

s a g a r d o a  
l a s i d r a



Antxón Aguirre Sorondo

mono-gráficas michelena





s a g a r d o a  
l a s i d r a



sagardoa  
la sidra

(desde el árbol hasta el vaso)

Antxón Aguirre Sorondo

Donostia - San Sebastián

*Michelena*  
artes gráficas

1 9 9 3

MONOGRAFICAS MICHELENA, 1

1ª Edición 1993

CATALOGACION EN PUBLICACION

AGUIRRE SORONDO, Antxon

Sagardoa = la sidra : desde el árbol hasta el vaso. — [1.ª ed.]. —  
Donostia - San Sebastián : Michelena, 1993 (San Sebastián : Michelena  
artes gráficas).

143 p. : il. ; 21,5 cm.

(Mono-gráficas Michelena ; 1)

ISBN 84-604-8350-9

CDU 663.3 (460.154)

641.568 (460.15) : 663.3

ISBN.: 84-604-8350-9

Depósito Legal: SS-876/93

Fotografías:

Portada: Sidrería "La Paloma". Parte Vieja donostiarra, 1945.

Foto cedida por Fototeca Kutxa.

Interior: Antxón Aguirre Sorondo.

© de la obra: Antxón Aguirre Sorondo.

© de la edición: Michelena artes gráficas.

Para quienes por vocación o profesión vivimos en contacto directo con las artes gráficas y editoriales, pocas cosas hay tan apreciadas como un libro cuidadoso y apasionadamente preparado, y más aún si se trata de una edición bibliófila limitada. Con tal planteamiento, desde **Michelena artes gráficas** nos hemos propuesto crear una colección de textos sobre temas de interés local, que bajo el título **Mono-Gráficas** quiere servir de agradecimiento y obsequio a nuestros clientes por su fidelidad, confianza y también por su —en puntuales ocasiones— generosa paciencia.

Este primer número dedicado al mundo de la sidra, tan cercano como desconocido, inaugura la colección, que cada año tendrá su continuidad con trabajos de muy variado signo pero siempre salidos de la pluma de importantes especialistas. Sólo nos queda confiar que su aceptación sea tanta como nuestra labor diaria tiene entre ustedes.

En esta primera edición queremos recordar a Félix Michelena Lardy, fundador e infatigable propulsor de esta empresa.

- Pág. 21.- Externamente, las antiguas sidrerías eran como los otros caseríos. (S. Larrarte de Astigarraga).
- Pág. 35.- A principios de otoño, se limpian y reparan las *kupelas* para la nueva sidra. (S. Petritegi. Astigarraga).
- Pág. 49.- La manzana, fruta cargada de resonancias históricas y mitológicas. (Caserío Aramburu. Donostia).
- Pág. 61.- La fruta empieza por limpiarse bien antes de proceder al machaqueo. (S. Barkaiztegi. Donostia).
- Pág. 69.- Ejemplo de un lagar antiguo, anterior a la incorporación de nueva maquinaria. (B.º Eziago. Hernani).
- Pág. 77.- Una añeja trituradora manual de manzana cuya madera se conserva aún. (B.º Eziago. Hernani).
- Pág. 87.- El lagar de la Sidrería Barkaiztegi recibe la manzana ya triturada para proceder al prensado mecánico.
- Pág. 95.- Entre los dos prensados, se corta y separa la *patsa* de las paredes del lagar. (Sidrería Barkaiztegi).
- Pág. 101.- A los pies del lagar, un contenedor de acero inoxidable recibe el jugo de la manzana. (S. Barkaiztegi).
- Pág. 107.- El primer mosto es rojizo, turbio y espeso. De su fermentación nacerá la *sagardoa*. (S. Barkaiztegi).
- Pág. 113.- En aparente inmovilidad, las *kupelas* entrañan el líquido durante la fermentación. (S. Petritegi).
- Pág. 119.- La sidra rompiendo al *tsots*. Su aroma, suavidad y *granillo* le otorgan su excepcional calidad.
- Pág. 129.- Una antiqüísima *karretobarrিকা* para el traslado de la sidra. (Caserío Ipintza. Astigarraga).
- Pág. 133.- El ritual de la *sagardotegi* no es uniforme. Comodidad y tradición se oponen. (Sidrería Garciategi).
- Pág. 139.- En Euskal Herria la sidra acompaña a las chuletas, tortillas varias y postres. (S. Garciategi).
- En la entrada de Astigarraga, un viejo cartel recuerda a los visitantes la tradición sidrera de la villa.





El autor agradece al editor, *Michelena artes gráficas*, el apoyo otorgado para la realización de este trabajo.

También debe un reconocimiento muy especial a Juan Aguirre, infatigable redactor y corrector del texto, así como a Iñaki Larrañaga y Miguel Angel Sáez por su valiosa asesoría técnica.



## PROLOGO

La manzana es la fruta por excelencia, y la Sidra Natural —su producto de transformación por fermentación— la bebida más típica y genuina del País Vasco y principalmente de Guipúzcoa.

Existen numerosos refranes y tradiciones que atribuyen a las manzanas grandes propiedades no solamente alimenticias, sino también preventivas y curativas de enfermedades.

Como se verá en las páginas que siguen, la antigüedad de la Sidra Natural se pierde en los siglos. Existen numerosos datos desde lejana fecha que nos hablan de su elaboración, de su consumo en épocas donde era la única bebida habitual, y de sus viajes por los mares acompañando a los pescadores en busca de ballenas o a por el bacalao en Terranova, quienes siempre llevaban Sidra Natural en barricas para suministro de la tripulación.

El cultivo del manzano para Sidra Natural ha pasado por diversas vicisitudes: desde el cultivo generalizado en todos los caseríos hasta un cierto abandono coincidiendo con el asentamiento del maíz en el País Vasco, y ya en decadencia en el siglo XX a causa de la siembra indiscriminada de pinos.

La industrialización de los años sesenta de nuestro siglo trajo consigo el momento más bajo en el cultivo del manzano y, consecuentemente, también una menor producción de Sidra Natural.

Sin embargo, a partir de la década de los ochenta —a la par que la crisis industrial despunta— se produce una vuelta a las raíces en las costumbres y la gente retorna a las sidrerías con ansias de probar la *Sagardoa*, adquiriendo así de nuevo gran popularidad.

Paralelamente, la Diputación Foral de Gipuzkoa subvenciona desde entonces las plantas de manzano para Sidra Natural, y en breve nuestra provincia será autosuficiente para abastecer con su propia manzana las necesidades de los cosecheros de Sidra Natural.

Antxon Aguirre Sorondo es, además de antropólogo e historiador, un auténtico enamorado de nuestros productos y sobre todo de la Sidra Natural.

Su obra *Sagardoa, La Sidra (Desde el árbol hasta el vaso)* constituye, en sus doce breves capítulos, un verdadero compendio de la materia que abarca desde la historia, pasando por los ritos, hasta la comercialización y el consumo del producto en el mercado.

Lo minucioso del estudio y la fácil lectura de sus páginas suponen un interesante testimonio sobre un elemento tan importante y tradicional de nuestra historia, cultura y gastronomía, ligado al modo de vivir de los vascos.

Todo ello avala la bondad de este libro que tengo el honor de prologar, y que aprovecho para felicitar al amigo Antxon Aguirre por su valiosa aportación al conocimiento en profundidad de uno de los productos más representativos de la gastronomía del País vasco como es la Sidra Natural.

*Miguel Angel Sáenz Recalde*

*Técnico de la Asociación de Sidra Natural de Guipúzcoa*

## INTRODUCCION

Pese a la evolución que se ha producido en las últimas décadas en nuestros gustos como consecuencia de la multiplicación de la oferta de bebidas en el mercado, creo que a nadie se le escapa que la sidra constituye aún una parte importante de nuestro patrimonio y elemento indispensable en la dieta del vasco. Pero también —y esto debemos tenerlo muy presente— juega un papel singular en la economía guipuzcoana, como tendremos ocasión de comprobar en las páginas siguientes.

Aunque la sidra ya no vuelva a gozar de la preeminencia de tiempos anteriores a la sociedad de consumo —cuando la competencia era mínima o inexistente, y las comunidades rurales se abastecían autárquicamente de los productos básicos—, y aunque en la práctica parece casi imposible que recupere el lugar perdido hace sesenta años, debemos pese a todo esforzarnos por evitar que la sidra sea arrinconada entre los rasgos más o menos folklóricos de nuestro acervo, hacia los que tanto respeto sentimos pero que la mayoría de las veces cultivamos con escaso interés.

Sobre lo primero, cabe recordar que hasta hace unas décadas muchos *baserritarras* elaboraban sidra para el consumo familiar, si bien en todas las localidades existían *sagardotegis* donde los hombres iban a degustarla. Fueron estas antiguas tabernas vascas antecedentes de las primeras sociedades populares, que desde mediado el siglo XIX en San Sebastián vinieron a suplir a las sidrerías, ya en decadencia desde la generalización del vino y la caída paulatina del cultivo pomológico. No obstante, pervivió la sidrería como principal centro de encuentro público hasta bien entrado nuestro siglo.

El área geográfica de la sidra en Euskal Herria abarca las provincias de Guipúzcoa, Vizcaya e Iparralde, norte de Alava y noroeste de Navarra (en los restantes núcleos predomina la tradición vinícola). La existencia de manzanales se circunscribe a las zonas húmedas de clima atlántico, muy propicio para esta clase de fruta.

El consumo de sidra y el fenómeno de los *sagardotegis* han quedado limitados al *herrialde* guipuzcoano y en menor medida a Vizcaya, mientras que su presencia es casi marginal en los restantes territorios vascos.

Desde finales de los años treinta y hasta principios de los sesenta, el consumo doméstico y en sidrerías, declinó espectacularmente, y buena parte de éstas se vio forzada a cerrar. Con el envejecimiento de los manzanales y el consiguiente descenso en la producción hasta mínimos históricos, muchos terrenos se destinaron a otros cultivos. Sólo a partir de los ochenta las instituciones públicas reanudaron sus planes de fomento — entre 1933 y 1936 la Diputación pagaba ya un duro por cada plantón nuevo— cuyos resultados empiezan a apreciarse ahora. Sin embargo, pese a la notoria recuperación de la industria sidrera de un decenio a esta parte y del auge experimentado por las sidrerías, hay que recordar que todavía hoy la elaboración del caldo se efectúa en estimable proporción con fruta proveniente de otras latitudes.

La degustación de sidra directamente de la *kupela* en las vetustas sidrerías (de la cuenca del Urumea sobre todo, aunque otros municipios guipuzcoanos también disponen de establecimientos similares), acompañada de tortilla de bacalao, chuletón de carne y queso con nueces, supone uno

de los grandes atractivos de los meses de invierno en Guipúzcoa. Asimismo, las sociedades gastronómicas de Vizcaya y Guipúzcoa fomentan su consumo todo el año, lo que es posible gracias a las reservas de sidra embotellada. Pero estos datos no deben ocultar la realidad: el vino primero, y la cerveza y otras bebidas refrescantes después, han desplazado a la sidra en las preferencias del consumidor vasco incluso en las zonas rurales donde más arraigada estuvo.

Aceptando que lejos queda ya aquel tiempo en que muchos case-ríos disponían de su propio manzanal y elaboraban su sidra y la de sus vecinos, y reconociendo que el "boom" actual de las sidrerías constituye un fenómeno menor, estacional y marcado en gran medida por la moda, debemos empero considerar la sidra como parte del patrimonio económico y cultural de Guipúzcoa, y favorecer en consecuencia su difusión dentro y fuera de nuestras fronteras.

Con ese objetivo, quisiéramos aportar nuestro grano de arena dando a conocer los principales aspectos que rodean al mundo de la sidra, al entender que su conocimiento supone profundizar en las raíces etnográficas de nuestro pueblo: su forma de vivir, de trabajar y de divertirse, que la sidra en sus múltiples facetas patentiza.

## DEFINICIONES Y SIMBOLOGIAS

La sidra es una bebida refrescante, ligeramente alcohólica (entre 5 y 6'5 grados), elaborada a partir de la fermentación del mosto resultante de la expresión de distintas variedades de manzanas.

La palabra sidra proviene del latín "sicera", que era una bebida embriagante de los hebreos, tal como recoge el Antiguo Testamento, y por extensión se denominó así a toda bebida alcohólica hecha con frutas o cereales. Algunos autores discrepan del supuesto origen hebreo, y atribuyen su etimología latina al sustantivo griego "sikera".

Gonzalo de Berceo (siglo XII) hace la primera mención documental de la "sizra" cuando escribe: "Sant Johan el Baptista, luego en su niñez, / abrenunció el vino, sizra, carne e pez".

"Sagardoa" o "sagardua" es una contracción de "sagar-ardo", vino de manzana. Curiosamente, este término entró en el habla popular andaluza con el sentido de "mala mujer", lo que tal vez se explica por trasposición del sabor ácido de nuestro caldo.

La manzana —que antes se llamó "mazana", como derivado directo del bajo latín "mattiana"— es el fruto en pomo del manzano, planta arbustiva o arbórea de tronco generalmente tortuoso y no más de 10 metros de altura.

Su utilización simbólica a lo largo de la historia, convierte a la manzana en canal privilegiado para la comprensión de los móviles últimos del ser humano. Sorprende, por ejemplo, que se otorguen a la manzana sentidos en apariencia contradictorios pero profundamente emparentados: la

famosa "manzana de la discordia" de la mitología griega; las tres manzanas de oro del jardín de las Hespérides, frutas de la inmortalidad; la fruta prohibida que la pareja original de la tradición judeo-cristiana probó, condenando a toda la especie al sufrimiento, o la manzana del *Cantar de los cantares* que representa la fecundidad del Verbo divino. En todos los casos, es el conocimiento lo que la manzana simboliza, pero tan pronto como fruto del árbol de la vida, como del árbol de la ciencia del bien y el mal: conocimiento único que confiere la inmortalidad, o conocimiento escindido que anuncia la necesidad de elección y con ello el riesgo de caída<sup>1</sup>.

Todavía más, pues la manzana como vehículo del saber instrumental entró —por un azar increíblemente conectado con la tradición mitológica— en el campo de la historia de la racionalidad merced a Isaac Newton, quien, como se sabe, comprendió la ley de la atracción universal gracias a una manzana que cayó sobre su cabeza.

En muchas civilizaciones, la manzana es signo de salud y longevidad. Se cuenta que Alejandro Magno encontró en la India manzanas que prolongaban hasta 400 años la vida de los sacerdotes, y la mitología escandinava hace de la manzana único alimento de sus dioses, que así se aseguran una existencia pletórica hasta el fin del ciclo cósmico. Una expresión del lenguaje coloquial castellano apunta en la misma dirección: "sano como una manzana" o "más sano que una manzana". Sugerentes metáforas, en cualquier caso, sobre la fruta de la que nace la *sagardo* vasca.

---

1.- CHEVALIER, Jean, GHEERBRANT, Alain. *Diccionario de los Símbolos*. Ed. Herder. Barcelona, 1986.

## HISTORIA

No existen testimonios fidedignos sobre la procedencia geográfica de la manzana, pero se acepta comúnmente entre los especialistas que son originarias del Cáucaso: desde el norte de Irán en el mar Caspio, hasta Trebisonda en el mar Negro. De aquí pasó a Europa Central, en cuyos lagos se han hallado restos datados de la Edad de Piedra. Parece evidente, sin embargo, que las semillas de manzana formaban parte imprescindible de las provisiones de toda migración.

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.

Tampoco es demostrable la tesis —por más que resulte atractiva y hasta romántica— que atribuye a los *arrantzales* vascos la difusión de la sidra por las costas del norte europeo y Terranova, que de ser cierta,



representaría una deuda contraída por normandos y bretones, los mayores productores sidreros del mundo, hacia nuestros ancestros.

Con el inicio de las fuentes documentales empezamos a movernos en un terreno más seguro. Según éstas, parece ser que Asturias y Euskal Herria fueron los lugares de la Península donde se inició la explotación masiva del manzano.

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..."<sup>2</sup>.

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".

---

2.- RUIZ DE LOIZAGA, Saturnino. *La viña en el Occidente de Alava en la Alta Edad Media*. Burgos, 1988.

Entrando ya en la historia de la sidra en Euskal Herria, no existen datos anteriores al siglo XIII. No obstante, este siglo es rico en legislaciones al respecto. En la introducción histórica a su estudio sobre *La sidra en Guipúzcoa*<sup>3</sup>, Patxi Arrasate Palacios afirma:

“Las referencias históricas a la sidra como producto autóctono datan del siglo XIV. Ordenanzas de la noble villa de Bilbao (1399). Capitulado viejo de la historia de Oñate citado por Zumalde (1467). Diario de Viajes del Embajador de Venecia (1524). Ordenanzas de Oñate (1539, 1562, 1596). Fuera del entorno vasco, uno de los principales productores de bebidas procedentes de la manzana fue, y es, Normandía; pero la documentación histórica y referencias al respecto son posteriores. Así lo corroboran distintos autores (Duperon, Pluquet, Biscuit, Rozier) citados por Aguirre Miramón en un resumen publicado en 1880 de su obra *Fabricación de la sidra en las provincias vascongadas y su amejoramiento*”.

Por nuestra parte hemos encontrado dos documentos guipuzcoanos antiguos en más de medio siglo a las ordenanzas bilbaínas que menciona Arrasate Palacios. Ambos están recogidos en el libro de G. Martínez Díez y otros, *Colección de Documentos Medievales de las villas guipuzcoanas (1200-1369)*<sup>4</sup>.

---

3.- ARRASATE PALACIOS, Patxi. *La sidra en Guipúzcoa*. Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Número 15. Págs. 9-38. San Sebastián, 1987.

4.- MARTINEZ DIEZ, Gonzalo, y otros. *Colección de Documentos Medievales de las villas guipuzcoanas (1200-1369)*. Diputación Foral de Gipuzkoa. Donostia, 1991.

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.º Sólo los moradores de Segura tendrán el privilegio de poseer almacenado vino o sidra dentro de sus límites.
- 2.º Si es menester, cualquier vecino de la villa puede comprar uva o manzana para hacer vino o sidra a productores foráneos.
- 3.º 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 servicio de nuestro señor rey".
- 4.º Hasta que se consuma todo el vino y la sidra almacenada, no podrán traerse nuevas partidas de otras localidades.
- 5.º Quienes deseen integrarse como vecinos en Segura pero residan en case-ríos 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.º 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.º 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.º Cualquier vecino que infringiera alguno de los preceptos, sería penado con una multa de 1.000 maravedís. 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 manzanales 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<sup>5</sup>.

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<sup>6</sup>.

En una jerarquía superior, las propias Juntas Generales de Guipúzcoa 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 Fuenterrabía el 20 de noviembre de 1593.

