buena sidra debe existir un buen equilibrio entre los componentes del mosto, lo que se consigue utilizando mezclas apropiadas de manzanos, amargas, ácidas y dulces. Estos criterios son a tener en cuenta previamente a la plantación; realizando ésta última en un porcentaje determinado de cada una de las variedades de este tipo.

Industria de la manzana

El manzano está especialmente extendido en toda Europa Occidental, y en algunos países está desarrollada una importante industria transformadora. Destaca Francia como productor, con grandes extensiones de manzanos en Normandía y Bretaña, lo que hizo que hasta los años 60 estas regiones constituyeran la reserva manzanera de Europa. Sin embargo a partir de esta década se produce un bajón enorme en la producción, debido al reducido precio que se paga por la manzana en esta época. El Estado francés tuvo que acudir en apoyo de este sector agrícola y subvencionar el cultivo de manzanos, especialmente para la producción de sidra dulce.

Actualmente Gran Bretaña ha desarrollado una fuerte industria de transformación de la manzana, a la vez que se ha investigado exhaustivamente en este cultivo. Las nuevas técnicas empleadas en este país van dirigidas a aumentar la productividad del manzano de sidra, susti-



La sidra vuelve a consumirse de forma masiva en Euskalerría

tuyendo las plantaciones de manzanos de gran tamaño, por nuevas variedades de pequeña altura y gran producción.

Gran Bretaña y Francia dedican buena parte de su producción de manzana a la obtención de sidras y zumos. Bélgica por su parte la dedica a producir Sirops —manzanas dulces—, compotas, mermeladas y confituras. Suiza y Alemania dedi-

can su cosecha a un mayor consumo de manzana de mesa, además de zumos.

La plantación de manzanos puede ser uno de los vehículos que ayude a hacer rentable el caserío en nuestra tierra. Para ello es necesario crear los canales de comercialización para las cosechas, a la vez que potenciar el consumo de esta fruta.

Cómo conseguir nuevos manzanos

Desde tiempo inmemorial el baserritarra para reproducir las variedades de manzanos que le interesaban recogía las semillas de los frutos de las variedades silvestres —basaranas—, o bien de otras ya cultivadas.

Las silvestres presentan la ventaja de ser rústicas y por tanto menos expuestas a las enfermedades, pero por otro lado tienen el inconveniente de crecer irregularmente y con mayor lentitud, por lo que este sistema ha ido desechándose en los modernos viveros.

Las buenas semillas proceden de árboles adultos, sanos, vigorosos y fuertes. Árboles de unos 30 años. Después de recogidos los frutos, son separadas las semillas y guardadas en cajoneras, entre arena húmeda, hasta el momento de su plantación en el semillero. Esta es la forma de evitar que las semillas se sequen y pierdan poder germinativo.

Para proceder a la siembra es aconsejable un terreno con el suelo ligero, fresco, y fértil, a ser posible con una exposición soleada.

Después de limpiar el terreno y labrarlo se procedería a

la siembra en surcos espaciados entre sí y enterrando las semillas de 1 a 2 centímetros.

Al año siguiente deben sacarse de este semillero improvisado, los jóvenes manzanos seleccionados, con el fin de volver a plantarlos en un vivero.

Los meses de plantación suelen ser generalmente enero y febrero. Durante la primavera y el verano se sigue con los cuidados del suelo del vivero, asegurando siempre que esté limpio de malas hierbas.

Después de estos dos cuidados se presenta el problema del injerto. Antiguamente los baserrittarras hacían esta operación ellos mismos, mediante el injerto de pua en la primavera. Utilizaban dos formas para hacer esta operación: una desmochando el patrón —árbol sobre el que se injerta la variedad deseada—, a unos 5 centímetros del suelo; y otra a un metro de éste. En ambos casos la técnica a utilizar es la misma, consistente en introducir en el portainjerto una rama de la clase de manzana deseada.