---

5.- MARTINEZ DIEZ, Gonzalo, y otros. *Op. cit.*

6.- VV.AA. *Colección de documentos inéditos para la Historia de Guipúzcoa*. Tomo 2. Diputación Provincial de Guipúzcoa. San Sebastián, 1958.

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 *kupelas* 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 maravedís<sup>7</sup>.

Las Ordenanzas de Salinas de Léniz 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 maravedís por cada cuba adulterada, cuya mitad irá a parar al denunciante y el resto para los arreglos de la villa<sup>8</sup>.

---

7.- MARTINEZ DIEZ, Gonzalo, y otros. *Op. cit.*

8.- BERGARECHE, Domingo. *Apuntes históricos de Salinas de Léniz y del Santuario de la Virgen de Dorleta*. Ayuntamiento de Salinas de Léniz. Salinas de Léniz, 1952.

Ambos aspectos —la defensa de la sidra local y la persecución del fraude— aparecen recogidos en el título XXI de los Fueros de Guipúzcoa de 1585, dedicado expresamente a la sidra. Reproducimos a continuación el texto íntegro de los dos capítulos de que consta<sup>9</sup>:

“TITULO 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 assí 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 assí hiciere, y vendiere agua-

---

9.- Nueva Recopilación de los Fueros. Privilegios, buenos usos y costumbres, leyes y órdenes de la M.N.Y M.L. Provincia de Guipúzcoa. Edición Facsímil de la de Andrés de Gorosábel de 1867. Ed. Lex Nova. Valladolid, 1976.

da, 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, assí 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 la mesma Provincia.*

Por quanto siendo el principal sustento, y grangería de los naturales, vecinos, y moradores de las Villas, Alcaldías, y Lugares de la Provincia, el aprovechamiento de las Sidras de la cosecha de sus heredades, y manzanales, se van deshaciendo, y acabando, por no las poder beneficiar, y cultivar sus dueños, como para su conservación convenía a causa de faltarles el aprovechamiento de la cosecha de las dichas sus heredades, por consentir, que se traiga las Sidras de la cosecha del Reyno de Francia, y de otras partes fuera del cuerpo de esta Provincia, de suerte que de las de su propia cosecha se pierden, y derraman en abundancia, de que en esta Provincia resulta mucho daño cuyo remedio es de tanta consideración, que de no lo procurar, se espera la total destrucción, y acabamiento de la mayor parte de las heredades, y manzanales de esta Provincia, para remedio de ello. Ordenamos, y mandamos, que de aquí adelante, ahora, ni en ningún tiempo, ningunas personas, assí naturales, y vezinos de esta Provincia, como de fuera de ella traigan, ni puedan traer al cuerpo de ella, ni a sus puertos, por mar, ni por tierra, ninguna cantidad de sidras de la cosecha del Reyno de Francia, ni de ninguna parte de fuera de esta Provincia, para que en ninguna de sus Villas, y Lugares, se envasen, vendan, ni consuman, ni para la navegación de Terranova, ni otra ninguna, ni algu-

na persona las compre, hasta tanto, que las de la cosecha del cuerpo de esta Provincia se gasten, y consuman en justos, y moderados precios, so pena que qualquier persona, que las tragere, o envasare, o vendiere, o comprare, las aya por perdidas, la tercia parte para la Cámara de Su Magestad, y la otra tercia parte para los reparos de esta Provincia, y la otra tercia parte para el Juez, que lo sentenciare: mas queremos, y consentimos, que ahora, y en todo tiempo, puedan comprar las dichas sidras de la cosecha de esta Provincia, todas, y qualesquier personas naturales, y estrangeros, libremente en qualesquier Villas, y Lugares de esta Provincia, en la cantidad, que quisieren, y por bien tovieren, y que las puedan llevar, y consumir donde quisieren, y por bien tovieren. Don Felipe II en Madrid a 11 de Marzo de 1585''.

Los archivos de nuestros pueblos y ciudades contienen miles de legajos donde se relatan infracciones a una u otra disposición. El de Hernani, por su tradición sidrera, es uno de los más abundantes en esta clase de pleitos. El 17 de septiembre de 1649 se ordenó la destrucción del lagar que el vecino Juan López de Irigorri estaba construyendo en su casa, pues careciendo de manzanal propio sólo podría elaborar sidra con manzana foránea, infringiendo así las leyes vigentes<sup>10</sup>. De aquí se colige que no era habitual entre los vecinos comerciar con la manzana de sus tierras, pues en tal caso Juan López podría haberse defendido diciendo que pensaba comprar la fruta dentro del municipio. Hemos de concluir según esto, que todos los productores de sidra de Hernani poseían sus cultivos y se autoabastecían, sin que quedara ningún excedente de manzana.

---

10.- Archivo Municipal de Hernani. Secc. A/1/6 fol. 6 v.

Consta sin embargo que entre los años 1651 y 1681 sufrió Hernani una gran penuria de manzana sidrera, viéndose obligada a importar grandes partidas. A la vez, se prohibió taxativamente que se sacara fruta y sidra de sus términos<sup>11</sup>. En esta época de escasez, el Ayuntamiento dispuso que ninguna sidra nueva se pondría a la venta hasta tanto estuviese consumida la totalidad de la anterior cosecha<sup>12</sup>.

Poseemos gran cantidad de datos sobre sanciones y pleitos del mismo tenor. Sólo los legajos referidos al puerto de Pasajes —con infinidad de conflictos motivados por barcos donde se encontraron cubas de otros puertos, patronos que querían embarcar sidra local, etc.— ocupan varias carpetas. Pero no queremos cansar al lector con más referencias. Con lo hasta aquí visto, se habrá podido hacer una idea suficiente de la vigilancia a que se sometía el comercio de sidra, prueba inequívoca de la significación del producto como base de la alimentación de los guipuzcoanos y sector económico de primera línea en las áreas rurales.

Complementemos esta fría perspectiva socio-económica con la visión de algún otro exégeta más original. El juez de Burdeos Pierre Lancre, quien a principios del XVII mandó a la hoguera a varios cientos de personas acusadas de brujería (tres sacerdotes incluidos), en su libro *Inconstance des Démons* sostenía que la "perversidad" del vasco —perversidad patente,

---

11.- Archivo Municipal de Hernani. 9/1/1/6.

12.- Archivo Municipal de Hernani. A/1/6 fol. 218. HERNANI. Acta del Ayuntamiento del 24 de Setiembre de 1663.

a su parecer, por la cantidad de supersticiones y heterodoxias que debía perseguir desde su cargo— estaba causada por la sidra que aquí se bebía, jugo de la fruta demoníaca que provocó la condena de Adán y Eva.

Acaso ignoraba el magistrado Lancre el pragmatismo de nuestros paisanos, que eran capaces de arrojar litros del “elixir diabólico” al fuego sin pestañear ante un peligro de incendio general. Esta obligación pesaba sobre el vecindario de Hernani, obligado a vaciar todas las reservas de sidra para evitar que la villa fuera asolada por las llamas (recuérdese que antes las casas eran de madera y estaban casi pegadas las unas a las otras, de suerte que si el fuego prendía en una de ellas, había el riesgo de que el pueblo entero quedara reducido a cenizas).

Anécdotas al margen, parece ser que desde comienzos del siglo XVI las plantaciones de manzanos fueron disminuyendo en favor del maíz americano, acaso el mayor de los bienes que trajo a Europa la conquista del Nuevo Mundo. Tal vez date de esta época el progresivo desinterés de vizcaínos, alaveses y navarros por el cultivo de la manzana: en efecto, hay que recordar que la sidra se manufacturaba por igual en toda Euskal Herria, pero por diversas circunstancias fue limitándose a tierras guipuzcoanas, hasta hoy mismo en que la producción en los restantes territorios vascos es insignificante.

De esta bebida “fresca y agradable”, como la definió el polígrafo Manuel de Larramendi, se consumían hasta tres litros diarios por habitante en el San Sebastián de 1828, cifra impresionante en comparación con las tasas actuales.

No obstante, hasta finales del XIX la sidra sufrió fuertes cargas tributarias de entre el 30 y el 50% del beneficio. Ello retrayó a los cosecheros, muchos de los cuales se dedicaron a otras modalidades menos gravadas.

Todavía en vísperas de la Guerra Civil había en Euskadi unas 800 sidrerías a pleno rendimiento, 300 de ellas en suelo guipuzcoano. Según el veterano sidrero de Urnieta José Altuna, en aquellos tiempos se daban como ahora cosechas buenas y malas, "pero la sidra que salía buena superaba a la mejor de hoy".

Los viejos productores guardan un especial recuerdo de la cosecha del año 1944, que fue la mejor que han conocido. Para su desgracia, eran tiempos de hambre y racionamiento, la sidra era un lujo al alcance de unos pocos y aquella sidra tuvo una mala salida, vendiéndose a precio muy bajo para consumo doméstico.

En los años que siguieron, el aislamiento económico del país, el estancamiento tecnológico, el agotamiento de los manzanos sidreros y la ausencia de protagonismo de la Diputación en su papel de promotor de los productos de la provincia, condujeron a la decadencia de la sidra. Sólo a partir de la década de los 60, cuando empiezan a recuperarse todos los valores autóctonos, la sidra iniciará una lenta ascensión que todavía está por culminar.

## **LA MANZANA**

La manzana es el fruto del *Malus comunis*, árbol especialmente ramificado de la familia de las Rosáceas, que en escasas especies alcanza los 10 metros de altura, desarrollando sobre su tronco corto una copa ancha y redondeada.

En su origen era un frutal de los climas templados, pero gracias a la fruticultura moderna su plantación es ahora posible en condiciones climáticas y geográficas muy distintas: abunda por ejemplo en los países de la Europa central, Mediterráneo y climas atlánticos (Francia, Gran Bretaña, Alemania, Suiza, Austria, norte de Italia y Península Ibérica).

La manzana se compone de tres partes: epicarpio (piel), pulpa y corazón con semillas. En la composición nutritiva y analítica de una manzana de tipo medio se encuentran, además de agua (80-90%), diversos glúcidos como la fructosa o la sacarosa entre otras (14%), alcoholes (1%), celulosa bruta (0,90%), ácidos libres en málico (0,60%), pectinas (0,40%), y ya en menor proporción grasas, materias tánicas (algunas manzanas disponen de gran cantidad), ácidos combinados, proteínas, albuminoides, etc.

No todas las manzanas sirven para la elaboración de la sidra, sino que ésta surge de la óptima combinación de tres tipos:

- a) Amargas, ricas en tanino y responsables de la conservación.
- b) Dulces, ricas en azúcar y responsables del grado alcohólico.
- c) Ácidas, para obtener la acidez en ácido málico conveniente.



Creo que puede interesar al lector conocer, siquiera someramente, las condiciones de cultivo del manzano desde la elección de semillas hasta la recogida y almacenamiento del fruto antes de su conversión en sidra. De ello nos ocupamos a continuación.

Tradicionalmente, los baserritarras que querían reproducir variedades de manzana de su interés recogían semillas silvestres —basaranas—, siempre menos expuestas a las enfermedades pero que crecen irregularmente y con mayor lentitud, por lo que se han ido desechando. También adquirían en las ferias semillas de manzanos cultivados. Una buena semilla pertenece a un árbol adulto (unos 30 años), sano, vigoroso y fuerte.

Después de recogidos los frutos, las semillas se separan y guardan en cajoneras entre arena húmeda hasta el momento de su plantación en el semillero. Así se evita que se dessequen y pierdan poder germinativo.

Antes de plantar, el agricultor se preocupa de que las tres variedades citadas se combinen en porcentaje equilibrado y resulten óptimas para la elaboración de sidra. Pero también que la planta sea de floración tardía y resistente a las enfermedades.

La plantación se efectúa entre los meses de enero y febrero. Después de limpiar el terreno y labrarlo se procederá a la siembra en surcos espaciados, enterrando las semillas a 1 ó 2 cm. Durante el verano se sigue con los cuidados del suelo del vivero (que ha de estar siempre limpio de malas hierbas), para al año siguiente sacar de este semillero improvisado los jóvenes manzanos seleccionados y plantarlos en aquél.

Dos factores aseguran el éxito de la plantación:

a) Clima. La manzana exige un clima templado y húmedo, pero a partir de la floración primaveral le convienen temperaturas moderadamente altas. Aunque resiste bien el frío, las heladas tardías la echan a perder: por ello es importante plantar variedades que florezcan una vez pasado el peligro de heladas. También se buscan lugares abrigados del viento o se ponen barreras naturales (setos, árboles) o artificiales (mallas, cortavientos, etc.).

b) Terreno. Dos condiciones destacan en la elección del terreno: su exposición y la calidad del mismo. Los soleados son los mejores, en tanto la manzana necesita de la insolación para que las yemas se formen en el interior del árbol. Es preferible la exposición Sur-Este que Norte y Nor-Este, pues en ambos casos los vientos fríos en época de floración pueden impedir la fecundación. El manzano se adapta bien a la mayoría de suelos, pero los prefiere profundos, sueltos, frescos. Lógicamente, el terreno suele examinarse antes de una plantación de importancia para conocer las condiciones de fertilidad y corregir las carencias. Por último, es muy importante que no se estanque el agua, pues los suelos muy húmedos son poco propicios para el manzano al provocarle enfermedades por hongos, que destruyen la raíz y el cuello de la planta.

En suma, el fin de esta elección es que las raíces encuentren un buen medio para su desarrollo durante los primeros años. Dadas estas premisas, sólo queda por considerar lo que los agricultores llaman el "marco de plantación": es decir, la distancia adecuada entre las plantas que permite a sus raíces extenderse desahogadamente. No existe una distancia

única, sino que depende de distintos factores (calidad del suelo, sistema de formación de los árboles, tipo de patrón, vigor de la variedad, etc.), pero valga decir que el "marco de plantación" generalmente oscila entre los 7 y los 10 metros.

La recogida de manzana se produce entre los meses de octubre y noviembre, a merced del grado de maduración de la fruta, según pertenezcan a la clase de las precoces, las intermedias o las tardías.

Para la cosecha de las mejores unidades y de aquellas variedades especiales de cuchillo o mesa —las llamadas *kutxilloko sagarrak* o *mahairako sagarrak*— se procede con sumo cuidado: el agricultor se sube al árbol para recogerlas una a una, evitando que caigan. A tal efecto el cultivador vestía una camisa de lino con un gran bolsillo, donde iba depositando las piezas cuidadosamente.

Todas las restantes manzanas se abaten vareando las ramas con un palo largo (*agea*), y se introducen en sacos. Si las piezas se mantienen en buen estado tardarán más en pudrirse en la *ganbara* o en los trojes al aire libre (hoy más extendidos que aquella por razones de espacio e higiene), confeccionados a base de hormigón y con caída directa por una tolva hacia la zona de trituración. Tanto por el viejo como por el nuevo sistema, antes de echar a triturar se eliminan las manzanas con signos de podredumbre, y se lavan todas con agua para eliminar tierra o polvo.

Los manzanos responden a un fenómeno que se llama vecería, según el cual un año dan mucha fruta y al siguiente poca pero abundante flor.

Así, en nuestro territorio los años impares hay siempre más manzana que los pares. Pero ello no influye en la calidad del fruto: puede que un año se dé poca fruta pero de gran calidad, y viceversa. Los años impares se importa aproximadamente un 50% de la manzana sidrera, y los pares hasta el 80%.

Hemos hablado ya de las tres clases de manzanas cuya combinación equilibrada permite la obtención de una excelente sidra: las ácidas, las dulces y las amargas. Pero todavía no hemos dicho que dentro de estas tres existen multitud de variedades con sus nombres, composición y características gustativas peculiares. Su relación completa excedería los límites de este trabajo, pero parece conveniente citar algunas de las más habituales en Euskal Herria.

En Guipúzcoa existen unas veinte variedades de manzanas sidreras. Entre otras: *errege gaxi* (manzana muy ácida, abundante en el alto de la cuenca del río Oria), *errezilla* o reineta (la reina de las manzanas, muy ácida), *piku-sagarra*, *txakala*, *Josefa*, *Andoain-sagarra*, *urtebi*, *bostkantoi*, *txori-sagarra*, *aritzza*, *aldako-sagarra*, *manttoni*, *geza-miña*, *patzuloa* o *patxolua*, *merkaliña*, *urkizu-sagarra*, *panpandoja*, *getxa*, *sagardo-sagarra*, *urdin-sagarra*, *gexa-zurixa*, *akoria*...

Típicas de Vizcaya son las *urtebeta*, *roja*, *txarba*, *Ibarra* o *mingaiña* o *arritola*, *urtebete*, *boskantoi*, *errezila*, *txalaka*, *merkaliñe*, *geza-miña*, *bizkai-sagarra* y *Iarragatxu-sagarra*.

En Iparralde, *herrialde* de gran tradición sidrera hasta hace algunos años, cultivaban las manzanas *reINETTE* y *sagar-xigorra*.

Los sidreros cuidan enormemente la selección de la materia prima, sabedores que es el primer paso y fundamental conducente a la obtención de un buen caldo. Todos mezclan proporcionalmente las tres clases, pero cada uno posee su propia técnica y utiliza las manzanas que más le convienen, y dando como resultado sidras muy distintas.

De cualquier modo, digamos cuanto antes que Guipúzcoa sigue siendo deficitaria en manzanales, a pesar de que nuestra manzana está considerada entre las mejores del mundo (tal como refleja un "ranking" establecido en los Estados Unidos con las variedades de manzana más importantes).

Ya anticipamos en el capítulo de historia la importancia del cultivo de la manzana en la provincia. Como complemento, sirvan los datos que a continuación aportamos. En 1850, existían 652.000 pies en 4.400 hectáreas de terreno, la mayoría destinados para sidra.

A comienzos de la década de los 30, Guipúzcoa producía entre 40 y 45 millones de kilos de manzana en cosecha regular, y más de la mitad se empleaba para elaborar sidra. En 1931 la Diputación cobró 8 millones de litros de sidra en impuestos. Compárense estos datos con la producción actual de sidra en una Guipúzcoa que tiene más del doble de habitantes que hace sesenta años: entre 6 y 8 millones de litros.

La plantación de manzanos comenzó a decaer después de la Guerra Civil. Hasta entonces Guipúzcoa poseía enormes extensiones de tierra fértil dedicadas a este cultivo. Baste recordar una anécdota que cuentan los

sidreros: en los años 30 hubo una apuesta por la que un casero se comprometió a viajar desde Igara (San Sebastián) a Zarautz sin perder de vista los manzanales, y ganó sin ningún problema.