LASA

SAGARDOTEGIA

Mayor, 43

Telf.: 69 14 32

IRURA - TOLOSA

SIDRAS

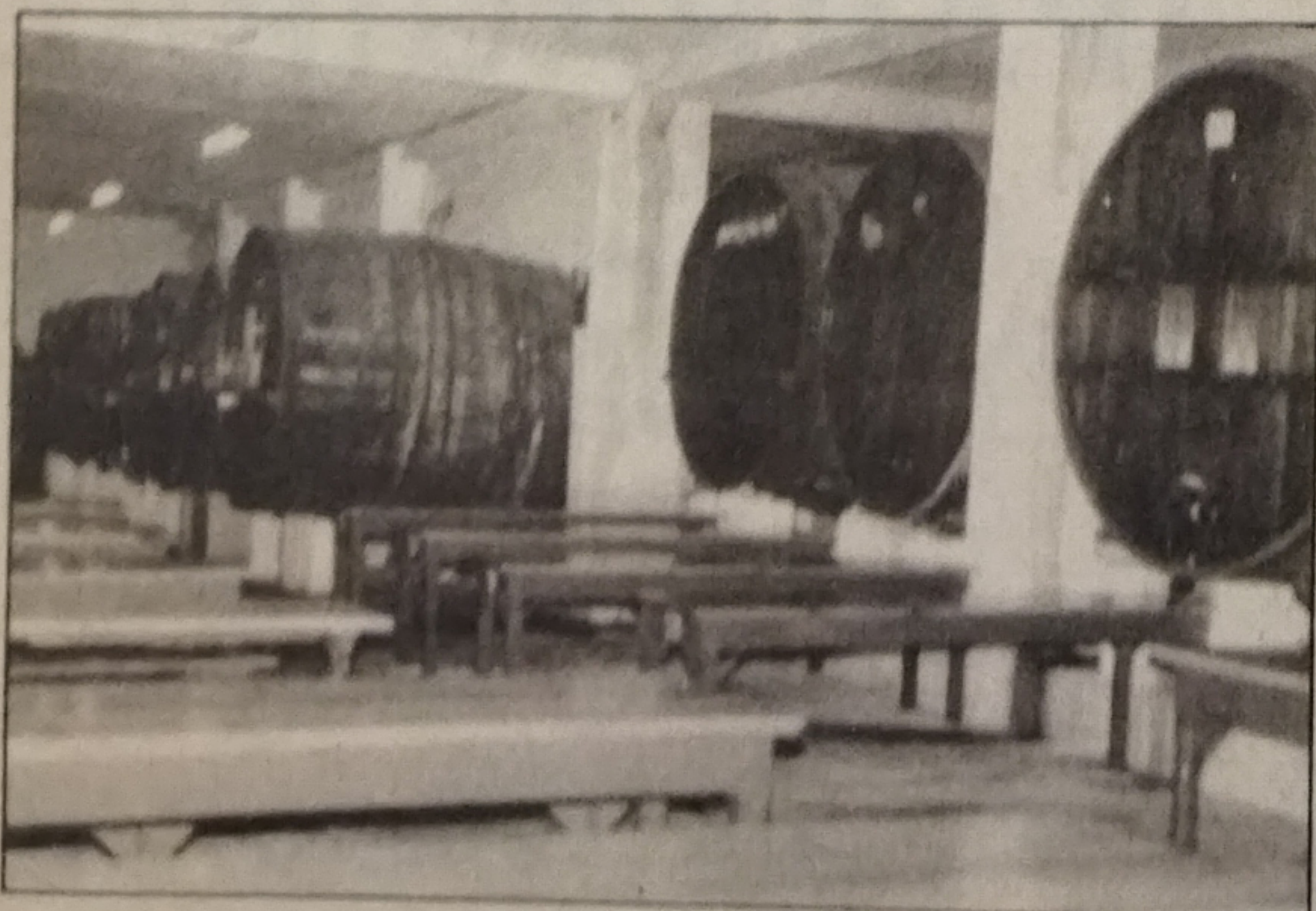
R. ZABALA

Caserío Garagarza

Telf.: 69 07 76

ADUNA

SIDRAS ETXEBERRIA



Santiago Enea
Telf. 55.56.97.

ASTIGARRAGA



Sagardotegia - Sidrería

a u l i a

Aulia-enea

Teléfono: 80 60 66

LEGORRETA (Guipúzcoa)



SIDRAS

BERECIARTUA

Carretera Ventas de Astigarraga

Teléfono: 55 57 98

SAN SEBASTIAN-14

Problemática actual y futuro de la sidra natural

Desgraciadamente en este resurgir de nuestra querida "sagardoa", no todo es de color de rosa, sino que también existe una parte complicada e incierta, a la que habrá que encontrar salidas, si queremos que la sidra y las sidrerías sigan siendo una realidad en el rumbo que han tomado actualmente. Las sidrerías de hoy son los caseríos de ayer. Como consecuencia de esto, se han arrastrado una serie de detalles que si en un caserío que hacía cierta cantidad de litros eran válidos, no lo son en un planteamiento de producción y comercialización de 200.000 y 500.000 litros.

Originariamente, la sidra fue un producto de autoconsumo del caserío. Luego, se consumiría en todas las poblaciones del interior y de la costa y se exportaba a través de los puertos de mar. Para hacernos una pequeña idea de la importancia que antaño tuvo este tema en la economía de nuestro pueblo según escritos de D. Vicente Laffitte, (ingeniero agrónomo de la Diputación de Guipúzcoa), sobre el año 1930, Guipúzcoa producía de 40 a 45 millones de kilos de manzana en una cosecha regular. Este dato es muy significativo si tenemos en cuenta que más de la mitad de estos kilos se destinaban a la elaboración de sidra y que en aquel tiempo la provincia de Guipúzcoa no tenía ni la mitad de habitantes que tiene en la actualidad.

Pero para no perdernos en la historia vamos a centrarnos en hace sólo 25 años. En esta época, las sidrerías de hoy eran caseríos que entre otras labores propias de éstos, como la ganadería o la huerta, también producían sidra.

Especialización y caída del manzano

Más adelante, los caseríos empiezan a especializarse en alguna de sus funciones: o producen leche, o producen intensivamente hortalizas y en el caso de las actuales sidrerías, se dedican a la producción y comercia-

lización de la sidra natural. Surge una naciente demanda que va en aumento y el producto que había estado olvidado y hasta despreciado en algunos sectores, resurge de sus cenizas, lo que anima a los sidreros a mejorar sus instalaciones y se lanzan a construir nuevas prensas y bodegas incorporando a las sidrerías grupos automáticos de embotellado, etc.

Curiosamente estaba ocurriendo que, a la vez que se ampliaban las capacidades de producción y comenzaba a aumentar el consumo de sidra, se estaban abandonando los manzanales en unos casos y en otros arrancándolos para plantar pino.

Y el lector se preguntará cómo pudieron desaparecer los manzanos si se empezaba a consumir sidra, ya que éste segundo detalle depende absolutamente del primero: ¿No se pagaba a un precio razonable la manzana? Entonces, la sidra era una bebida muy barata y como consecuencia de esto la manzana de sidra se pagaba en proporción. Con la industrialización, llegó el abandono del caserío, ya que la gran demanda de mano de obra de las fábricas daba frutos todos los fines de mes.

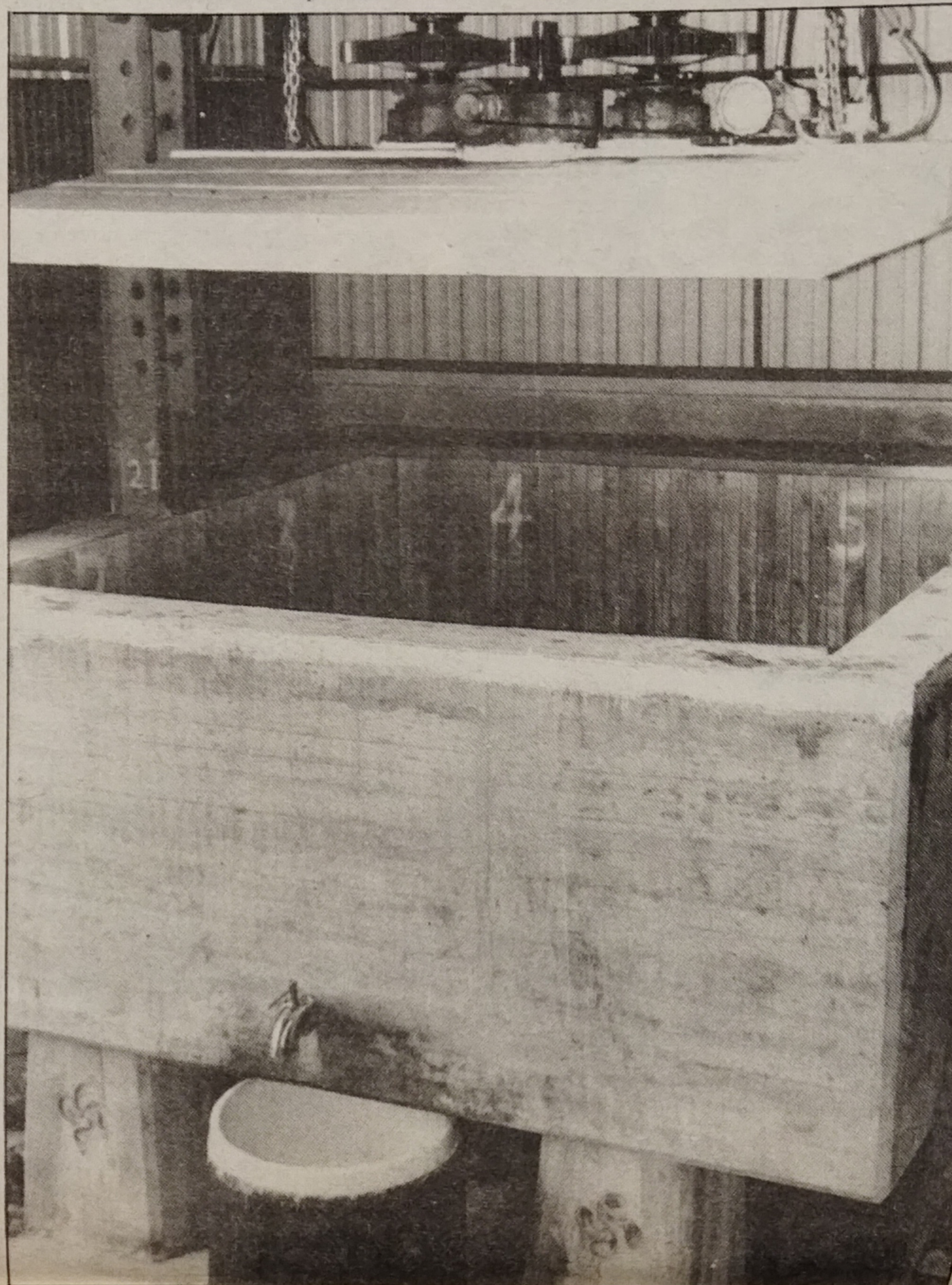
Así transcurría el tiempo y para cuando la sidra se ha empezado a vender a unos precios aceptables y el sidrero se ha puesto en disposición