La mayor parte de la sidra que se consumía en la provincia nacía como expresión de los manzanales de la comarca de Donostia, es decir Astigarraga, Martutene, Hernani, Urnieta, Usúrbil y Oiartzun, aunque en casi todos los municipios se producía sidra para el consumo doméstico o en sus sidrerías, gracias a las pequeñas plantaciones familiares que casi siempre poseían unos cuantos manzanos.

Desde los años 50, con la industrialización acelerada y la consecuente marginación del campo, los caseríos especializaron sus producciones. Por una parte, el manzanal dedicado a sidreras exigía muchos cuidados y, por otra, al final de la temporada los dividendos eran francamente escasos. Es así que empezaron a abandonarse los manzanales, cuando no fueron arrancados para ocupar su lugar con plantaciones de pino. El consumo de sidra pierde terreno en favor del de vino, y los precios se hundieron.

Habría que esperar hasta la década de los 60 para que la sidra comenzara a recuperarse lentamente. Pero si bien aumenta su consumo durante esa década y la siguiente, las plantaciones de manzanos siguen disminuyendo en favor de otras variedades frutales más rentables.

Ante esta situación, los sidreros guipuzcoanos deben importar manzana de otras regiones de la península y del extranjero. El famoso Nicolás Zapiain, "Roxario", del caserío Errekalde de Astigarraga (nacido en 1914)

fue el pionero en la importación de manzana vizcaína: para ello recorría los caseríos de Markina, Berriatua, Ondarroa, Munibar, Aulestia, Gizaburuaga, Amoroto, Mendexa, Ispaster y Ereño en busca de la mejor manzana de la temporada.

Mientras la demanda de sidra seguía una progresión creciente, los manzanos iban envejeciendo y las cosechas cada vez fueron más pobres, incluso paupérrimas en años pares. Así las cosas, nuestra *sagardoa*, elemento natural y tradicional, sólo era posible gracias a la producción frutal de asturianos, gallegos, franceses o ingleses. La necesidad de cambiar esta situación parecía evidente, y así fue como a partir del año 1982 la Diputación Foral de Gipuzkoa decide tomar cartas en el asunto e impulsar la fruticultura en nuestra provincia.

Ese año se establece un "Programa de fomento de la Pomología" en cuyas bases la Diputación promete subvenciones a las plantaciones de manzanos, con el objetivo de obtener a medio plazo la añorada "denominación de origen" para nuestra sidra, algo que, como es sabido, sólo será posible el día que para su elaboración se utilice únicamente materia prima autóctona.

El mismo año se decide crear un vivero de manzanos en la finca experimental de Zubieta, en términos de Hondarribia, donde se plantan más de 18.000 manzanos, incluyendo 46 variedades distintas, algunas ya en plena extinción.

Desde 1983, 68.341 plantones han salido de la finca para echar raíces en todos los puntos de la geografía guipuzcoana. El plantón es una

planta de manzano con un año de vida en el vivero. En Hondarribia se confecciona usando patrones o raíces de un año adquiridos fuera, y en la parte superior se injertan yemas de variedades autóctonas seleccionadas.

La salida de plantones de la finca Zubieta ha seguido la siguiente progresión:

1983:	4.479	plantones	1988:	5.931	plantones
1984:	12.768	"	1989:	5.584	"
1985:	4.735	"	1990:	5.338	"
1986:	4.712	"	1991:	8.068	"
1987:	6.377	"	1992:	10.349	"

Las variedades de manzanas disponibles en la finca para la campaña 1992-93 eran las siguientes:

- a) Amargas: *geza Miña* y *Goikoetxea*.
- b) Ácidas y agri-dulces: *adan*, *errezila*, *francés*, *udare blanca*, *urdin*, *urtebi haundi*, *verde agria*, *saltxipi*, *txalaka*, *udare marrón*, *urtebi txiki*, *manttoni* y *pelestiña*.
- c) Dulces y sosas: *aritz verde*, *moko*, *mozolua*, *patzuloa* y *mokote*.

El comprador paga 500 pts. por cada planta de vivero, pero si lleva a cabo la plantación conforme a las condiciones que exige Diputación (adquirir un determinado número de variedades, colocar las plantas a las

distancias estipuladas, impedir el acceso de animales a los manzanales, abonar correctamente el suelo) se le devuelve el importe íntegro y recibe además distintas ayudas escalonadas a lo largo del tiempo.

Gracias a este esfuerzo de las instituciones, han aumentado las variedades de manzanas sidreras, y se calcula que en unos años mientras podrá restablecerse la situación de riqueza pomológica anterior a la Guerra Civil —siempre y cuando al agricultor le resulte rentable plantar manzanos.

Pero una hojeada a los resultados de las últimas cosechas nos demuestra que la iniciativa exige paciencia. Todavía en 1984 la situación era preocupante por la escasez de manzanos, la mayoría muy envejecidos para entonces. Ese año se consumieron en las sidrerías 10 millones de kilos de manzana, mientras la cosecha no alcanzó el medio millón de unidades.

También mala (en cantidad, que no en calidad) fue la cosecha de 1988, cuando ni tan siquiera asturianos y gallegos pudieron cubrir todos los pedidos de las sidrerías guipuzcoanas, y hubo de adquirirse también en Normandía.

Un interesante informe de la revista "Sustraira", que edita la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, describía en 1988 la situación del manzano en Euskadi. Todavía entonces —seis años después de iniciado el plan pomológico de la Diputación— hacían falta entre 450.000 y 500.000 manzanos nuevos para cubrir la demanda de sidra, pues sólo 189 hectáreas de plantaciones estaban destinadas a este cultivo, con 176.733 manzanos diseminados y una producción total de 3 millones

de kilos. La esperanza se depositaba en la labor que a la sazón se desarrollaba en la finca Zubieta, a un ritmo de 10.000 manzanos repoblados anualmente.

Y, en efecto, de entonces aquí se ha recorrido un gran trecho. Según los últimos datos, hay en Guipúzcoa 2.219 explotaciones de manzanal (28% del total de las explotaciones); 792 hectáreas (0'39% del territorio); 236.480 manzanos, cuyo 90% está en plantación regular; el 50% de los árboles tienen menos de diez años (lo que significa que va rejuveneciéndose la plantación y a corto plazo puede incrementarse la producción), y el estado sanitario es aceptable (64% bueno, 22% regular y 14% en mal estado, pero estos últimos con más de 20 años de vida). En total, 1.800 variedades de manzana distintas por su tamaño, nombre, forma, aspecto, color y composición, se cultivan hoy en Guipúzcoa.

Otro detalle interesante: el tanto por ciento de superficie ocupada por manzanos en los municipios guipuzcoanos no indica, como pudiera pensarse, que la zona manzanera por excelencia sea la cuenca del Urumea. Lo es en números absolutos (pues Astigarraga, Hernani, Urnieta y Donostia suman más de un 20% del total) pero no en relativos, sino que son muchos los caseríos que obtienen un rendimiento importante con esta clase de explotación: Ikaztegieta (6,03 árboles por hectárea) ocupa el segundo lugar en la provincia después de Astigarraga (10,8 por ha.), siguiéndoles Arama (4,66), Zarautz (4,27), Hernani (4,05), Alzaga (4), Zerain (3,90) y Aizarnazabal (3,73). Añadamos como anécdota que sólo un municipio de Guipúzcoa no poseía ningún manzano de sidra en 1991: Irura.

Dentro de unos años nuestra sidra será resultado de la maceración, prensado y fermentado por métodos naturales de la manzana del país. Esto es, podrá acceder a la "denominación de origen". Pero mientras tanto, habrá que seguir adquiriendo partidas más allá de nuestras fronteras. En 1992 el precio de cada kilo de manzana comprada en las provincias españolas ascendía a 28 pesetas.

El hecho mismo de que la sidra vasca sea una bebida cuasi-natural, esto es con muy pocos aditivos no naturales, conlleva ciertas oscilaciones en el resultado final, y de ahí su enorme valor y su futuro en una sociedad saturada de productos uniformes y artificiosos. Por ejemplo, el invierno de 1990 fue caluroso y la falta de humedad en la manzana de esa temporada produjo una gran concentración de azúcares que elevó la graduación natural de la sidra. Los productores sufrieron las iras de la Administración, por cuanto las botellas —etiquetadas de forma definitiva para todas las temporadas con la indicación de 5 grados de alcohol— no reflejaban dicho aumento. Pero este entuerto sirvió para aclarar de una vez para siempre que la sidra como producto natural no puede ceñirse a una composición estricta sin perder su propia idiosincrasia, es decir salvo que introduzca elementos extraños.

Hasta los años 60 las regiones francesas de Normandía y Bretaña constituían la reserva manzanera de Europa. Luego de una fuerte crisis motivada por la caída de los precios, el Estado galo impulsó la producción de sidra dulce para dar salida al sector. Todavía hoy, es Francia el primer productor de Europa. Sólo en Normandía existen entre 1.800.000 y 2.000.000 de manzanos, siendo la producción sidrera la mayor riqueza del país junto

a la de ganado vacuno (a la que favorecen los excelentes pastos). Además de su sidra, Normandía ha conseguido introducir en el mercado mundial el ya famoso calvados, un destilado de sidra natural que goza de gran prestigio.

También Gran Bretaña anima la industria y cultivo de la manzana con técnicas encaminadas a aumentar la productividad, sustituyendo las plantaciones de grandes manzanos por nuevas variedades de pequeña altura y gran fecundidad.

Tanto británicos como franceses destinan la mayor parte de su manzana a la elaboración de sidras y zumos, los belgas están especializados en "sirops" —manzanas dulces—, compotas, mermeladas, confituras y cervezas, mientras que suizos y alemanes convierten su manzana en zumos o la consumen directamente en mesa.

En España, es Asturias la primera productora del país, poseyendo un centro pomológico puntero en Europa. Sobre las cualidades de su sidra y tasas de consumo nos ocupamos más adelante.

Importa sobre todo recordar la necesidad de que nuestros sidreros introduzcan manzana autóctona a la hora de iniciar el largo y delicado proceso que desemboca en la sidra. Cierto es que la plantación desorganizada de pinos sigue siendo la principal enemiga de nuestro campo, y que después de décadas de abandono difícilmente podrá recuperarse en breve plazo tanto tiempo como el que se ha perdido. Pero la vía abierta desde 1982 es la buena, y los resultados se empiezan a ver.

En Euskal Herria, el manzano se cultiva en terrenos de 125 a 500 metros de altitud, en tierras de mediana calidad con pendientes, guardándose los mejores terrenos para otros cultivos. No creemos que esta dinámica vaya a cambiar en tanto la demanda de sidra no aumente. Líneas abajo veremos como el futuro del campo guipuzcoano depende en gran medida de que la sidra arraigue dentro y fuera de la temporada sidrera, sueño que parece aún lejano. Es así que no exageraremos al decir que el horizonte de nuestros *baserritarras* pasa por la sidra, y el porvenir de ésta por que el cultivo de la manzana autóctona avance en cantidad y calidad como lo viene haciendo desde hace una década.



## EL PROCESO TRADICIONAL DE ELABORACION

Tras este acercamiento a las características de la materia prima de la sidra, la manzana, estamos en condiciones de comprender mejor el proceso de elaboración.

El calendario de trabajo del sidrero comienza en el mes de septiembre, cuando acomete la delicada tarea de limpiar los lagares. En la actualidad es durante la primera quincena de octubre cuando tiene lugar el machaqueo de la manzana para hacer el primer mosto, aunque José María Irizar, propietario del famoso *sagardotegi* Barkaiztegi del barrio donostiarra de Martutene, recuerda que en otros tiempos la trituración se iniciaba mucho antes —incluso en el mes de agosto—. Este cambio se debe a la preferencia de los sidreros por las manzanas tardías, casi siempre de mejor calidad.

Con la fermentación terminada, a mediados de enero, se abren las *kupelas*: llegan los propietarios de restaurantes y responsables de las sociedades para degustar y comprar las grandes partidas del año. Entre sesenta y ochenta días después, la sidra está lista para su embotellamiento, donde reposará todavía otro mes o mes y medio al objeto de que recupere la fuerza que perdió al pasar de la barrica al vidrio.

Sirva este calendario como línea general de la actividad del artesano sidrero. Ahora nos adentraremos en los detalles del proceso de elaboración tradicional de la sidra guipuzcoana siguiendo los cinco pasos clásicos: recolección y almacenamiento; trituración; maceración y prensado; fermentación; y embotellado.

## Recolección y almacenamiento de manzana

A partir de finales de agosto o principios de septiembre, el sidrero centra sus esfuerzos en preparar el material para la nueva temporada. La primera faena consiste en arreglar los útiles y reponer aquellos que resulten ya inservibles.

Al mismo tiempo, los lagares deberán quedar en perfecto estado de asepsia para acoger la nueva cosecha, así como todos los elementos que intervengan en el proceso. Más abajo nos ocupamos de los aspectos higiénico-sanitarios, considerados por todos los expertos como parte esencial del trabajo.

Ya para entonces el sidrero conoce las características de la cosecha manzanera de ese año. En su análisis comprueba el punto de madurez, que no debe ser ni verde ni sobremaduro, y según la climatología del invierno sabrá si viene bien equilibrada (cuando ha habido suficiente humedad) o con un exceso de azúcares que puedan acelerar la fermentación alcohólica (lo que sucede cuando las temperaturas son altas).

Antaño, los *baserritarras* compraban las manzanas por *gurdik*, carros de unos 330 kilos de capacidad, divididos en seis *kuelak* —especie de recipiente de madera en forma de cono, sujeto por cuatro aros metálicos y donde entraban unos 55 kilos—. Con las *kuelas* se comprobaba el contenido del *gurdi*, reclamando en caso de falta. Hoy, lógicamente, esto ha cambiado: los sidreros reciben sus cargamentos en camiones y disponen además de toda clase de mecanismos que hacen la tarea más cómoda.

Como ya anticipamos, en la elección de la manzana interviene sobremanera el gusto del sidrero. De la peculiar combinación de las distintas variedades de manzanas ácidas, dulces y amargas que cada productor efectúa, nacerán sidras con sabores inigualables, personales, típicos, por lo que vale afirmar que la sidra es un trabajo de creatividad donde cada artesano vierte todo su saber, su intuición y su talento.

## **Trituración**

En la primera quincena de octubre empieza a hacerse la sidra. Durante esos días toda la manzana, limpia y bien seleccionada —lo que exige dejar al margen aquellas con signos de descomposición o en mal estado—, es reducida a pulpa para facilitar la extracción del zumo en el prensado.

Hasta la introducción de las trituradoras a principios de siglo, los sidreros empleaban mazas o pisones, golpeando manualmente hasta majar la fruta sobre un recipiente confeccionado con un trozo de roble de entre uno y dos metros de largo, ahuecado con la azuela a modo de pesebre: el *sagar-askea*. Era un trabajo costoso, de fuerza, donde el sudor corría en abundancia, y la alimentación y el descanso debían respetarse con disciplina espartana.

Más moderno pero peculiar de las sidrerías vascas es el sistema de trituradora o *matxaka* (que puede ser de accionamiento manual, por dos volantes con mango, o a motor), consistente en una tolva por la que van cayendo las manzanas sobre un juego de rodillos o de cuchillas entre los

que es reventada, sin que las pepitas lleguen a romperse (transmitirían sabores extraños al de la propia fruta). Así se consigue una pulpa (*patsa*) de manzana consistente, no papillosa.

## **Maceración y prensado**

Obtenida la pulpa, en ocasiones se macera en contacto con el aire de 12 a 15 horas antes de entrarla en el lagar para ablandar los tejidos e iniciar el proceso de fermentación. Y puntualizamos que no siempre ocurre así porque las altas temperaturas o el viento sur pueden echar a perder la *patsa*. Mediante la maceración de la manzana triturada, las materias que se encuentran en la pulpa y corteza se disuelven en el zumo, realizándose unos procesos que colaboran al aroma, limpieza y cuerpo de la sidra resultante. La técnica normal de los sidreros vascos consiste en triturar un día y comenzar el prensado al siguiente, dejando en maceración alrededor de medio día.

La pulpa macerada se deposita en el lagar o *tolare*, donde se somete a la acción de la prensa (*prentsa*). Otrora, los lagares estaban contruidos íntegramente en madera. Ahora la base y paredes son de cemento, e incluso llevan revestimientos. El husillo y las tuercas son de hierro, e incorporan motores eléctricos en sustitución de la fuerza humana. Los lagares de la sidra son similares a los de vino o *txakoli*. De hecho, en muchos caseríos se hacía sidra y *txakoli* utilizando el mismo lagar y la misma prensa.

La prensa de sidra se compone de un recipiente rectangular (*aska*), un husillo de hierro interior (*ardatza*) y una plataforma: al descender ésta

sobre la masa de manzana triturada la exprime hasta obtener el zumo. Las antiguas prensas rústicas vascas permitían un rendimiento muy inferior al actual. Antes del husillo o tornillo central, las prensas eran "de viga", y en ellas un largo tronco de madera iba unido a una gran piedra con cuyo peso se ejercía la presión. Las Ordenanzas Municipales de Deba del año 1394 aluden a esta clase de prensas cuando dicen: "Otrosi hordenamos que cualquier persona que cortare árboles (...) para alguna ni algunas cosas salvo para maste e verga e quilla para narros e vigas de lagar"<sup>13</sup>.

Hoy día, sidreros como Zapiain y Sagarzazu han introducido prensas horizontales de accionamiento neumático y con membranas.

El prensado en el lagar dará el primer jugo de manzana, que va a parar a través de un cedazo —eliminando las impurezas— a las barricas. Al poner en marcha el lagar se prensa lentamente, parando varias veces para que el mosto salga con facilidad y la pulpa recupere volumen antes de conectarlo nuevamente. Una vez que la plataforma ha descendido bastante, se abre la prensa, se revuelve bien la manzana para que proporcione la mayor cantidad de líquido y vuelve a efectuarse la operación. El sidrero repite el prensado de esta forma tantas veces como sea necesario.

Los restos de manzana sobrantes del lagar se destinan al ganado. El *baserritarra* vigila que se consuman cuanto antes, pues pasado un tiempo estos restos fermentan provocando emborrachamientos.

---

13.- Archivo Municipal de Deba. Libro III, doc. 1. Citado por URÍA IRASTORZA, José. *La sidra*. 2 vols. Ed. Sendoa. Donostia, 1987.

## Fermentación

El mosto rojizo que surge del prensado de la pulpa se caracteriza por su turbidez, espesura y gusto dulzón.