de pagar un buen precio por el kilo de manzana de sidra producida en casa, ha ocurrido que ya es tarde porque los manzanales que se aban-

donaron hace 25 años, ya no existen.

Situación actual

Las actuales sidrerías son peque-



La prensa, una pieza importante en la elaboración de la sidra

ños negocios familiares, con una capacidad de producción entre los 100.000 a 500.000 litros aproximadamente que tienen en la venta de la sidra al "txotx" un ingreso adicional de mayor o menor interés económico, según el enfoque particular de cada caso. El equipamiento de las sidrerías con maquinaria y demás útiles necesarios para el normal desenvolvimiento del negocio ha sido posible debido al bajo presupuesto anual y a que tal como se funciona en el caserío se trabaja sin horario y no están presentes una serie de gastos como pueden ser los de otra empresa normal de la calle.

Uno de los graves problemas de la sidra natural en la actualidad es la falta de materia prima. El dato que antes señalábamos sobre la producción de manzana de sidra en Guipúzcoa, ha venido poco a poco a menos hasta llegar a la grave situación actual: nuestras sidrerías consumen una cantidad aproximada anual de unos diez millones de kilos y nuestros manzanales apenas si llegan a producir un millón. Es decir que el 90% de la manzana que se consume viene de fuera, de Galicia, Asturias y últimamente se ha empezado a importar de Normandía. Esto es muy grave. Por un lado, hay que pensar que toda esta cantidad de dinero que sale de la provincia todos los años, es muy necesaria en la economía de los caseríos de Guipúzcoa y por otro lado que aunque las actuales sidrerías están muy bien preparadas en cuanto a maquinaria e instalaciones se refiere, difícilmente los elaboradores de sidra natural podrán controlar los detalles tan importantes como puntos de madurez, cantidad de variedades ácidas, amargas, etc.,

Sidrería



"SAIZAR"

Caserío "Saizar" USURBIL
Teléfono 36 22 28 (Guipúzcoa)

**SIDRERIA
ABURUZA**

Caserío Olatza Teléfono: 69 24 52

ADUNA



servicio a domicilio

**SIDRAS
PETRITEGUI**

PEDRO OTAÑO

ASTIGARRAGA

Teléfono 4571 88

San Sebastián-14

**IPARRAGIRRE
SAGARDOTEGIA**

Caserío Iparragirre

Telf.: 55 03 28

HERNANI

en el fruto, para obtener una sidra correcta en calidad y presentación.

En este comentario hay que tener presente, que para poder elaborar sidra natural, solamente son válidas variedades propias de sidra, es decir, que no valen las variedades de mesa, y en este momento ocurre que en las zonas productoras de manzana, lejos de Guipúzcoa, escasean las producciones de manzana de sidra, mientras que abundan las de mesa.

Podemos sacar la conclusión de que la situación es crítica.

En cuanto a lo que ocurre en las zonas de donde habitualmente se trae la manzana, también está bastante feo el tema, ya que en Galicia hace años que no se ha plantado un solo manzano de sidra y en Asturias aparte de que las cosechas medias han bajado en producción, el consumo de sidra en aquella tierra está en aumento.

El envase de la sidra

La botella típica de vinos espumosos —champán— se ha introducido en el mundo de la sidra y ha llegado su utilización hasta nuestros días. Este es uno de los pasos que en las sidrerías aún no se ha dado, no tenemos un envase propio que sea adecuado a nuestras necesidades y le dé personalidad a la sidra natural. Este es otro punto de gran importancia, puesto que la botella de champán, está estudiada y fabricada para el champán, con una gran cantidad de vidrio para poder aguantar la presión de su interior, con una capacidad que se ha considerado conveniente y con una forma que por unas necesidades determinadas es de esa forma concreta. Si nosotros tomamos esta botella y la utilizamos para envasar la sidra, lo que ocurre es que como el champán y la sidra se parecen en muy poco, estamos utilizando un envase que no corresponde a las necesidades, ni de la sidra natural, ni del que manipula las botellas ni del consumidor de la sidra, y esto reper-

cute directamente en los costos de nuestro producto, pues la botella de sidra no tiene porqué pesar tanto, habrá que estudiar cuál es la capacidad correcta, y a la hora de lavar una botella de champán hay que calentar el agua de la lavadora más de lo normal, añadiendo más detergente y bajando el rendimiento y es porque naturalmente aquel señor que en Cataluña ha colocado esa etiqueta con una cola tan fuerte, no ha pensado en que los sidreros de Guipúzcoa se la van a quitar para luego embotellar sidra. A la sidra natural hay que darle talla, y personalidad ya que siendo un gran producto, le corresponde. Hace cincuenta años había unas botellas que tenían grabado en relieve "Botella Especial para Sidra", bien visiblemente, y con el mismo formato y características hacia otras cuya inscripción varía según el nombre del cosechero y en algunos casos el de la sociedad gastronómica. Eran de un litro de capacidad y aunque posiblemente ésta no sea la capacidad adecuada para hoy en día hay que señalar el que si antaño la sidra tuvo un envase propio hoy también debería tenerlo.

Futuro

Por lo anteriormente expuesto podemos observar que el futuro de la sidra natural es bastante dudoso e incierto de no ser que de inmediato se busquen soluciones adecuadas y viables a los serios problemas que amenazan a la que en su día fue la bebida nacional en gran parte de Euzkalerria. Estas soluciones existen, sólo falta que el tema caiga en manos de gente entusiasta y convencida de la importancia de este tema. La Diputación de Guipúzcoa ha puesto la primera piedra en este renacimiento del manzanal euskaldun. En su finca de Zubieta (término municipal de Fuenterrabía) ha comenzado a producir planta de manzano. Estos manzanos injertados con va-

riedades autóctonas propias de la zona, están subvencionados y en caso de que el comprador se acomode a las condiciones que pone la Diputación, la planta de manzano y el asesoramiento técnico le pueden salir gratis. La necesidad de plantación es pues muy urgente, pensando en que un manzano necesita unos 8 años para que se desarrolle relativamente y produzca una cantidad de manzana considerable.

Los asturianos tienen un centro pomológico donde se estudian y se procura adelantarse a los problemas de la sidra, producen planta, realizan estudios sobre cualquier tema de producción o ampliación que traiga un sidrero, también hacen estudios de mercado, estadística, etc. y después de todo, es un lugar donde están representados los tres sectores que toman parte en la sidra: el que produce la manzana, el que realiza la sidra y el de la comercialización, que es importante a la hora de buscar soluciones a cualquier posible conflicto. Antaño, la Diputación de Guipúzcoa fue un modelo en este aspecto, con unos señores capacitados y dedicados al tema del manzano y de la sidra, gracias a los cuales, hoy, tenemos algún manzanal agonizante de donde poder recuperar las variedades que están a punto de desaparecer y disponemos de unos cuantos datos de interés que se encuentran en los libros que ellos escribieron.

Si la plantación y control del manzano los debe de llevar la Diputación, por una serie de motivos y antecedentes, para poder encarrilar otros temas que tiene el sector de la sidra hacia su solución, también deberá de intervenir la Administración, ya que estos caseríos que se transforman en sidrerías difícilmente podrán solucionar por sí solos temas tan delicados y costosos económicamente, como el de la normalización del en-



Cada noche la bodega acoge a un numeroso grupo de aficionados a la sidra

vase. Este punto tiene también gran importancia ya que a un producto hay que buscarle un envase adecuado por motivos económicos y para poderle dar una personalidad propia.