La *barrika* es el depositario de la primera sidra, de consumo familiar, es decir alrededor de unos 150 litros, mientras que los toneles de madera, *upelak* o *kupelak*, acogen las grandes cantidades, desde 500 a 5.000 o más litros. Estos últimos pueden ser horizontales —como las barricas— o verticales —con la base más ancha que la tapa—, dependiendo simplemente de la disposición y distribución del almacén. Predominan las *kupelas* alineadas dejando un pasillo central, en tamaño variable y disposición principalmente horizontal. Tradicionalmente eran de roble, pero se han impuesto las de madera de castaño con vigueta horizontal de protección y paso de entrada para su limpieza interior (faena de enorme importancia que se efectúa con sumo esmero).

Para el transporte en carros o a lomos de un animal de la sidra que se entregaba a los caseríos y de aquella que se llevaba a la venta en el mercado, existía la *garralia*, *garraldia* o *gurdi-barrika*: barrica alargada de disposición horizontal, que podía medir hasta tres metros de largo y 70 cm. de diámetro central, reduciéndose hacia los extremos.

Desde finales de otoño y hasta las primeras semanas del invierno, tendrá lugar la fermentación del mosto de pulpa.

Ya a los 3 ó 4 días de llenar la *kupela*, por el orificio superior sale abundante espuma de color blanquecino parduzco, como borbotones de gas

y sidra, que se va acumulando alrededor del orificio en un cerco de arcilla de dos o tres centímetros de altura preparado por el sidrero para tal cometido. Ha comenzado la fermentación. Las levaduras que tenía la manzana adheridas a la corteza toman el azúcar del zumo para transformarlo en alcohol, al tiempo que se desprende abundante anhídrico carbónico. Esta primera fermentación dura entre 15 y 30 días según la temperatura, y el líquido adquiere turbidez, aspecto tosco, amén de sabores y aromas extraños.

Es la fermentación (palabra que proviene del latín ‘‘fervere’’, hervir) el proceso de desarrollo y crecimiento de las levaduras que se encuentran naturalmente en la superficie del fruto, que en el caso de las manzanas son del género *Sacharomyces* (*Sacharomyces apiculatus* y *Sacharomyces mali*).

Por la fermentación el azúcar se transforma en alcohol, merced al agua procedente del mosto y del oxígeno que actúa como fuente energética. Dos fases marcan esta transformación:

1) La llamada *fermentación tumultuosa*, que se prolonga entre una y tres semanas en función de la calidad de la manzana y de la climatología. Ya hemos hablado de los primeros síntomas: por un lado se desprende el CO<sub>2</sub> hacia la superficie de forma compacta (solidificándose en el llamado *sombrero*), con un ruido característico, y por otro las partículas minerales se precipitan al fondo formando las heces. Durante este tiempo el local debe estar bien aireado, pues la temperatura es un factor determinante del éxito de la fermentación.

“Irakin egin” dicen los viejos sidreros para designar esta primera fermentación. La prueba de que el proceso se ha consumado está en que deja de despedir impurezas, y acto seguido se taponan herméticamente la barrica con un corcho envuelto en trapo y una masa de arcilla encima (o plastón de boñiga en los caseríos de algunos pueblos), de modo que no entre aire.

2) *Fermentación lenta*. Durante unos cuatro meses se consume el azúcar restante, aumenta el grado alcohólico y la sidra se clarifica. Es la parte más delicada, pues aquí se define la calidad final del fermento. A tal propósito, el sidrero vigila que la temperatura oscile entre 10 y 12° para evitar fermentaciones anormales y alteraciones en la sidra, y ningún movimiento será permitido dentro de los locales a riesgo de remover los posos a la menor vibración.

El tamaño de las *kupelas* o toneles influye bastante, por cuanto los grandes recipientes mantienen la temperatura interior más estable que los pequeños, y resisten mejor a los factores externos.

Aun valiendo estas líneas generales como pauta, debemos en todo momento recordar que, como dice José Uría Irastorza en su monumental obra sobre la sidra (el más importante trabajo acometido hasta la fecha sobre este tema, e instrumento imprescindible para quien desee profundizar en todos los aspectos que lo rodean): “En la elaboración de la sidra y más concretamente en su fermentación, no vale hablar de razones. No existen reglas y es inútil empeñarse en demostrar o entender cómo suceden las cosas en el interior de la cuba pues (...) la sidra natural se hace de manera

natural y la participación del hombre es relativa. Esta es la causa de que la elaboración de la sidra esté rodeada de cierto misterio''.

El resultado después de las sucesivas fermentaciones es un líquido claro de entre 5 y 6'5 grados de alcohol —algo superior a la cerveza e inferior al vino— con azúcares y otros componentes, al que designamos *sagardo*, la sidra.

Ahora bien, ¿cuántos kilos de manzana hacen falta para llenar una barrica de 150 litros? Digamos que, *grosso modo*, 200 kgs. es una cantidad razonable. Pero como no todos los años la producción es idéntica —ya supimos que la manzana es fruta vecera—, los caseños que tenían muchos manzanos producían mucha sidra un año y poca al siguiente, mientras que los poseedores de pequeñas extensiones sólo tenían sidra una vez cada dos años. En la actualidad, sometidos a la ley del mercado, la producción sidrera es bastante regular, aunque haya que importar manzana los años pobres.

## **Embotellado**

Entre finales del año y principios del nuevo, la sidra está terminada. Terminada en cuanto a que ya puede beberse, pero el proceso de crianza continúa.

El sidrero controla de cerca la evolución de los caldos hasta que decide el mejor momento para el embotellado, que por lo general llegará entre

febrero y abril, cuando la primavera está en puertas o acaba de empezar. Pero, sobre todo, debe tener lugar coincidiendo con la luna menguante.

La influencia de las fases de la luna en las tareas agrícolas y en las creencias populares vascas data de siglos. También en la sidra ocurre otro tanto. Muchos son los sidreros que tapan sus cubas en luna menguante, y la mayoría los que embotellan durante la misma fase.

Una vez más debemos mencionar la notable aportación de José Uría a este respecto. Cuenta el sidrólogo tolosarra que él mismo efectuó un experimento de auténtico laboratorio en dos sidrerías: utilizando un medidor de sonidos, pudo apreciar que en su fermentación el caldo experimentaba una notable actividad en los días de luna creciente, hasta tres veces superior a la que se consignó en la anterior luna menguante, interrumpiéndose así el paulatino silencio que va conquistando el proceso.

Ley de oro en el embotellado es evitar los movimientos bruscos, que ocasionan una pérdida de gas carbónico. 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, conocido como *txinparta*.

Una botella de sidra recién envasada todavía no es apta para el consumo. Hay que dejar fermentar el líquido dentro, eso que los especialistas llaman "venir la sidra". Tardará más o menos en "venir" dependiendo de la naturaleza del líquido y de las condiciones ambientales.

Ha desaparecido prácticamente la costumbre de elaborar *pitarra* y *zizarra* en los caseríos productores, puesto que la totalidad de la manzana

se emplea en la sidra comercial, pero un trabajo como el presente no puede pasar por alto una alusión al que durante generaciones fuera refresco doméstico de todos los caseríos.

A menudo se confunden la *pitarra* y la *zizarra*, cuando son dos variedades de sidra distinta. José Uría lo aclara perfectamente en su encomiable ensayo. Para la *zizarra* se elegían las llamadas *zizar-sagarroak*, manzanas caídas prematuramente del árbol y que en consecuencia carecían de la levadura necesaria para fermentar en sidra.

La *pitarra* o *pitarra*, sin embargo, se elabora con la pulpa sobrante de los sucesivos prensados y se agua. Tras permanecer abierta de luna menguante a luna menguante (unos 28 ó 30 días), luego se cerraba por espacio de un mes aproximadamente. Su gusto dulzón y la escasez de alcohol (1 ó 2 grados) en su fórmula, explica que se guardara hasta el verano para apagar la sed en los días de calor, y que durante todo el año fuera bebida habitual de mujeres y niños. En muchos puntos de Iparralde era típico degustarla acompañada de castañas.

Coincidiendo con la apertura de las primeras sidras —entre final del año y primera quincena de enero—, desde antiguo se organiza una gran fiesta en las sidrerías, a la que se invitan a amigos, vecinos, degustadores y compradores. Es la fiesta del *shiri* o *txiri*.

Un último apunte respecto al consumo de la sidra: aunque mucha gente gusta pedirla fría, el buen bebedor sabe que debe hallarse en un punto de frescura tal que permita mejor apreciar su aroma y sabor: entre 11 y 15 grados, lo que exige refrescar bien las botellas en agua antes de descorcharlas, amén de almacenarlas lejos del calor.



## ARTESANIA Y CALIDAD

La sidra en Guipúzcoa se elabora de la forma más artesanal y natural posible, lo que supone un auténtico lujo en nuestros días. Pero además de las ventajas, ello acarrea ciertos inconvenientes en orden al mantenimiento de una calidad estable y al respeto por las normas higiénico-sanitarias que la ley exige a todos los productos por igual.

Comenzando por lo primero. Ya hemos visto que la sidra aparece como consecuencia de una suma de factores determinantes, en los que el albur interviene decisivamente: la calidad de la cosecha de manzana de cada año, la "salud" del caldo en su fermentación y la climatología que afecta en todos y cada uno de los pasos que recorre la manzana hasta convertirse en sidra.

Es así que oiremos afirmar a los artesanos sidreros que la elaboración de la sidra no es ni complicada ni sencilla, sino que todo depende del respeto a tres aspectos esenciales, a partir de los cuales el producto final debe ser aceptable (quedando toda la gama de calificativos que van desde "mediocre" a "extraordinario" a lo que la fortuna depare). He aquí las tres premisas del buen sidrero:

a) *Elección de la manzana.* Como dice Uría, el hombre de caserío que hace sidra "dagoen sagarrekin" (con la manzana que haya) siempre hace mala sidra. No es posible obtener un buen caldo sin antes considerar factores tales como la acidez, la amargura y la dulzura de la materia prima. Ciertamente es que cada maestrillo tiene también su librito en materia sidrera,

y que de las distintas combinaciones de variedades nacen los sabores divergentes, pero en cualquier caso es preciso hacer la selección de manzana con especial atención.

b) *Temperatura*. La mayoría de las sidrerías poseen gruesas paredes de piedra y argamasa, muy aptas para conservar el calor en invierno y el fresco en verano. Entre ambos extremos, conviene que en el interior nunca baje el termómetro de los 5 grados ni sobrepase los 18. Ya anticipamos que una de las claves para el éxito de la fermentación es que la temperatura del local sea adecuada. Pero también la manzana en sazón o durante el triturado puede sufrir fermentación prematura con el calor, y esto no siempre es evitable.

c) *Limpieza*. Dice el prestigioso sidrero José María Irizar: "Estoy convencido de que la base de una buena sidra radica en la limpieza. Por eso, cuando vienen las manzanas, procuramos hacer una buena selección. Cualquier broza produce acidez".

Secularmente, fue obsesión de los productores combatir las enfermedades que afectan a la sidra. Ello se conseguía con medidas de tipo higiénico y el apoyo de una serie de sustancias naturales y artificiales.

En la actualidad, se presta escrupulosa atención al estado de las barricas, los depósitos de almacén, botellas y utensilios, a sabiendas de que un descuido en su higiene puede motivar una mala fermentación.

El veterano Casiano Setién efectúa la limpieza de las *kupelas* de su sidrería al concluir el embotellado, hacia el mes de mayo, a base de un po-

co de cal viva y agua a 150 kilos de presión sobre cada centímetro de madera. Asimismo, el lavado de las herramientas después de su uso evita que los elementos metálicos ataquen al mosto.

Patxi Arrasate Palacios detalla en su concienzudo trabajo *La sidra en Guipúzcoa*, los procedimientos higiénico-sanitarios que debe respetar el sidrero durante todo el proceso:

1) La selección de manzanas debe ser adecuada, de forma manual, eliminando las contaminadas. Hecho esto, todas las piezas serán limpiadas para eliminar los posibles restos de plaguicidas.

2) Sólo podrá utilizar aditivos autorizados y aguas perfectamente potables.

3) El almacenamiento de la fruta se hará lejos de cualquier fuente de insalubridad o contaminación.

4) El sistema de prensado debe estar perfectamente limpio.

5) Los envases y tapones de embotellado, además de en perfecto estado, serán aptos para este fin. Se recomienda utilizar dispositivos automáticos de lavado y no manuales, manteniéndose igualmente limpios.

6) Una planta sidrera en condiciones debe reunir distintos requisitos sanitarios: posibilidad de ventilación para evitar un exceso humedad; sin focos de suciedad, de imposible acceso a los animales y por donde no pasen canalizaciones de aguas residuales; las paredes y techos recubier-

tos con cal tratada al sulfato de cobre o pintura antihumedad; el suelo será impermeable para evitar filtraciones y permitir la limpieza, y con ligera pendiente para la escorrentía de las aguas de lavado y residuos líquidos del proceso de elaboración.

7) El local de almacenamiento y embotellado estará en una zona aparte de la planta.

Señalemos para concluir las enfermedades más comunes que puede padecer la sidra y sus remedios tradicionales:

— Flor o velo blanquecino en la superficie, que provoca la palidez y flojedad en el caldo. Se elimina llenando la *kupela* y dejándola desbordar por la sidra.

— Ahilado o enfermedad bacteriana de la grasa, que crea un efecto de viscosidad. Se evita utilizando frutos ricos en tanino, pero una vez presentada puede solucionarse dejando abierta la botella antes de consumirla y rompiendo bien el líquido al servir.

— Picado, sabor avinagrado hasta el punto de hacerla inapta para el consumo. Ocurre por exponer la sidra al aire y al calor (por ejemplo, cuando se abre demasiadas veces la canilla).

— Ennegrecimiento. Toma la sidra un color marrón que se transforma posteriormente en negruzco.

— Enverdecimiento. Ocasionado por el contacto del líquido con los husillos del lagar. Tanto el enverdecimiento como el ennegrecimiento se evitan utilizando mostos poco oxidados provenientes de frutos bien cuidados.

En definitiva, el proceso de elaboración de la sidra natural tal como en Guipúzcoa se ejecuta, sigue procedimientos tradicionales que convierten al mosto en una genuina obra artesanal. Pero sus creadores saben que, al margen de los factores ajenos a su control y que dependen en mayor medida de la bonanza de la madre naturaleza, a ellos corresponde velar por que la calidad final de la sidra explore todas las posibilidades que las condiciones de cosecha y fermentación hagan posible.

Ahora bien, ¿qué es una buena sidra? O por decirlo mejor, ¿cuáles son sus cualidades? De ello nos ocupamos a continuación.

## CUALIDADES DE LA SIDRA

Tres son las virtudes que distinguen a la buena de la mala sidra: su aroma, suavidad y el famoso "granillo". Como dice un sidrólogo guipuzcoano de gran abolengo, "la sidra de calidad tiene el color de la paja, un agradable olor afrutado, y al romper se aprecia la *txinparta* o *granillo* y sale espuma, pero luego se diluye".

Estas son las cualidades en cuanto al aspecto externo de la sidra. Ahora bien, lo esencial de cualquier caldo es su sabor, y en el caso de la sidra las características que deba presentar al paladar no pueden ser uniformemente descritas: en esta materia la controversia está tan abierta que hace realidad el viejo dicho de que "sobre gustos no hay nada escrito".

Y es que aficionados y expertos no logran ponerse de acuerdo sobre un rasgo típico de la sidra vasca: su acidez. Tanto es así que los enólogos insisten en que "técnicamente, la sidra cuanto menos acidez tiene, es mejor", pero su puesta en práctica choca con los productores, para quienes esta cuestión es secundaria.

Antes de continuar debemos distinguir los dos tipos de acidez que pueden darse en la sidra. Una, la llamada acidez natural, o acidez fija, producida por el ácido málico de la propia manzana (en cantidad variable). La segunda clase es la acidez volátil, causante del avinagramiento de la sidra. Por acidez total se entiende la suma de ambos tipos, que si supera los 2,2 gramos por litro desvirtúa la sidra hasta el punto de que ya no podremos calificarla de "natural". Pues bien, siguiendo la reglamentación

internacional al respecto, es evidente que debe procurarse la eliminación total de la acidez volátil de las sidras.

Aun cuando la Administración comparte el mismo criterio, en la Comunidad Autónoma Vasca se toleran índices superiores al 2,2% de acidez, máximo autorizado por la normativa estatal.

Diversas condiciones favorecen el aumento de la acidez volátil en la sidra natural: a la manzana le afecta su tiempo de almacenamiento, una inadecuada limpieza y su estado sanitario; variaciones en la acidez de la sidra se producen durante el proceso de elaboración por ausencia de metabisulfito, utilización de una prensa de características impropias, por el sistema de llenado de cubas, ausencia de trasiegos y de defecación en frío, depósitos no totalmente llenos, por altas temperaturas de fermentación o por excesivas extracciones en el *txiri*. Asimismo, la negligencia en el sistema de limpieza de prensas, cubas, mangueras, suelos, etc. afectan a este factor. Ya en el embotellado, la acidez de la sidra aumentará cuando el encorchado sea defectuoso, la puesta en botella se realice con demasiada lentitud, el líquido posea restos de azúcares, no se produzca una estabilización física ni química o por acumulación de excesivos contaminantes en los posos.

A semejanza del queso del país, por ejemplo, que ha perfeccionado el producto respetando escrupulosamente la higiene de los útiles de acero inoxidable, efectuando la maduración en zonas asépticas e incluso prescindiendo casi por completo del arcaico ahumado, hay que conseguir que nuestra sidra gane en calidad mediante la eliminación de todos los factores que producen acidez volátil, que en resumidas cuentas son siempre negativos para el resultado final del caldo.



Hay que meditar muy seriamente por qué el Label de calidad, reconocido a múltiples alimentos (quesos, patatas, cordero, miel, pollo...), le ha sido negado a nuestra sidra, elemento tanto o más tradicional, natural y de consumo masivo que los restantes. La respuesta parece clara: en demasiados casos su elaboración deja mucho que desear en cuanto al control de calidad.

Resulta significativa la gran influencia del hábito en materia de gustos. Cuantas veces se ha llevado sidra vasca a Normandía para hacerla degustar a ese pueblo de grandes bebedores de licores de manzana, su cata ha sido acogida con disimulada frialdad: es evidente que nuestra sidra les parece "demasiado ácida", de imposible encaje en paladares acostumbrados al sabor dulzón de la suya.