Si dentro de algún tiempo una mayoría de los sidreros se pusieran de acuerdo en la botella que ellos pudieran considerar como ideal para utilizar en la sidra, teniendo en cuenta conceptos tan importantes como, color del vidrio, capacidad, peso, etc., sería el momento adecuado para poner en marcha un plan de ayudas por parte de algún organismo oficial y lograr que al cabo de unos años fuera esa la botella que ocupara el lugar de las actuales botellas de champán.

No quisiéramos ni por un momento, pensar que por no haber en-

contrado hoy estas salidas de urgencia, al cabo de algunas décadas la sidra se viera otra vez amenazada con la desaparición. Si la sidra desapareciera, no solamente hubiera ocurrido que unas cuantas familias habrían perdido su medio de vida, sino que se hubiera perdido algo más, o mejor dicho, mucho más. La sidra natural es tradición en Euzkalerria, es cultura, algo que viene desde muy lejos, y que es parte de nosotros mismos. Si por el contrario consiguiéramos que recuperase el lugar que nunca debió perder, y Guipúzcoa vuelve a ser el gran manzanal de sidra, habremos hecho mucho, recuperando todo lo que culturalmente está amenazado en este género, nuestros caseríos tendrán unos mayores ingresos, nuestros montes serán mucho más bonitos y seguiremos bebiendo "sagardoa".



SAGARDOAK

Iñaki Ollokiegi Zubillaga

Txoritokieta Bidéa
Telf.: 55 52 20

Mayor, 19
Telf.: 55 11 28

ASTIGARRAGA

Sarasola Sagardoak



Oyarbide
Telf. 55.57.46.

ASTIGARRAGA

SIDRAS
OYARZUN

Sotero Aduriz

Exportador
nº 6.247

Caserío Aduriz Enea
Teléfono: 35 45 18

OIARTZUN

ALTZUETA'KO
SAGARDOTEGIA

Altzueta Baserria
Telf.: 55 15 02

HERNANI



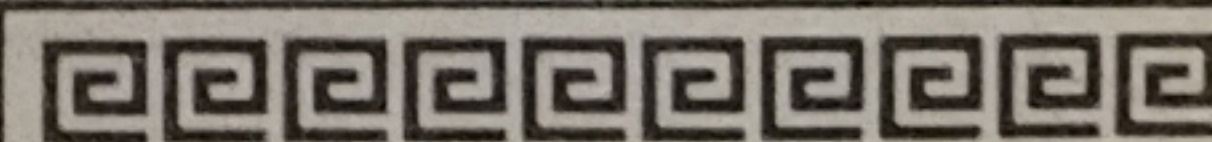
SIDRAS

ALBERRO

EDUARDO ALBERRO

Entidad Sta. Bárbara, 61
Teléfono 550019

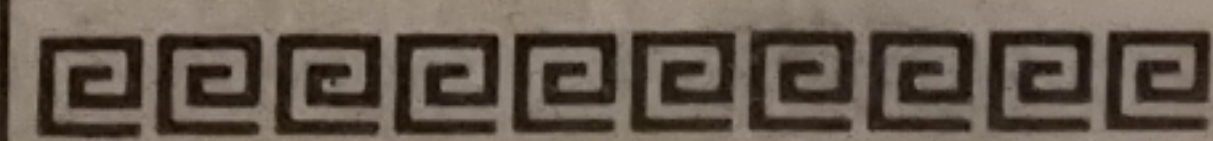
HERNANI



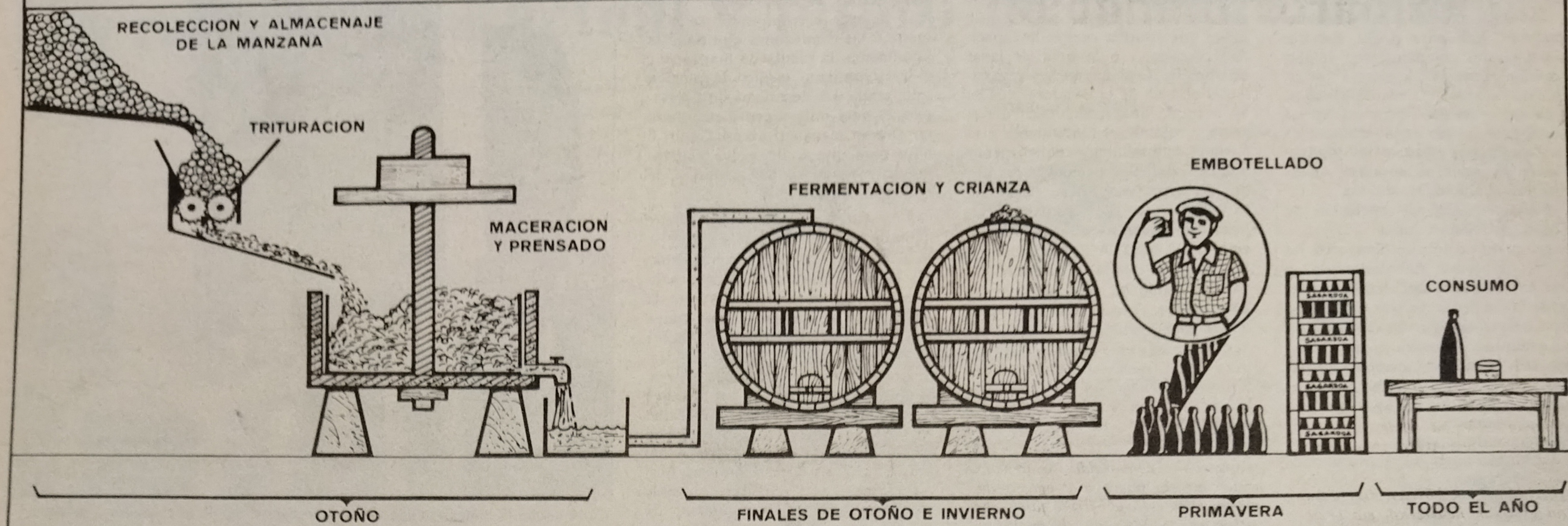
SIDRAS
GARCIATEGUI

Caserío Garciategui
Telf.: 45 71 99

ASTIGARRAGA



SISTEMA TRADICIONAL DE ELABORACION DE SIDRA NATURAL EN EUSKAL-HERRIA



Recolección y almacenaje de la manzana

Hacia finales del mes de setiembre los cosecheros de sidra natural se esmeran en poner a punto toda la maquinaria de elaboración.

Así pues, con todos los útiles de elaboración disponibles, comienzan los comentarios sobre la cosecha de manzana: escases, abundancia, ha llovido mucho, no ha llovido, etc., etc., y aparte de la calidad y cantidad de la cosecha otro dato preocupante suele ser la temperatura ambiente, ya que esta época del año es muy propensa a temperaturas elevadas provocadas por los típicos días de viento sur, y el cosechero sabe que esta temperatura elevada puede aumentar la velocidad de la fermentación alcohólica, deteriorando la futura calidad de la sidra, ya que perjudica la finura de los aromas, y produce sidras de más elevada acidez y corta vida.

Es también dato de gran importancia, la naturaleza y el punto de madurez de las manzanas que se van a utilizar en la elaboración de la sidra. Para producir sidra natural o sagardoa o la sidra casera, como algunos le llaman, es condición indispensable que se utilicen variedades de manzana propia de sidra, pudiéndose utilizar las variedades de mesa. El punto de madurez debe de ser el adecuado, ni manzana verde ni sobremadurada.

Trituración

En nuestro sistema de elaboración de sidra se utilizan trituradoras de rodillos. Es curioso observar, cómo a través de los tiempos y a pesar de las nuevas técnicas existentes en los procesos de elaboración de vinos o sidras gaseadas, o zumos, etc., en nuestras sidrerías no se ha aceptado

ningún tipo de éstos nuevos sistemas de triturado y si se ha procurado mejorar dentro de lo que es la propia trituradora de rodillos.

La manzana es reventada al pasar por los rodillos, resultando una pulpa de manzana consistente y no papilla de manzana, debido a lo cual, una vez prensada, se obtiene un zumo limpio y transparente que será conducido a las kupelas de madera, donde va a fermentar. Es también un dato importante que no se reviente la pepita de manzana, ya que podría transmitir a la sidra ciertos sabores no aconsejables.

Maceración y prensado

En el gráfico expuesto, representamos una típica y autóctona prensa de elaboración de sidra natural euskaldun. Este antiguo tipo de prensas que en la actualidad seguimos utilizando, se compone de un recipiente rectangular (asca), en el centro del cual se encuentra un husillo (ardatza) y es provista de una plataforma sobre la cual se encuentran los mecanismos.

Los procesos que una vez triturada la manzana se van a desarrollar dentro de esta prensa, tienen vital importancia. Una vez cargada la prensa con manzana triturada, se deja en maceración la pulpa de manzana con su propio zumo, para que las materias que se encuentran en la pulpa y corteza de la manzana, se disuelvan en el zumo de manzana, antes de empezar a prensar. Además de esto, y provocadas por la oxidación a que ha sido sometida la pulpa de manzana, se realizan unos

procesos que colaboran a que la sidra resultante, sea más aromática, más limpia y de mayor cuerpo.