Entre nosotros mismos, un vino con acidez volátil del 1% lo desecharíamos por "picado", pero una sidra con ese nivel nos parecería "aguada". ¿Por qué estas diferencias? ¿Podría establecerse una "sidra tipo" de alta calidad, cuyo patrón todos los productores tuvieran que considerar para ir acercando las sidras de distintas procedencias a ese modelo único y común? Pretender "coca-colizar" la sidra supondría firmar su acta de defunción. La sidra es y debe seguir siendo rica en expresiones, natural y variable en su composición por mor de los accidentes naturales (cosecha de manzana, factores climatológicos, flexibilidad de la fermentación...), del "estilo" de sus creadores y del gusto de los consumidores. Nadie intentará convencer a franceses o ingleses de la supremacía de la sidra ácida sobre la dulce ni, a la inversa, podrán ellos variar nuestra idea de lo que esperamos de un buen caldo de manzana. Otra cosa es que los gustos mayorita-

rios —y, por ende, la demanda del mercado— tiendan hacia la disminución paulatina de la acidez, y mejor aún si nuestro producto progresa cualitativamente mediante la eliminación de su acidez volátil, respetándose, eso sí, su acidez natural, propia y característica.

Dicho esto, no debe tampoco sorprender que la sidra natural vasca se resista a los encorsetamientos administrativos al uso para cualquier producto de consumo público. En 1989, el Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco hizo pública una nota afirmando que “el mayor número de irregularidades y fraudes al consumidor” detectados durante aquel ejercicio por los inspectores de consumo, referíanse a los sectores de conservas alimenticias, textiles y elaboración de sidra, justificándose la inclusión de ésta última en que de 38 casos analizados, 24 mostraban graduaciones alcohólicas superiores a las declaradas y mayor acidez.

A nuestro modo de ver, se cometió una gran injusticia. Equiparando a conserveros y textiles con los artesanos de la sidra se hizo un flaco favor a nuestra industria tradicional. No existe “fraude al consumidor” cuando el sidrero elabora una sidra con un único grado alcohólico superior (como mucho) a lo establecido, porque la manzana viene más rica en azúcares como consecuencia de un invierno caluroso.

¿Puede decirse lo mismo de un tejido que se ofrece con una garantía de calidad superior a la real, o de una partida de conservas ahítas de componentes químicos?

Al poco de publicarse aquella nota, la revista “Eroski”, especializada en la defensa del consumidor vasco, tuvo la feliz iniciativa de efectuar un

riguroso y completísimo informe sobre la calidad de nuestras sidras, comparándolas además con las achampanadas y las marcas más populares de fabricación industrial. Sus resultados no dejaban lugar a la duda<sup>14</sup>.

La sidra vasca posee entre 10 y 13% de contenido en azúcares de jugo extraído de la manzana, que por fermentación total daría una graduación alcohólica entre 5° y 7°.

En el análisis se descubrió que dicha oscilación, así como los márgenes de extracto seco total, metanol y etanol, respetaban las exigencias de calidad. En contrapartida, las variaciones en el precio final del producto no se correspondían con la calidad, siendo las naturales mucho más económicas que las sidras gaseosas e industriales.

A favor de las dulces se constata un mayor aporte energético que en las ácidas, hasta un total de 40 calorías por cada 100 gramos provenientes de azúcares y alcohol etílico.

Este interesante informe se ocupa de un factor especialmente importante en cualquier género alimenticio: la caducidad. La sidra tiene vida limitada, sobre todo la natural, cuya inestabilidad bioquímica responde a las reacciones de oxidación que se verifican lenta pero constantemente en los compuestos orgánicos que aportan su sabor. Una sidra sin antioxidantes va perdiendo poco a poco su sabor característico. La adición de antioxidantes permitidos —como el ácido ascórbico— prolonga la vida de la

---

14.- Revista EROSKI, N.º 134. Noviembre de 1989.

sidra, pero la natural guipuzcoana prescinde de sustancias ajenas (conservantes o aditivos) al proceso tradicional. La única solución pasa, pues, por conservarla en la oscuridad y a temperatura fresca, recomendándose su consumo en el mismo año, antes de que comience la degradación.

La temperatura ideal de conservación de las *kupelas* y también la de ingestión —“fresca pero no fría”— hace que muchas de nuestras sidrerías tengan un ambiente poco acogedor de cara a los visitantes. Para muchos es parte del “encanto”, pero otros lo juzgan uno más de los inconvenientes que les retraen de acudir a la *sagardotegi*.

Preferencias personales al margen, los productores apuestan cada vez más fuerte por la incorporación de depósitos de acero inoxidable —que facilitarán la fermentación, larga conservación y óptima limpieza— en lugar de las viejas barricas. La pionera de tal innovación fue la sidrería Sagazazu de Hondarribia, pero Añota, del barrio de Elosiaga de Azpeitia, figura como la primera sidrería en servir al *tsots* desde cubas de acero: para este sidrero, cerca está el día en que podremos beber sidras de dos o tres años de crianza, lo que supondrá una auténtica “revolución”.

Peculiar también es el sistema de la sidrería Katxarro de Elorrio (Vizcaya) —creación de Zapiain, de Astigarraga—, que permite ofrecer sidra al *tsots* todo el año mediante una serpentina introducida en las cubas de acero, y que mantiene la sidra estabilizada a 10° de temperatura.

Un sondeo entre los sidreros guipuzcoanos más importantes, acaba por desvanecer cualquier duda sobre la viabilidad de las nuevas técnicas.

La inmensa mayoría considera que las *kupelas* de acero guardan las tres virtudes de la sidra —aroma, suavidad y “granillo” — sin atender a la pureza del procedimiento tradicional. Desde otra perspectiva, la práctica extinción del *kupelero* o fabricante de barricas de madera hace que sus precios empiecen a no ser competitivos respecto a los de las cubas de acero. Parece claro que en un futuro inmediato la sidra deberá adaptarse a las nuevas condiciones, aprovechando lo que de bueno ofrecen los modernos materiales de fabricación.

Para concluir estos breves apuntes sobre el control de calidad, señalemos los dos aspectos que los especialistas tienen más en cuenta en lo que a la sidra embotellada trata. Primero, un elemento de deterioro del caldo se produce por embotellar la sidra sobrante de las barricas de *tsots*, donde ya ha entrado aire. El buen sidrero sabe que debe separar las barricas de *tsots* y las de embotellado, y que el fondo de las primeras no es apto para su envase.

Segundo, el consumidor ha de recordar que después de un traslado la sidra llega batida y pierde parte de su fuerza. Un par de días de reposo bastan para que se recupere. Respetadas ambas condiciones, no puede decirse que la sidra de botella desmerezca a la de *tsots*: son dos formas de beber, distintas pero exquisitas por igual para el verdadero amante de la sidra.

Respetadas estas premisas, paladaremos un producto bajo en calorías y altamente diurético que, bebido con moderación, sólo puede aportar placer y vitalidad.

## LOS PRODUCTORES

Los sidreros acostumbran a definirse como “*baserritarras* por encima de todo”. Pero hay algo que les distingue corporativamente del casero vasco: su sentimiento de pertenencia a una “casta” de artesanos y, por añadidura, la necesidad de agruparse en defensa de sus derechos y en apoyo a su *modus vivendi*. A la clásica disgregación del productor agrícola —tendencia que sólo recientemente empieza a invertirse—, los sidreros han opuesto desde hace décadas una organización gremial sólida, diseñada con objetivos muy precisos.

La asociación guipuzcoana más antigua es la Agrupación de Cosecheros de Sidra Natural, fundada antes de la Guerra Civil, que integra a más de medio centenar de sidreros. En respuesta a su interés por todos los aspectos que atañen al estudio y mejora de los métodos productivos, desde octubre de 1992 la Diputación Foral de Gipuzkoa estableció un acuerdo para subvencionar con dinero público las iniciativas que la agrupación adopte con ese fin.

En agosto de 1985, cuatro de los sidreros de mayor producción de Guipúzcoa —Zapiain, Zelaia, Borda y Kako, todos de Astigarraga— decidieron nuclearse en torno a una asociación a la que llamaron Taldea Sagardeogileak. A los cuatro miembros de Taldea les interesa la sidra como un fenómeno total que comienza desde la elección de semillas de manzano y termina en la ejecución estricta del rito de beber sidra en un *sagardotegi* (sobre lo que se declaran clásicos: sin sillas ni servicio de cocina, donde cada cliente lleve sus cazuelas).

Participando de tal afinidad de conceptos, el objetivo estatutario primordial de Taldea se cifra en la coordinación del trabajo de sus asociados para una mejora del producto, articulándose alrededor de las siguientes premisas:

- a) Observación de las distintas variedades de manzana, estudiando las condiciones en que surgen y la influencia de los distintos factores que entran en juego.
- b) Conocidas las características, establecer las mezclas en las proporciones más adecuadas para conseguir una calidad media en la sidra natural.
- c) Seguimiento detallado de los cambios que sufre el mosto hasta su transformación en sidra.
- d) Concienciar a los cultivadores sobre la prioridad de la calidad por encima de la cantidad, compensándose económicamente las variedades de menor producción pero calidad superior.
- e) Comunicación permanente con los *baserritarras*, concebida como base esencial para el porvenir de la sidra.
- f) Mantenimiento de lazos estrechos con las instituciones relacionadas con el sector.
- g) Política de precios para la compra de manzana de acuerdo a los intereses del productor, al margen de los factores cuantitativos,



evitando así el desánimo que cunde en ellos cuando no rentabilizan las buenas cosechas por la bajada de los precios.

h) Fomentar el repoblamiento de manzanos en el país de forma ordenada e interesante, ofreciendo colaboración desinteresada en todos los aspectos técnicos y de otro tipo que estén en manos del colectivo.

A un ideario tan preciso, corresponden prácticas que apuntan en la misma dirección: Taldea compra manzana de forma unificada para todos los socios, indicando a los cultivadores su interés o desinterés por ciertas variedades, la exigencia de limpieza en la fruta, ausencia de podridas y otros detalles fundamentales para el éxito de la cosecha.

Qué duda cabe que el ideal en materia de sidras sería que nuestros productores fueran además cultivadores de manzana, pues así podrían cuidar con mimo el proceso completo desde el árbol hasta el vaso. Desgraciadamente, no es nuestro caso. Aquí convive el sector de los productores de manzana, que como es natural defienden su género y desean sacar el máximo rendimiento al trabajo, junto al de los sidreros, elaboradores de sidra que procuran comprar la materia prima a precios ventajosos. Las asociaciones de productores propugnan aunar esfuerzos entre ambos, creando incluso una organización "interprofesional" de cultivadores y sidreros, como de hecho existe ya en el resto de Europa. Y mientras los unos hagan lo posible por mejorar los manzanos, seleccionar variedades, adecuar los métodos de recogida y cuidado en el tratamiento de la fruta, los otros se preocupen de la óptima elaboración, envasado y almacenado del jugo re-

sultante. El futuro de unos y de otros pasa por trabajar en equipo, diseñando una estrategia de mercado y estableciendo una política de precios tanto del producto básico, la manzana, como del final, la botella de sidra, pero con la perspectiva común de mejorar la calidad.

Una vez presentados los colectivos de productores, hora es que entremos en las producciones mismas. ¿Cuánta sidra se produce en Guipúzcoa y cuánta se consume? ¿Cuántos kilos de manzanas se emplean cada año, y en qué proporción provienen de nuestras huertas? No abrumaremos al lector con cifras y estadísticas, pero sí nos parece importante trazar un cuadro general de la evolución de nuestras producciones pomológicas y sidreras en los últimos años. Intentaremos sintetizarlo en unas pocas líneas.

Allá por 1931, Guipúzcoa poseía más 300 sidrerías, y ofertaba en el mercado 8 millones de litros anuales. Muy pronto entraría en decadencia por los motivos expuestos anteriormente, y durante los años 70 se aprecia ya una importante recuperación: la cosecha de 1978 aportó 3 millones de litros, insignificante cantidad en comparación con la de medio siglo antes, pero muy superior a la de los años previos. Luego continuaría la progresión ascendente: 6 millones en 1981, 9 en 1984, más de 8 en 1987, 5 millones de litros en 1990...

En 1991, Guipúzcoa lanzó al mercado 5,5 millones de litros aproximadamente, elaborados con 8 millones de kilos de manzana de las que sólo el 15% eran autóctonas, importándose el resto de Normandía, Bretaña, Asturias, Galicia, Cantabria y Vizcaya.

comenzó en 1987, y que ha hecho de las sidrerías un fenómeno sociológico digno de atención, cabe constatar que esa euforia no se ha extendido al producto mismo, a la sidra, y la venta de botellas apenas ha crecido en este tiempo; al contrario, el lanzamiento del botellín de sidra —nacido para que pudiera ocupar un lugar entre el vino y el zurito en los gustos del *txikiteador*—se saldó en fracaso.

Los sidreros confeccionan mucha sidra, tanta que al *tsots* sólo consiguen sacar un máximo del 6% del total de la cosecha. Queda, pues, más de un 90% para la venta envasada. Y la inquietud de los profesionales se justifica ampliamente, habida cuenta de que si la sidra no se relanza en plena “moda” de las sidrerías, el futuro se presenta poco halagüeño para cuando ese furor amaine.

Ahora bien, justo es reconocer lo que supone la temporada del *tsots* para una localidad como Astigarraga, que no en vano puede catalogarse como “Meca” de la sidra en Euskal Herria. Este pueblo de la cuenca del Urumea, de 2.200 habitantes, recibe entre enero y abril una media de 2.000 visitantes durante los días laborales, superando los 3.000 en fines de semana. Tamaña avalancha de turistas sidreros impulsa la economía de la villa —basada en pequeñas parcelas agrícolas, polígonos industriales y la propia sidra—, pero también causa algunos inconvenientes en orden a la convivencia. Recientemente, los hosteleros y el Ayuntamiento de Astigarraga han firmado un convenio que compromete a los primeros a respetar los horarios de apertura y cierre y a controlar los ruidos a partir de cierta hora de la noche, mientras que la corporación acondicionará aparcamientos adecuados para el fluido de la circulación dentro del casco.

comenzó en 1987, y que ha hecho de las sidrerías un fenómeno sociológico digno de atención, cabe constatar que esa euforia no se ha extendido al producto mismo, a la sidra, y la venta de botellas apenas ha crecido en este tiempo; al contrario, el lanzamiento del botellín de sidra —nacido para que pudiera ocupar un lugar entre el vino y el zurito en los gustos del *txikiteador*—se saldó en fracaso.

Los sidreros confeccionan mucha sidra, tanta que al *tsots* sólo consiguen sacar un máximo del 6% del total de la cosecha. Queda, pues, más de un 90% para la venta envasada. Y la inquietud de los profesionales se justifica ampliamente, habida cuenta de que si la sidra no se relanza en plena “moda” de las sidrerías, el futuro se presenta poco halagüeño para cuando ese furor amaine.

Ahora bien, justo es reconocer lo que supone la temporada del *tsots* para una localidad como Astigarraga, que no en vano puede catalogarse como “Meca” de la sidra en Euskal Herria. Este pueblo de la cuenca del Urumea, de 2.200 habitantes, recibe entre enero y abril una media de 2.000 visitantes durante los días laborales, superando los 3.000 en fines de semana. Tamaña avalancha de turistas sidreros impulsa la economía de la villa —basada en pequeñas parcelas agrícolas, polígonos industriales y la propia sidra—, pero también causa algunos inconvenientes en orden a la convivencia. Recientemente, los hosteleros y el Ayuntamiento de Astigarraga han firmado un convenio que compromete a los primeros a respetar los horarios de apertura y cierre y a controlar los ruidos a partir de cierta hora de la noche, mientras que la corporación acondicionará aparcamientos adecuados para el fluido de la circulación dentro del casco.

Venimos hablando de la sidra en Guipúzcoa, por ser éste el territorio por antonomasia en el arte de su crianza. En Vizcaya la cultura del *txakoli* está muy por encima, y no existe el fenómeno social de las sidrerías, al menos con la implantación de Guipúzcoa. Pero la situación actual de la sidra en el *herrialde* vizcaíno, en franca recuperación desde 1987, merece un pequeño repaso.

Hay registrados en Vizcaya una decena de productores, distribuidos sobre todo en la zona de Durango, Gatika, Bermeo, Markina, Encartaciones, etc. Sólo una media docena de ellos supera los 1.000-1.500 litros al año, listón que señala el excedente mínimo para la venta, de tal modo que la mayoría destina sus partidas al autoconsumo familiar o vecinal. Baste decir que entre todos apenas sobrepasan los 30.000 litros anuales (un 0,5% de la producción guipuzcoana).

Desde 1989 se ha empezado a plantar variedades autóctonas para elaborar sidra vizcaína, pero no acaba de arraigar entre los baserritarras el interés por el cultivo manzanero. Así las cosas, hay tres sidrerías que ofertan caldo proveniente de Guipúzcoa: Etxerre en Olabeaga (Bilbao), Ankapalu en Larrabetzu y Katxarro en Elorrio.

También estos sidreros poseen su propia agrupación, la Asociación de Sidreros y Txakolineros, compartiendo técnicos y métodos, pues muchos cultivadores compaginan las dos especialidades. Sus fines se dirigen al fomento del consumo de la sidra, y nada mejor para eso que proponer —como vienen haciendo desde algunos años— viajes en autobús durante los fines de semana de la temporada para asistir al ritual sidrero en Gui-

púzcoa. Entre todos, están consiguiendo que aumente la popularidad de la sidra en Vizcaya y que vayan proliferando los *sagardotegis* a la vieja usanza.

Con estas notas de optimismo por delante, digamos cuanto antes que Euskal Herria dista años luz de competir con las tasas de producción y consumo de nuestros vecinos asturianos. Un sidrero guipuzcoano afirma que "mientras en Asturias es normal que diariamente un bar saque entre 35 y 40 cajas de sidra, raro es el establecimiento de nuestra provincia que consuma 200 botellas al año". No hemos podido cotejar este dato (que nos parece exagerado), pero que de ser cierto hablaría muy a las claras del abismo que separa a un pueblo que ha integrado la bebida en sus gustos cotidianos, de otro que lo tiene arrinconado entre los placeres estacionales.

La sidra asturiana se caracteriza por un sabor más suave que la nuestra. Allí la mantienen en cubas para ir sacándola a medida que se consume, con lo que el proceso de producción es más corto y las sidras duran en las barricas hasta dos años. Se bebe a deshoras y en vaso de boca ancha a altura suficiente para que rompa al caer: la forma tradicional de escancia asturiana es recomendable porque la sidra toma cuerpo. Llenen el vaso sólo un poco, luego de beber se tira el poso por donde se ha bebido para limpiarlo y se lo pasan al compañero. Disfrutar de unos vasos de sidra acompañados de cualquiera de los magníficos quesos asturianos, es un placer incomparable.

Este repaso de los productores necesariamente debe detenerse en los europeos. Empezando por los franceses, cuya tradición se remonta no menos de quince siglos. En Normandía, Bretaña y Picardía hay registros

de sidra desde los siglos V y VI, aunque un gran salto cualitativo se dio desde el XV, aprovechando la benignidad del cambio climatológico.

Normandía era la despensa manzanera de Europa, pero con el tiempo se dedicaron a la manzana de mesa y de 40 millones de árboles se han pasado a menos de 18. Ultimamente el Estado subvenciona la plantación de variedades oficialmente seleccionadas de manzana sidrera.

Con su secular experiencia, Francia brilla como la pionera en los estudios sidreros, y basta una hojeada a la bibliografía disponible en el país vecino sobre el tema para admirar la atención que prestan a todos los pasos del proceso de conversión de la manzana en sidra. También en Bélgica, Inglaterra, Francia, Suiza y Austria se han creado centros oficiales dedicados al estudio y fomento de la manzana.

Pero esto no es óbice para que reconozcamos una insalvable desventaja de su sidra en relación con la nuestra: las sidras de Normandía y Bretaña, así como también las de Irlanda e Inglaterra, en tanto que productos industrializados, carecen de ese sabor puro y radicalmente natural de la *sagardo vasca*.

En Europa gusta la sidra dulce y preferentemente gasificada. La mayor parte de la inmensa producción sidrera de Hereford (Gran Bretaña) es gasificada, pero su sidra natural, al igual que la del norte de Francia, es dulzona.

El proceso de elaboración es el mismo, fermentando en cubas de roble, pero envasan la sidra con una densidad de 1.008 gramos por litro.

O sea, cuando el mosto todavía contiene unos 16-18 grs. de azúcar en cada litro. El corcho se sujeta con alambres, como el champán o las sidras gasificadas.

El especialista tolosarra José Uría, auténtico enciclopedista de la sidra, dice que las naturales de Francia —en especial de Bretaña y Normandía—, Inglaterra, Irlanda y Alemania (Renania) son buenas, mientras que las peores sidras provienen de Suiza, Austria, Canadá y Estados Unidos de Norteamérica.

## LAS SIDRERIAS

En sus orígenes, las sidrerías eran los centros de diversión de los *baserritarras*, las primitivas tabernas vascas. Allí se servía sidra en jarras y se comían sardinas viejas, huevos cocidos y castañas (la tortilla de bacalao es posterior a los años 60 o finales de los 50).

Entre trago y trago, los parroquianos jugaban a bolos, a la sazón distracción preferida de la clientela, y en menor proporción al bote o a la toca.

Pero también había una modalidad de diversión muy querida de los *sagardozales*, y que ha pasado a engrosar nuestro acervo cultural gracias a las sidrerías: el *bertsolarismo*. Nacido como arte tradicional de los pastores —a quienes sobraba tiempo para avezarse en estas lides—, la versificación eúskara recibió un gran espaldarazo durante el pasado siglo merced a la audiencia que consiguió en las *sagardotegis*. Con el estómago lleno y el corazón henchido por la sidra, muchos *baserritarras* utilizaban este lírico procedimiento para ajustar cuentas dialécticamente con sus vecinos: ahí salían, como en el ágora griega, todas las diferencias y protestas que acumulaban en sus relaciones, saldándose sin violencia en la palestra de la sidrería. A buen seguro que el *bertsolarismo* no disfrutaría hoy de tanta difusión de no ser por su estrecho nexo con el ambiente sidreril.

Quienes conocieron aquellas sidrerías de principios de siglo recuerdan la extraordinaria calidad del mosto que degustaban. Había buena sidra porque abundaban las variedades de manzana, pues no en vano las mejores tierras se dedicaban a la plantación del fruto. Todo eso se perdió tras



la guerra, empleándose el suelo en cultivos de mejor provecho. Desapareció aquella manzana, bajó la demanda, y las sidrerías comenzaron a cerrar sus puertas.

Antiguamente el sistema habitual de venta era el *tsots*, pero no como ahora lo conocemos: las *kupelas* llevaban un grifo de latón y una persona, de pie tras un pequeño mostrador portátil, despachaba la sidra y cobraba por cada vaso. A la entrada o muy cerca del escanciador unos carteles advertían: "Se vende sidra a diez céntimos el vaso". Las jarras donde se servía eran de madera y más tarde de barro, con capacidades variadas, aunque las más corrientes fueron: *pitxarra*, de unos dos litros; *pitxerdi* o *pinta*, de un litro; *pinterdi* o *media pinta*, para medio litro; *txikia*, de 25 centilitros, y la *txikiardi*, de un octavo de litro de capacidad.

Mucho después se introdujo el *tsots* a la manera moderna, y fue como generalización de la costumbre de hosteleros, representantes de las sociedades y algunos particulares de acudir a degustar la nueva sidra y elegir las partidas que deseaban comprar, lo que se denomina *probaketa*. Estos invitaban a sus amigos a la cata, y para acompañarla llevaban una *afari-merienda*.

Cuando la mayor parte ya estaba vendida, poco antes de la Semana Santa, los productores ponían canillas o *txiris* a sus últimas *kupelas* y las ofrecían al público, pero no al *tsots* sino en vasos como anteriormente explicamos.

Poco a poco empezaron a abrirse *kupelas* desde el comienzo de la temporada, y la gente, a la manera de aquellos catadores de primera hora,

empezó a frecuentar las sidrerías cargados de cazuelas, bocadillos, tortillas... El sidrero vio que podía ser interesante dejar que cada cual bebiera cuanto quisiese a cambio de una cuota de entrada, y así derivaron hasta su actual configuración.

Quien esto escribe recuerda perfectamente que en el mismo casco urbano de San Sebastián abundaban las sidrerías, preferentemente en bajos y bodegas de temperatura siempre fresca, a las que se accedía directamente desde la calle. De sus *kupelas* se ofrecía al público la *pittarra* por botellas o por vasos. ¿Cuántas veces recuerdo haber ido a la sidrería, todavía con pantalón corto, a beber un vaso de *pittarra* por el que pagaba 10 céntimos? No sólo era una delicia aquella bebida fresca y dulzona, sino que además me enorgullecía entrar en un local donde siempre había hombres mayores: nunca faltaban un par de amigos charlando o un viejecillo junto a su bastón y con un vaso en la mano matando el tiempo.

Muchas de aquellas sidrerías eran bajas con *kupelas* llenas de mosto de manzana preparado en los caseríos y transportado en *karretobarrikas* hasta la ciudad: la sidra fermentaba allí y luego se servía al grifo en vaso. En suma, eran sidrerías un tanto urbanas y sólo externamente semejantes a las de Astigarraga o Hernani.

Otro fenómeno propio de San Sebastián son las sociedades populares, ahora comunes a toda Euskal Herria pero que en su génesis se constituyeron como imitación de las sidrerías. Nacidas a mediados del siglo XIX, las sociedades populares surgieron con el declinar de las *sagardotegis*, durante la época en que el vino empezó a desplazar a la sidra como bebi-

da de consumo habitual: grupos de amigos asiduos de aquellos establecimientos decidieron alquilar sus propios locales para disfrutar sin limitaciones, beber a precios reducidos y organizar su tiempo libre al antojo. Así crearon unos estatutos fundacionales por los que se regularían, y cuyas líneas maestras pasaban por una radical democracia interna, la delimitación del espacio a los varones y el fomento de actividades recreativas, culturales y gastronómicas. Características todas ellas heredadas de las antiguas sidrerías.

Hoy la "época de espiche" es un momento especialmente importante en el calendario guipuzcoano. Desde enero y hasta abril, cuadrillas de amigos, matrimonios, familias y visitantes curiosos desfilan por cualquiera de las más de setenta sidrerías dispersas por la geografía de la provincia, y muy en especial por las de la cuenca del Urumea. Aunque también para esto hay gustos, y hay quien prefiere las llamadas "auténticas" por su soleira, y quien se inclina por las "falsas" porque le aseguran la comodidad de un restaurante.

Por ejemplo, los cuatro sidreros de la asociación Taldea Sagardogileak son partidarios de mantener el rito: ni asientos, ni cafés, que la gente aparezca con su cazuela, etc. Otros profesionales del sector, en cambio, dirigen sus esfuerzos hacia la modernización de sus negocios, al considerar que tan sidrería es en puridad una que contenga asientos y carta de menús como la que carezca de ellos.

Y es que, todo hay que decirlo, ese afán por los lugares de suelo irregular, ambiente húmedo y hasta frío, donde el comensal debe cuidar

que sus chuletas no se quemen mientras aguarda el grito de *tsots!* para acudir presto con su vaso... es algo extraño, singular y en cierto modo hasta extravagante.

No nos sorprenda por tanto que en un periódico irlandés, un escritor de prestigio después de visitarnos publicara que "los vascos van de noche a unos *pubs* donde beben una bebida llamada sidra, cenan de pie y pasan un frío espantoso. Todo aquí es anticuado, pues la higiene y la comodidad son las de otros tiempos".

Una puntualización semántica antes de continuar: hablamos de *tsots* designando una forma especial de beber sidra, cuando en realidad ya es común entre los sidreros el grito de "¡mojón!" para llamar a la clientela a beber de la *kupela*. Los más viejos del lugar dicen que esta exclamación proviene de tierras riojanas, y ha venido a sustituir a las expresiones tradicionales, que siempre fueron "*tsots!*", "*edatea!*" o "*kupelara!*". Otras versiones hemos oído, según las cuales hace más de medio siglo ya se empleaba en la cuenca del Urumea la voz "¡mojón!" para convocar a la escancia (proferido además por el más viejo de cada mesa), dejándose obligatoriamente de comer hasta que todos llenaran sus vasos. Sea como fuere, la armonización de criterios en este punto se impondrá por la fuerza de la costumbre.

Pese a que la novedad y el privilegio de disfrutar la sidra recién fermentada supone siempre un atractivo, los mejores meses para beber al *tsots* son febrero y marzo, momento en que alcanza su punto de mayor esplendor y pureza de gusto. Pero cualquier momento es bueno para saborear

el caldo de la manzana, más aún cuando por sólo 500 pesetas las sidrerías nos ofrecen “barra libre”.

Ahora bien, incluso si la sidra posee una graduación alcohólica moderada, su ingestión incontrolada puede trastornar a los poco habituados. Al respecto dice José María Irizar: “Una persona acostumbrada a beber sidra aguanta sin problemas una veintena de vasos, que suponen un par de botellas, El problema, la mayoría de las veces, no es la sidra que se bebe en una sidrería sino lo que se echa al cuerpo después del café”.

En prevención de accidentes, los últimos años la Ertzantza ha establecido estrictos controles de alcoholemia en los accesos al circuito sidrero de Astigarraga. Al principio se produjeron algunos roces con los profesionales del sector y el propio Ayuntamiento, pero hoy parece claro que por el bien de todos debemos acostumbrarnos a separar el alcohol —también la sidra— y la carretera: cada día son más los clientes que se desplazan en taxi, y las cuadrillas que alternativamente designan a un conductor que por una noche tiene la sidra vedada.

El barroquismo de las sidrerías guipuzcoanas atrae también a buen número de turistas madrileños, aragoneses y, sobre todo, catalanes, que aprovechan las vacaciones de Semana Santa para visitar esos establecimientos de los que tan pintorescas referencias han recibido. En cuanto a los extranjeros, la máxima admiración produce entre los alemanes —bebedores de cerveza en grandes dosis—, pues por un precio insignificante sus amplios estómagos dan cabida a varios litros de una bebida ácida muy acorde con el gusto teutón.

Finalicemos señalando una increíble coincidencia. En Valdivia, ciudad al suroeste de Santiago de Chile, se produce la chicha, equivalente de nuestra sagardo. Cuando llega la temporada, las barricas que contienen chicha se abren jubilosamente y la gente se agolpa para beber del grifo. Pero las semejanzas no acaban aquí: en sus sidrerías, como en las nuestras, los clientes permanecen de pie y llevan sus propias comidas en cazuela. Sin embargo, la sidra de Valdivia se consume preferentemente en la sidrería, y sólo en menor proporción embotellada, siendo elaborada a base de manzana de la región.

En un país como Chile, tan influido por la cultura vasca, podría pensarse que esta costumbre sea una adaptación de nuestro ritual sidrero. Pero tal vez se trate —¿por qué no?— de una de esas coincidencias casi mágicas que en ocasiones nos unen a los hombres de ambos extremos del planeta.

El buen aficionado conoce sobradamente las distintas clases de sidrerías guipuzcoanas. Unas no dan de comer, otras lo hacen pero debe consumirse de pie, unas terceras dan de comer y ofrecen mesas con asientos. Sin distinciones de ninguna clase, y animando al lector a que vaya poco a poco descubriéndolas, aportamos en las últimas páginas la relación de las sidrerías actualmente registradas en nuestra provincia, con su dirección y teléfono.

## LA SIDRA EN EL MERCADO

La sidra se enfrenta ahora —cuando las plantaciones de manzanos crecen a buen ritmo, las nuevas tecnologías están introduciendo mejoras en el producto y las sidrerías se consolidan entre las nuevas generaciones—, al reto de la comercialización.

En una interesante ponencia de los Cursos de Verano de San Sebastián de 1992, el sidrero Miguel Zapiain presentó un balance de la situación y las perspectivas que se abren a medio plazo. A su parecer, "la sidra tiene el inconveniente de que el volumen de lo producido es pequeño, pero el sector tendrá que espabilar. El producto es muy atractivo, totalmente natural, bajo en alcohol, con poco gas y proveniente de una fruta muy popular". Pero el problema, sostiene Zapiain, es su irregularidad, y para tener éxito en el mercado es necesario combatirla. En tal sentido, se están estudiando procesos mediante los cuales evitar los elementos turbios de la sidra y su acidez.

Contra esta dinámica se enfrenta la idiosincrasia del propio sector, atomizado y en muchos casos renuente a la innovación. Se calcula que hay en Euskal Herria algo menos de un centenar de productores de sidra, la mayoría formando empresas pequeñas, y todavía muchos de ellos con instalaciones obsoletas: más de 70 en Guipúzcoa, unos 10 en Vizcaya, 2 en Iparralde y ninguno en Alava y Navarra.

La sidra forma parte de la tradición, pero más unida al folklore que a la economía. Invertir estos términos y lograr que pase a ser producto con



exigencias de mercado, etiquetado y en permanente investigación, para que en su día reciba la "denominación de origen", es el objetivo de los planes estratégicos establecidos entre la Diputación Foral de Gipuzkoa y las asociaciones de productores, articulados fundamentalmente en estos puntos:

- 1) Política de ayudas a la plantación de manzanos y a todas las actividades que median hasta su entrada en producción.
- 2) Experimentación vegetal a cargo de la Diputación, para lo que se diseñaron planes de fomento y estudio en la finca Zubieta de Hondarribia.
- 3) Elaboración de dos líneas de investigación: una sobre la mezcla de variedades, y otra sobre los aspectos químicos en coordinación con la Facultad de Químicas de la Universidad del País Vasco.
- 4) Ayudas institucionales a la renovación técnica.
- 5) Apoyo a la comercialización.
- 6) Comunicación con las organizaciones representativas de los productores.
- 7) Impulsar la formación mediante planes de estudio.
- 8) Creación de una sede central de servicios.—*Sagardo-Etxea*—, para la que Astigarraga ha ofrecido un edificio en su casco urbano.

Uno de los problemas más acuciantes para la sidra vasca radica en el escaso arraigo de la botella. ¿Por qué no se corresponde el entusiasmo

del *tsots* de temporada con un consumo regular a lo largo del año? ¿Cómo es posible que el 80% de los clientes habituales de las sidrerías no abran una sola botella?

A nuestro juicio, para el aumento de la venta de sidra en botella es necesario incidir en dos aspectos básicos:

1.º.- Conseguir un producto más homogéneo y de mejor calidad, para lo que es imprescindible acabar con las llamadas "*madres*" o "*trapos*", es decir los posos.

2.º.- Difundir el producto con campañas unitarias, mediante empresas o colectivos especializados en la promoción profesional. Es decir, aplicar también a la sidra las modernas técnicas de mercadotecnia.

Ciertas disposiciones legales, sumadas a la simple conveniencia de promover la botella de sidra, impulsaron al diseño de un recipiente especial para el fermento de manzana vasco.

Desde el siglo pasado comenzó a embotellarse sidra en Euskal Herria, primero en envases de barro a imitación de las botellas de Borgoña y tapones lacrados. Luego se introdujo el vidrio, y las llamadas "de tres cuartillos" (botellas de vino bordelés) fueron el hogar tradicional del caldo hasta la generalización de las botellas de litro de diversos colores, con los escudos y nombres de las sociedades que las compraban o el del propio sidrero grabados en relieve; fabricadas artesanalmente a soplado, se rompían con facilidad.

Con el resurgimiento de los años 60 y 70 se empezaron a emplear botellas de champán recicladas, hasta que hace unos años el Ministerio de Agricultura prohibió ese envase salvo para la sidra gasificada. Así surgió en 1986 la nueva botella que hoy conocemos. De color verde, tres cuartos de litro de capacidad, 40 mm. de boca y 540 gr. de peso, su diseño está inspirado en las viejas botellas pero con un toque de modernidad y estilización. Gracias al apoyo del Gobierno Vasco y la Diputación de Guipuzkoa el nuevo envase se patentó y registró con el nombre de "Sagardoa".

En su lanzamiento fue recibida con frialdad —ya que el *sagardozale* es muy conservador y poco amante de las novedades—, pero en poco tiempo mereció todo el apoyo de los hosteleros y los clientes, conscientes de que higiene, comodidad (menor peso, mayor manejabilidad) y estética favorecen al producto.

Paralelamente, se creó una botella pequeña con la que competir en el *txikiteo* con el vino y la cerveza. Se trata de una réplica reducida de la botella grande, con un contenido equivalente a tres vasos. En este caso, la operación se saldó en fracaso. Por desgracia, no es fácil convencer a los "poteros" para que modifiquen sus costumbres, y menos aún ganarlos para la sidra que, como se va viendo, no disfruta de tanta aceptación fuera de sidrerías y merenderos.

En cualquier caso, nos encontramos ante el dilema de que la producción guipuzcoana —entre 5 y 8 millones de litros anuales— podría ascender los próximos años, pero de poco serviría si antes no se amplía el mercado.

Acaso por ello fracasó el intento de crear la primera planta industrial vasca de sidra, proyectada en suelo de Gernika, con una inversión que rondaría los 500 millones de pesetas y que hubiera supuesto la creación de unos cuarenta puestos de trabajo. A finales de 1988, la empresa JYPSA de Gernika, del sector cubertero, lanzó esta iniciativa y gestionó sin éxito la concesión de ayudas oficiales. Tenía prevista una producción inicial de 1,5 millones de litros, que llegarían a los 4 millones en los siguientes cuatro años, disponiendo de 200 hectáreas de cultivo sobre unos terrenos que históricamente fueron ricos en manzanos de la variedad reineta. Pero, ¿cómo lanzar al mercado tal cantidad de sidra en una provincia como Vizcaya, cuyos niveles de consumo se han derrumbado, y cuando ni siquiera Guipúzcoa es capaz de absorber la totalidad de su producción?