Una vez que el cosechero comprende que ya ha macerado lo suficiente, se comienza a prensar la pulpa de manzana para que suelte su zumo y al cabo de unos tres días, se agota, aprovechando los restos como alimento para el ganado y volviendo a cargar la prensa con otra nueva manzana triturada o pulpa.

Fermentación y crianza

Al cabo de 3 ó 4 días de haber llenado una kupela, se observa cómo aparece en el orificio superior de la misma, una espuma abundante de color blanquecino parduzco, que a modo de borbotones arroja al exterior de la kupela espuma y sidra. Ha comenzado la fermentación alcohólica. Por medio de la fermentación, aquel zumo de manzana que resultaba del prensado y ha sido colocado en el interior de la kupela va a experimentar una transformación absoluta. Van a ser las levaduras que tenía la manzana adheridas a la corteza, las que van a tomar el azúcar del zumo de la manzana, para transformarlo en alcohol al mismo tiempo que se desprende abundante cantidad de anhídrido carbónico. Esta primera fermentación puede durar entre quince y treinta días, según la temperatura a la que se realice. Una vez acabada ésta, la sidra presenta un aspecto tosco, con presencia de sabores y aromas extraños, y será necesario que transcurra cierto tiempo para que como consecuencia de otras transformaciones que van a

ocurrir en su seno, empiece a tomar un carácter de franqueza y finura. Paralelamente a estos últimos fenómenos, su aspecto de turbidez va desapareciendo hasta quedarse limpia y transparente.

En la sidra natural siempre quedan en suspensión ciertas partículas que se han resistido a vivir en el fondo de la cuba. Es por esto que en mayor o menor cuantía, siempre hay poso en el interior de las botellas de sidra.

Embotellado

A partir del mes de enero, el sidrero mantiene sus kupelas de sidra sometidas a una continua observación. Todos estos procesos que antes hemos citado se controlan sin ningún aparato de análisis, es decir que por la observación y ayudado por su nariz y paladar, a base de probar periódicamente, él comprueba la evolución que están llevando sus sidras, hasta que decide que está en su momento óptimo para ser embotellada. Para realizar el embotellado de una kupela se procura hacer la labor, cuando la luna se encuentra en fase menguante.

Una vez preparadas las botellas limpias que van a recibir en su interior la sidra que viene de la kupela y los corchos que van a cerrar las botellas, es de vital importancia no someter la sidra a malos tratos o movimientos bruscos, debido a que éstos provocarían la pérdida de parte del gas carbónico de carácter propio que contiene la sidra. Este carbónico es de gran finura y calidad y produce en la sidra el detalle tan buscado del granillo que se manifiesta al servir la

sidra al vaso que en el idioma sidrero se conoce como "txinparta". Por todo esto, aunque las sidrerías de hoy han incorporado moderna maquinaria de embotellado, el sistema de llenado sigue siendo el mismo, es decir que no ha variado de las más antiguas que se conozcan.

Consumo

Después de haber embotellado la sidra, existe una ligera fermentación en el interior de la misma y al cabo de unos meses del embotellado, la sidra se encuentra en su plenitud, es decir está lista para el consumo. No podemos aplicar ninguna regla para calcular cuándo ha llegado este momento. La propia naturaleza de la sidra y la temperatura del lugar donde estén guardadas las botellas son factores claves y responsables de que la sidra "venga" antes o después, tarde más o tarde menos en "venir".

Una vez más deberá ser la cata o "probaqueta" de los entendidos los que señalen que ha llegado el momento. Esta función la conocen bien los bodegueros de las sociedades gastronómicas que tienen que vigilar unas cuantas sidras distintas y servir cada una de ellas en su momento de consumo adecuado.

Lo ideal es que el lugar donde se almacena mantenga una temperatura adecuada para ser consumida directamente. Si se van a refrescar las botellas de sidra en agua, no tenerlas dentro de la misma más tiempo del necesario. Servir la sidra con gusto, que caiga un chorro fino y continuo de la botella al vaso de vidrio fino y si se hace de cierta altura, mejor. Nunca consumir la sidra fría, tan sólo fresca, para poder apreciar el aroma a manzana que guarda.

RESTAURANTE - SIDRERIA

SAGARDOTEGIA

BARKAIZTEGI

JOSÉ M.º IRIZAR ANSA



Paseo de Barkaiztegui - Martutene
Teléfono 45 13 04 - 45 55 01

SAN SEBASTIAN-14

Urruzola, tar Prantxixku
Ansa, tar Miren

ELUTXETA

Sagardotegia Baserria



Oztaran

Ballara

Tel. 556981

URNIETA

Gipuzkoa