La promoción de la sidra ha de plantearse en tres fases. Primera, la obtención de la "denominación de origen", lo que sólo será posible cuando se consiga elaborar al 100% con manzanas del país y con plenas garantías de calidad. Segundo, compaginando la producción artesanal con las nuevas tecnologías, de forma que los sidreros se equiparen a los vinateros y asocien sus conocimientos empíricos con las recomendaciones de los enólogos. Tercero, promocionar la sidra en los territorios hermanos de Vizcaya, Alava y Navarra, mercados casi vírgenes pero en algunos casos con larga tradición sidrera hoy casi olvidada.

Y sin perder de vista que en la propia Guipúzcoa queda mucho por hacer. Meritorio y muy positivo es el esfuerzo organizativo de jornadas como la *Sagardoaren Eguna*, que en Donostia se celebra desde 1985 el primer sábado de cada septiembre. Con tal celebración se pretende fomentar

la sidra en todos sus aspectos, divulgar sus técnicas y hermanar a las gentes del oficio. Unas diez mil botellas aportadas por medio centenar de sidreros se abren para la pública degustación, acompañadas de tortilla de bacalao, queso y chorizo cocido. La mayor atención conquista la demostración técnica, donde muchos descubren atónitos cuán compleja y natural es su elaboración. *Bertsolaris*, *trikitrixas* y *txalapartas* amenizan la jornada, aprovechándose además para homenajear a los sidreros más veteranos.

Pocos años después de Donostia, el Arenal bilbaíno empezó a servir de escenario a un *Sagardoaren Eguna* que ha arraigado en la primera semana de octubre. Anterior a los de ambas capitales es el Día de la Sidra de Usúrbil, que en 1992 cumplió su décimo aniversario con presencia de 40 productores y un total de 4.800 botellas liquidadas en cuestión de horas.

Otra modalidad de promoción de la sidra, esta vez para paladares exquisitos, son los concursos: en Beasain (XV edición en 1988), Hernani (X en 1992), Astigarraga (V en 1990) o el intersociedades de Tolosa (desde 1984), se anima a los cosecheros para que afinen la calidad de sus mostos y los sometan al juicio de los especialistas.

Finalmente, debemos mencionar el trabajo callado pero efectivo que vienen haciendo algunos productores de forma individual en las ferias de alimentación más importantes del Estado, tentando así a profesionales de otros puntos de la península a paladear un producto casi siempre desconocido pero dotado de cualidades originales y atractivas.



## **AGUARDIENTES DE SIDRA**

De la manzana se extraen otros licores distintos a la sidra. Tal vez el más afamado sea el calvados normando, un destilado de sidra natural digestivo y fuerte, muy demandado en Francia y países limítrofes. Los normandos viven de, por y para la manzana: es un patrimonio nacional, que aprecian como fuente de riqueza y base alimenticia. Cientos de platos se elaboran con manzana para ingerir siempre acompañados de las tres bebidas clásicas de Normandía: a todas horas un buen vaso de sidra, el "pommeau" para abrir apetito y el calvados en las comidas.

Un producto típicamente español habitual de tiempos pretéritos fue la sidra de jarabe de caña de azúcar, popularmente conocida como "champán de los pobres", obtenido tras la segunda fermentación en la botella de la mezcla del jarabe.

Pero lo que aquí nos ocupa, como reza el titular de este capítulo, son los aguardientes de sidra. Una labor ésta del destilado que viene de lejos en nuestro país. Ya en 1765, los sidreros donostiarras recibieron autorización real para elaborar y vender aguardiente. Y en 1840, el Ayuntamiento de Zumaia aprobaba la solicitud de Jerónimo Yvero para vender aguardiente de "heces de chacolí y sidra", aunque sólo al por mayor.

La expresión "heces de sidra" alude al aguardiente confeccionado con los posos sobrantes en las cubas al final de la fermentación de la sidra, distinto de los orujos, que surgen de la destilación de los restos de *patsa* o pulpa de manzana.

Pese a la tradición destiladora de nuestros sidreros, hasta hace unos años Euskal Herria carecía de licor que pudiera hacer sombra al prestigioso calvados normando. Exactamente hasta el verano de 1986, cuando los hermanos Zapiain, herederos de cinco generaciones de sidreros de Astigarraga, presentaron el fruto de muchos años de estudio y trabajo: el destilado de sidra natural *Sagardoz* es un "coñac de manzana" o, por seguir con las analogías, "el calvados vasco".

Debemos la precisa elección del nombre al recordado José María Busca Isusi, quien ya llamaba así a un destilado que él confeccionaba de manera doméstica en su hogar. El insigne gastrónomo guipuzcoano apadrinó el nuevo producto públicamente en su última aparición antes de fallecer, y, por todas estas razones, el *Sagardoz* estará siempre vinculado a su memoria.

La técnica de elaboración es, en pocas palabras, como sigue. En un alambique de cobre, se calienta la sidra introducida por medio de vapor indirecto. Lentamente se desprenden vapores alcohólicos que discurren por un serpentín refrigerado por agua corriente. La acción del frío los licúa, y se manifiesta en el goteo de un hilo de líquido transparente sobre el recipiente de acero inoxidable. A partir de este momento, la destilación se fractura en tres partes: las cabezas, primer producto del destilado, que se desechan; los centros, el aguardiente de calidad; y las colas, que se añaden a la sidra en la siguiente destilación.

El resultado es un aguardiente fuertísimo de color blanco, de entre 65 y 70° de alcohol, incoloro y con acentuado aroma a manzana. A partir de entonces se cría en barricas de roble del país (no llenas del todo), y éstas

dentro de bodegas con humedad controlada. Con la fragancia del roble y la oportuna oxigenación, el líquido adquiere un tono amarillento (pálido con crianza corta, hasta un amarillo rojizo los de gran reserva). Se rebaja a 40º con agua destilada y se embotella en un envase muy hermoso de diseño exclusivo.

Lo que diferencia al *Sagardoz* de los licores de manzana tan del gusto de los jóvenes de nuestros días es que estos se elaboran en frío, sin destilación directa, mezclando zumos, extractos y aromas con alcoholes vínicos. *Sagardoz* es, sin embargo, un destilado de la manzana de sidra, un aguardiente de frutas. Su confección por tanto exige muchos más cuidados, así como la crianza que le otorga esa incomparable calidad que los licores industriales carecen. La misma definición vale para el *Señorío de Belmont*, destilado con la garantía de la sidrería Saizar que está en el mercado desde 1989.

Los Zapiain ofertan dos variantes de *Sagardoz*: el “Blanco”, de sabor punzante y agresivo, pero fresco de aroma y sabor, resultado de la destilación tal como sale del alambique y rebajado hasta 40 grados. Debe consumirse frío, como los aguardientes de frutas, al final de la comida o entre platos para que produzca ese fenómeno llamado “trou normand” —*geistera* en euskera—, que permite al comensal seguir yantando en medio de una copiosísima comida cuando empieza a sentirse lleno.

La segunda variante es el “Amarillo”, por el color que le otorga su envejecimiento en las cubas (semejante al coñac). Posee un sabor más redondeado y ennoblecido, tanto mejor cuanto más tiempo repose al calor del roble.

En las dos modalidades, lo primero que choca del *Sagardoz* es su impresionante aroma, al extremo que algún catador ha exclamado admirativamente que más parece una esencia para inhalar que para beber. Pero como para beber está hecho, se apreciará su gran sabor siempre que se tome a temperatura ambiente, en copa de cristal fino y a sorbos pequeños y espaciados.

Los hermanos Zapiain, auténticos expertos y apasionados amantes del universo de la sidra, miman el producto desde el elemento primordial: la calidad extraordinaria del *Sagardoz* se obtiene por una escrupulosa selección de variedades de manzana, la elaboración de una buena sidra natural y su paso por un moderno alambique de cobre que permite controlar todo el proceso con gran detalle.

La iniciativa de estos sidreros ejemplariza las posibilidades del sector. Conjugando dinamismo y pasión, los Zapiain demuestran su voluntad de avanzar en el perfeccionamiento del oficio, y abren un campo de nuevas posibilidades a todo el sector. Hace falta ahora que los consumidores tomemos buena nota del esfuerzo y sepamos apreciar en el *Sagardoz* esa calidad que tantas veces echamos de menos en los productos de relumbrón.

## GASTRONOMIA Y SIDRA

En tierra guipuzcoana, el rito de la sidra se acompaña de tres alimentos indispensables: la chuleta, la tortilla de bacalao y el queso o la *mamia*.

La pregunta surge de inmediato: ¿por qué precisamente estos y no otros elementos gastronómicos? La respuesta más sencilla —y acaso la válida— es que representan paradigmáticamente las riquezas alimenticias del país desde tiempo inmemorial.

De hecho, la chuleta asada al carbón vegetal parece hablar a las claras del componente agrario y ganadero del antiguo caserío vasco, en tanto que el bacalao era el pescado habitual de las zonas del interior por su fácil conservación.

El queso y la *mamia* o *gatzatu* derivan del componente pastoril, identificable en muchos de los rasgos hoy tenidos por consustanciales al modo de ser vasco. No obstante, un sidrero veterano y ducho en todo lo que a sidras se refiere, sostiene que es un error beberla con queso, pues éste mata su sabor. “El mejor postre —dice— son las nueces del país, y también unos buenos pasteles entran de miedo”. Aun cuando los asturianos pudieran enfadarse —pues para ellos queso y sidra forman un binomio perfecto—, no estará de más que hagamos caso a una voz con experiencia.

Una costumbre que sí hemos heredado de Asturias y empieza a imponerse en toda Euskal Herria es el chorizo a la sidra, succulento aperitivo de muy fácil elaboración. Basta con poner varios trozos de chorizo en una



cazuela, cubriéndolos parcialmente de sidra, y dejarlos media hora al fuego para diluir sus grasas. Un trozo de pan y un vaso de sidra se hermanan con este *pintxo*, que ha entrado ya en la carta de muchas sidrerías guipuzcoanas.

Esto por lo que toca a los acompañamientos. En cuanto a los platos, aportamos al final unas cuantas recetas con el denominador común de la sidra como ingrediente, y en cuyo sabor se deja sentir siempre su impronta. Para esta selección hemos primado la sencillez de los componentes y la facilidad de preparación sobre otras virtudes, con el propósito de animar así al lector a que ponga a prueba su dotes gastronómicas sorprendiendo a sus familiares o amigos con cualquiera de estos originales platos.

## LA SIDRA EN LAS TRADICIONES

Que los *bertsolaris* hayan cantado y contado las virtudes de la sidra se comprende por la afinidad histórica entre la improvisación de *bertsos* y los vasos de buen zumo que refrescan la garganta y agudizan el ingenio.

Cientos de coplas de nuestros mejores *bertsolaris* —Fernando Amezketarra, Xenpelar, Pello Errota, Txirrita— nos transmiten la filosofía vital del *baserritarra*, que alegra sus días a la sombra de una *kupela* y baña sus tristezas con la savia de la manzana. Como esta hermosa versificación del tolosarra Ramón Artola, que traducimos aproximadamente:

“Bendita sea la gracia de la sidra,  
y lo mismo aquel que la beba en abundancia;  
esta bebida da vida a muchos hombres,  
para mí es penitencia no beberla.  
Con ganas me doy a esta bebida,  
no me encuentro satisfecho con una jarra o dos;  
llevo conmigo tres o cuatro para el atardecer,  
con la sidra curo mis penas y tristezas”.

O esta otra romántica composición del mismo *bertsolari*:

“O! edari maitea, o! edari ona  
kulpikan habe preso  
kupelan egona  
orain libratzen zera  
gure zoriona  
Atoz, pozturik deika  
daukazu gizona”.

En el folklore vasco también ha dejado una honda huella la tradición sidrera, manifestaciones de muchas generaciones de cultivadores y bebedores que cantan las excelencias del fruto de sus trabajos o del compañero de sus sosiegos.

La más conocida y extendida es, sin lugar a dudas, la *Sagar-dantza* o Baile de la Manzana. Se ejecuta todavía hoy en muchos puntos de la geografía de Euskal Herria, en homenaje a una de las mayores riquezas de la tierra. Saliendo de Guipúzcoa, la podremos disfrutar en la localidad navarra de Arizkun, en el Baztán, cada año por Martes de Carnaval.

Esa tarde, dos jóvenes parejas vestidas a guisa de *damuñ nagusia* (mayordomos) y de *damuñ lagunak* (ayudantas), de blanco, con faja roja, sombrero cónico de cintas de colores y unas manzanas en cada mano, brindan un baile delicado, bello, elegante y pleno de ritmo, en honor al fruto que portan en cada mano, la manzana, haciéndolo chocar entre sí a lo largo de la ejecución. Con el crepúsculo del día, ya en el centro del pueblo, lanzan al aire sus cuatro pares de manzanas y con ello se da por concluido un rito que no volverá a repetirse hasta un año después.

El exuberante lirismo de los pasos, añadido a una cierta sacralidad en la puesta en escena, expresa muy a las claras un motivo de gratitud al fruto que ha dado vida a muchas generaciones de baztaneses, y de una cierta adoración natural a las fuentes de subsistencia de la comunidad.

También en tierras de Navarra, pero hoy casi extinguido, la *Edate-dantza* o Baile del Beber recordaba el final del proceso de prensado de manzana,

que en tiempos anteriores a la introducción de las máquinas constituía el paso más ingrato de todo el proceso. Se cuenta que, en algunos lugares, los sidreros anunciaban con regocijo al son de la *txalaparta* el fin de la faena de prensado. Carecemos de pruebas documentales al respecto, pero no así sobre la *Edate-dantza*, pues hasta fecha reciente se ejecutaba en la plaza de los pueblos coincidiendo con las festividades de Pascua y Corpus Christi, al tiempo que se invitaba a los vecinos a una garralía de sidra.

Astigarraga, en su condición de villa sidrera por excelencia, ha intentado sellar su reconocimiento a la *sagardo* con un monumento que testimonie para el porvenir la actividad que le ha dado nombre y prestigio. El 2 de marzo de 1986 se inauguró en la Plaza Barandiarán de Astigarraga el *Monumento a la Sidra*, obra del artista Angel Lertxundi. Los tres elementos del país —madera, piedra y hierro— se conjugan en la representación de una *kupela* con espita de roble sobre soporte de hierro, y una piedra mural al pie donde se leen unos versos en euskera de Mikel Arozamena dedicados a Astigarraga. El monumento sirve de fuente pública, y dos hermosos manzanos lo flanquean otorgando máxima expresividad al conjunto.

Es de esperar que en fecha no muy lejana, Astigarraga cuente al fin con el tan ansiado Museo de la Sidra, dentro de un complejo sidrero que se llamará *Sagardo-Etxea*; esto vendría a completar el proyecto acariciado desde hace decenios por los profesionales y el propio Ayuntamiento, de convertir a Astigarraga en el epicentro no sólo productor —que ya lo es— sino también cultural de la sidra en Euskal Herria.

## PRESENTE Y FUTURO DE LA SIDRA

Antes de dar por concluido este breve ensayo, quisiéramos diagnosticar la salud actual de la más tradicional de las bebidas guipuzcoanas y presentar las líneas maestras que, al decir de las personas conocedoras del tema, vertebrarán su futuro.

Si, tomando la parte por el todo, nos atuviéramos únicamente a la situación presente de nuestros establecimientos sidreros para analizar el estado general de la sidra, el balance tendría que ser necesariamente positivo. No en vano entre el 20 de enero y el 30 de abril, corre sidra a raudales por las cientos de *kupelas* llenas, y el rito del *tsots* se ha convertido en un atractivo de masas en los inviernos de Guipúzcoa.

Pero no sólo del *tsots* vive la industria sidrera, ni mucho menos. El nivel de consumo anual en sidrerías, tanto sea de botellas como de barricas, no alcanza el 15% del total de sidra producida en el mismo periodo. Sin embargo, el 85% restante a duras penas consigue abrirse camino en el mercado. Lo que equivale a afirmar que el auge de los *sagardotegis* no se debe a la afición por el caldo, al simple placer de beber sidra, sino a motivos de otra índole.

Como muestra baste recordar el fracaso del botellín de tres vasos, frustrado intento de penetrar en el ámbito del *txikiteo* con un producto de calidad, natural y a precio muy económico. Tres virtudes que ni el vino ni la cerveza ofrecen habitualmente, pero que —tal vez por falta de medios para su lanzamiento comercial— no fueron suficientes para consolidar a la sidra.



Es un fenómeno curioso y en cierto modo inexplicable, pues como bien dicen los hermanos Zapiain, "la sidra es natural, ligera en alcohol, carbónica, y por tanto encaja perfectamente entre las bebidas modernas. Pero, aún así, no arraiga".

Una botella de sidra natural, elaborada con mimo por manos artesanas, cuesta alrededor de las 200 pesetas, disponiendo de un margen total de ganancia para productor, distribuidores y hosteleros que oscila entre el 72 y el 62%.

Cuando se escriben estas líneas, el sector se enfrenta al reto de la homologación de la sidra natural vasca a la legislación de la Comunidad Europea. El principal escollo radica en la famosa turbidez o posos de la sidra embotellada y en su acidez volátil, lo que choca con la reglamentación internacional.

Los detestables posos acumulados según avanza el año podrían eliminarse filtrando la bebida. Tampoco es posible el degüello, como en el cava, porque la sidra carece de atmósferas para que rompa y expulse los posos. No sirven, pues, los métodos de vinos ni espumosos. Ahora bien, téngase en cuenta que sólo recientemente el vino —un sector infinitamente mayor y más potente— ha dado con los remedios a estos y otros problemas.

La solución por la que apuestan los sidreros apunta a la homogeneización del proceso productivo en cada cosecha, utilizando los mismos tipos de manzana, asegurando una temperatura adecuada de fermentación

y conservando la sidra en *kupelas* asépticas y estables, en especial las de acero inoxidable. En pocas palabras: mantener las formas de producción naturales para obtener el mismo sabor y aspecto, pero controlando al máximo los factores ajenos al proceso.

José María Irizar está convencido de que las barricas de acero mejoran la sidra en varios aspectos: "Cierto que al tinto la madera aporta matices, pero a los blancos no les hace falta añadidos, sólo conservar sus virtudes. El futuro está en el acero", afirma el productor de Martutene.

Nunca se insistirá bastante que la incorporación de nuevos sistemas de producción y control en la fermentación y conservación de la manzana autóctona, no desvirtúa la pureza del proceso secular, sino que lo racionaliza. Así, las estrategias modernizadoras van imponiéndose a pesar de que todavía muchos sidreros se muestran reacios a cualquier innovación. Un 50% se confiesa dispuesto a renovarse técnicamente, pero la otra mitad responde a ese perfil tradicional anclado en los viejos modos.

Y si parece claro que en los próximos años nuestras sidrerías sustituirán las viejas barricas por cubas de acero inoxidable, donde la fermentación será controlada a determinada temperatura y la sidra podrá conservarse durante muchos meses sin perjuicio de sus cualidades, por contra —y hasta paradójicamente si se quiere—, la esperanza de la sidra se basa en su radical naturalidad. Estos tiempos neobarrocos, de culto al artificio y exaltación de lo efervescente, darán paso a una vuelta a lo natural: es un imperativo sociológico e incluso histórico. Si a esto se une unas buenas campañas de publicidad y venta, se aumentará, sin ninguna duda, su

consumo. En ese regreso a las fuentes originales del placer, la sidra recuperará el lugar que merece. Es sólo cuestión de tiempo.

Valgan estas afirmaciones —que no quieren tener carácter profético— como prospecciones personales del autor, ya que no todos los sidreros comparten tanto optimismo. De hecho, una encuesta señala que un 40% de los sidreros espera una sustancial mejoría del sector en los años que vienen, un 33% prevé que las cosas seguirán más o menos igual, y el 17% teme un empeoramiento de las condiciones de trabajo.

Quien escribe tiene para sí que el sidrero es un sector en plena evolución en todos los órdenes que, antes o después, recogerá las ganancias del esfuerzo realizado.

Un ejemplo lo hallamos en la progresión seguida por la nueva botella de 0,75 litros. Hubo que esperar algún tiempo hasta que se consolidara y hoy es unánime la opinión de que el envase ha mejorado sensiblemente la aceptación del producto. Otro tanto puede decirse de la paulatina imposición de la etiqueta, en detrimento de la rusticidad, pero que aporta un control de calidad imprescindible en las modernas sociedades de consumo.

Por fin, aceptando que la sidra debe competir con dos rivales de entidad, el vino y la cerveza (al menos en Euskal Herria, pero no en Asturias, por ejemplo, donde el jugo de la manzana tiene ampliamente ganada la partida), está obligada a aplicar sus mismas tácticas comerciales, a la manera de ingleses y galeses, países con larga tradición cervecera y licorera en los que la sidra se ha hecho con un lugar de excepción.

Recetas mágicas no existen, pero hay un camino bien definido: el cariño que los artesanos ponen en su trabajo, conjugado con altas dosis de audacia para seguir mejorando los caldos año tras año, una estrategia bien diseñada de mercadotecnia, el compromiso estrecho y solidario entre sidreros y cultivadores de manzana para que la materia prima gane en calidad y no caiga en precios, el apoyo de las instituciones y, sobremanera, la conciencia de los propios consumidores a la hora de apoyar los productos autóctonos. Sólo así conseguiremos entre todos que nuestra *sagardoa* recupere el prestigio, gane en calidad y pueda expandirse como merece. Sería un acto de justicia hacia una bebida que posee todas las virtudes deseables en su género. Una bebida insólita, milenaria, auténtica hasta las raíces... Una verdadera obra de arte: así es la *sagardoa*, nuestra sidra.





## **RECETAS DE COCINA**

*Ensalada a la sidra*

*Medallones de merluza al Sagardoz*

*Merluza a la sidra*

*Anchoas a la sidra*

*Pollo a la sidra*

*Cerdo asado a la sidra*

*Pintada braseada a la manzana*

*Soufflé de manzanas al Sagardoz*

## **Ensalada a la sidra**

*Ingredientes (para seis personas): Cuatro patatas grandes. Un vaso de sidra. Una escarola. Un corazón de apio. 250 grs. de pollo o de gallina (asado o hervido) o, en su defecto, 3 lonchas de jamón en dulce. 2 manzanas. Sal y pimienta. Un bol de mayonesa. Dos cucharadas de zumo de limón.*

Poner a cocer las patatas con sal unos 30 minutos. Mientras tanto limpiar la escarola, aprovechando sólo las hojas blancas y crujientes, cortarla en juliana. Limpiar y lavar el corazón del apio y cortarlo en laminillas finas. Cortar en dados la carne de ave (en el caso del jamón en tiritas). Cortar la manzana en dados y rociarla con el jugo de limón. Una vez cocidas y tibias las patatas, cortarlas asimismo en dados. Calentar la sidra justo a la temperatura de ebullición, verterla hirviendo sobre las patatas todavía tibias. Dejar enfriar. Mezclar en una ensaladera todos los elementos. Verter la mayonesa encima, mezclar bien, poner en lugar fresco y servirla fría.

### **Medallones de merluza al Sagardoz**

*Ingredientes: Merluza. Aceite. Mantequilla. Un poco de harina. Otro poco de chalota. Una copa de Sagardoz.*

Calentar en una cazuela el aceite con la mantequilla y poner a rehogar la chalota picada, sin que se dore. Enharinar los medallones de merluza golpeándolos suavemente para que desprenda el sobrante y ponerlo a hacer en la cazuela unos dos minutos por cada lado. Añadir la copa de *Sagardoz* y flambear. Según los gustos, puede añadirse un poco de nata líquida. Dejar reducir la salsa. Si no se tiene *Sagardoz* puede sustituirse por un vaso de sidra, pero entonces es necesario tener al fuego más tiempo hasta que se reduzca.

## **Merluza a la sidra**

*Ingredientes: Merluza. Almejas. Gambas. Espárragos blancos gordos. Media cebolla. Un diente de ajo. Media guindilla roja seca. 750 mililitros de sidra natural.*

En una cazuela de barro se sofríe la cebolla, el ajo y la guindilla. Mientras, las almejas se limpian bien en un recipiente con agua fría y un chorro de vinagre. Las rodajas de merluza se sazonan con sal y se enharinan antes de ponerlas al fuego sobre la cazuela. Unos dos minutos de cada lado son suficientes, pues la merluza no debe dorarse, y entonces se agregan las almejas, las gambas peladas y la sidra. La cazuela se agita de forma circular hasta que rompe el hervor, y alternativamente de arriba a abajo y en círculo a partir de ese momento. Así conseguiremos que la salsa quede trabada. El tiempo de cocción será de quince minutos, pero poco antes de que se consuman se pondrán los espárragos para que den un hervor. Se rectifica el punto de sal, se retira el recipiente del fuego, espolvoreándolo todo con perejil picado. Servir inmediatamente en la misma cazuela.

## **Anchoas a la sidra**

*Ingredientes: Anchoas. Aceite. Ajo. Cebolla. Perejil.  
Un vaso grande de sidra.*

Limpia y abre las anchoas quitándoles la espina central. Poner a calentar en una cazuela de barro aceite con un diente de ajo. Una vez frito, retirarlo y poner a hacer lentamente abundante cebolla cortada en redondo y finamente. Cuando esté bien hecha y transparente (sin tostarse), ir colocando encima, por capas, las anchoas con su correspondiente sal. Una vez que estén un poco calientes, añadir el vaso de sidra y abundante perejil picado. Dejar que dé un hervor fuerte para que se consuma el líquido añadido y servir inmediatamente.

## **Pollo a la sidra**

*Ingredientes: Un pollo. Un vaso de sidra por cada kilo de ave. Tres o cuatro manzanas ácidas. Cebolla. Un terrón de azúcar. Crema de leche fresca.*

Limpia el pollo y calienta el horno. Pela y corta las manzanas en cuartos. Rellena el pollo con una parte de ellas y el resto deja aparte. Unta el pollo con aceite y mételo al horno dándole vueltas para que se dore uniformemente. Mientras tanto, sofrí la cebolla con mantequilla en una olla a presión. Coloca en ella el pollo (se le puede añadir tomillo, clavo, pimienta y el terrón de azúcar), reparte alrededor las manzanas que habían quedado anteriormente. Añade la sidra poco a poco, para que no se enfrí el pollo. Cierra la olla y deja que se termine de hacer. Reduce la salsa y añade la crema de leche fresca. Trocea el pollo y rodealo con las manzanas y la salsa.

### **Cerdo asado a la sidra**

*Ingredientes (para seis personas): 1.500 gramos de lomo de cerdo. Aceite. Un vaso de sidra. Dos dientes de ajo. Sal y pimienta.*

Calentar el horno y mientras tanto salpimentar la carne y mecharla con el ajo. Untar con aceite y meterlo al horno durante una hora y media aproximadamente. Sacar la fuente del horno y añadir la sidra al asado. Mezclar bien con el jugo de la carne y rociar el asado con esta salsa. Introducir nuevamente al horno hasta que esté hecho. Colocar el asado en una fuente de servir, previamente calentada. Colar la salsa y verterla por encima o aparte para que no se enfríe.

## **Pintada braseada a la manzana**

*Ingredientes (para ocho personas): 2 pintadas. 10 cucharadas de sidra seca. Una zanahoria. 8 cucharadas de cebolla. Un puerro. 4 manzanas reinetas. Una cucharada rasa de harina. 500 gramos de tomate.*

Colocar una cazuela en el fuego con diez cucharadas de aceite, más una zanahoria, una cebolla y un puerro; todo ello bien picado, introducir en el interior de las pintadas justo con dos manzanas reinetas cortadas en pedacitos; sazonar las pintadas con sal y colocarlas en la cazuela. Los primeros cinco minutos tenerla cocinándose a fuego fuerte, dándolas vuelta de vez en cuando, después a fuego lento. Cuando lleva veinte minutos cociéndose, añadir una cucharada rasa de harina, al minuto, diez cucharadas de sidra. Seguidamente el medio kilo de tomate. Una vez tiernas las pintadas, pasarlas a otra cazuela; sacar de su interior las manzanas añadiéndolas a la salsa. Cuando la manzana esté cocida, pasar la salsa por un pasapurés y después por un chino, y se vuelve a hervir. Cortar en raciones las pintadas dejándolas en una fuente tartera o cazuela de barro. Verter encima la salsa que está hirviendo en una cazuelita. Como acompañamiento colocar encima rodajas de dos manzanas reinetas pasadas por harina y huevo y fritas, sazonadas con sal.

## **Soufflé de manzanas al *Sagardoz***

*Ingredientes: 12 manzanas. 14 cucharadas de azúcar. 4 huevos. Mantequilla. Sagardoz.*

Se mondan y se cortan 12 manzanas, quitándoles el corazón y las pepitas. Se coloca al fuego una cazuela con un litro de agua y cuando está hirviendo se añaden las manzanas, sacándolas cuando están cocidas con una espumadera a un pasador o colador y secándolas en el horno, dentro del mismo escurridor. En el agua en que se han cocido las manzanas, se cuecen las pieles y desperdicios durante 20 minutos y después se pasan con el caldo por un colador o chino, haciendo presión con una espátula para aprovechar el mayor jugo posible. El caldo resultante se reduce en una sartén hasta que queden 2 ó 3 cucharadas solamente. Se le añaden 4 cucharadas de azúcar y las manzanas que están en el horno, previamente pasadas por un pasapurés. Después de que haya hervido todo, se saca esta crema del fuego. Se baten 4 claras a punto de nieve y, una vez bien montadas, se les añaden 10 cucharadas rasas de azúcar, poco a poco, sin dejar de batir. Se mezcla el merengue con el puré o crema de manzana obtenida anteriormente, sin batir, añadiendo 2 yemas rotas de huevo. Se unta una cazuela de barro con mantequilla y se vierte en ella el soufflé, alisándolo con un cuchillo, se espolvorea con azúcar y se mete al horno. Cuando está cocido y dorado se rocía con *Sagardoz* y se le prende fuego, sirviéndolo a continuación.



## RELACION DE SIDRERIAS DE GUIPUZCOA

### ABALTZISKETA

*Nañarri*  
C.º Nañarri  
Larraitz Auzoa  
Tel. 654005

*Zalbide*  
C.º Zalbide  
Tel. 652176

### ADUNA

*Aburuza*  
C.º Olatza  
Tel. 692452

*Zabala*  
C.º Garagarza  
Tel. 690774

### AIA

*Izeta*  
C.º Izeta  
Tel. 131693

### ALEGIA

*Santos*  
B.º Larraitz  
Tel. 650876

### AMEZKETA

*Larreta*  
Casa Laturu  
Tel. 652127

### ANDOAIN

*Gaztañaga*  
C.º Irurain  
Tel. 591968

### ASTEASU

*Martxeta-Haundi*  
B.º Asteasu  
Tel. 692222

*Sarasola*  
B.º Beballea  
Tel. 690283

### ASTIGARRAGA

*Astarbe*  
C.º Mendiola  
Tel. 551527

*Bereciartúa*  
C.º Beren Aran  
Tel. 555798

*Borda*  
C.º Borda  
Tel. 551731

*El Herrero*  
C.º Castaño Béri  
B.º Ergobia  
Tel. 550333

*Etxeberria*  
C.º Santiago-Enea  
Tel. 555697

*Garciategi*  
C.º Garciategi  
Tel. 469674

*Gurutzeta*  
Trav. Zamoka, 59  
B.º Ergobia  
Tel. 552242

*Larrarte*  
C.º Muñagorri-Enea  
Tel. 555647

*Lizeaga*  
C.º Garciategi  
Tel. 468290

*Mendiola*  
C.º Mendiola  
Tel. 551527

*Mendizabal*  
C.º Oiarbide Txiki  
Tel. 555747

*Mina*  
Txoritokieta, s/n.º  
Tel. 555220

*Oiarbide*  
C.º Oiarbide  
Tel. 553199

*Petritegi*  
C.º Petritegi Goia  
Tel. 457188

*Rezola*  
C.º Ipintza  
Tel. 556637

*Sarasola*  
C.º Oiarbide  
Tel. 555746

*Zapiain*  
Rekalde Etxea  
Tel. 330033

## **ATAUN**

*Urbitarte*  
B.º Ataun.  
Tel. 888331

## **AZPEITIA**

*Añota*  
B.º Elosiaga.  
Tel. 812092

## **DEBA**

*Mai-Zelai*  
B.º Itziar.  
Tel. 602330

## **DONOSTIA**

*Araeta*  
Arbitza bidea  
B.º Zubieta  
Tel. 362049

*Astiazaran*  
C.º Irigoien  
B.º Zubieta  
Tel. 361229

*Barkaiztegi*  
C.º Barkaiztegi  
B.º Martutene  
Tel. 451304

## *Irigoien*

C.º Irigoien  
B.º Zubieta  
Tel. 361229

## *Izagirre*

C.º Bidarte-Berri  
B.º Añorga  
Tel. 361470

## *Kalonje*

C.º Gurutzeta  
B.º Igeldo  
Tel. 213251

*Txokoberri*  
Gudamendi  
B.º Igeldo  
Tel. 215903

## *Urkiola*

P.º Igara, 37  
B.º Ibaeta  
Tel. 210168

## **HERNANI**

*Akarregi*  
C.º Akarregi  
Tel. 553459

## *Alberro*

B.º Santa Bárbara  
Tel. 550019

*Altueta*

B.º Osinaga  
Tel. 551502

*Eizmendi*

B.º Fagollaga  
Tel. 550275

*Elobarri*

B.º Osinaga  
Tel. 550388

*Iparragirre*

B.º Osinaga  
Tel. 550328

*Itsasburu*

B.º Osinaga  
Tel. 556879

*Otxuenea*

B.º Osinaga  
Tel. 556894

*Rufino*

C.º Akarregi  
Tel. 552739

*Zelaia*

Martindegi-Oialume  
Tel. 555851

## **HONDARRIBIA**

*Sagarzazu*

C.º Barrenetxea  
Tel. 641641

## **IKAZTEGIETA**

*Begiristain*

C.º Iturrioz  
Tel. 652837

## **LASARTE**

*Otegi*

C.º Soila Enea  
Tel. 365029

## **LEABURU**

*Otazu*

Casa Otazu  
Tel. 670044

## **LEGAZPI**

*Muruazpi*

Tel. 733326

## **LEGORRETA**

*Aulia*

C.º Aulia Enea  
Tel. 806066

## **OIARTZUN**

*Aduriz*

C.º Aduriz Enea  
Tel. 490378

*Bidebitarte*

C.º Arragua  
Tel. 492101

*Biok-Bat*

B.º Oiartzun  
Tel. 491447

*Txikiardi*

B.º Ugaldetxo  
Tel. 490678

## **OLABERRIA**

*Etxe-Zuri*

C.º Etxe-Zuri  
Tel. 882049

## **RENERIA**

*Egiluze*

Egiluze-Mendikoa  
Tel. 523905

## **TOLOSA**

*Amondarain*

B.º Santa Lucia, 25  
Tel. 653354



*Isastegi*  
B.º Aldaba-Txiki  
Tel. 652964

## **URNIETA**

*Altuna*  
C.º Galarraga  
Tel. 554917

*Belauntza*  
B.º Ergoien, 16  
Tel. 331807

*Elutxeta*  
C.º Elutxeta  
Tel. 556981

*Eula*  
C.º Eula  
Tel. 552744

*Ikuza*  
C.º Goiko Etxe  
Tel. 555520

*Matxo*  
C.º Idiazabal, 42  
Tel. 552033

*Oianume*  
B.º Ergoien, 18  
Tel. 556683

*Setián*  
C.º Gurutzeta Berri  
Tel. 551014

## **USURBIL**

*Aginaga*  
B.º Aginaga  
Tel. 366710

*Ilunbe*  
B.º San Esteban  
Tel. 361436

*Ordaira*  
B.º Aginaga  
Tel. 372691

*Saizar*  
C.º Saizar  
Tel. 362228

## **ZIZURKIL**

*Pagamuño*  
B.º Elbarrena  
Tel. 691583

*Satxota*  
Bar Toki Eder  
Tel. 690264

## DICCIONARIO SIDRERO

- \* **Acidez volátil:** Formada por el conjunto de los ácidos que se desprenden hirviendo la sidra a presión normal. La acidez volátil se considera relacionada con el estado de sanidad de cualquier producto obtenido por fermentación, por eso la legislación actual limita su dosis máxima a 2,2 grs./litro en acético (37 meq.); en los demás estados es más severa la legislación en este punto.
- \* **Agea:** Palo largo con que se vorean las manzanas.
- \* **Alcoholes:** Con predominio sobre todos los demás, en la sidra se encuentra el etílico, pero en cantidades mucho menores también se presentan el glicerol o glicerina, el metílico y otros de cadenas carbonadas más largas. La concentración de los alcoholes ajenos al etílico en una sidra está relacionada con varios factores, unos propios de la manzana como la concentración de sus componentes y otros ajenos a ella, como la temperatura de fermentación, limpieza, etc.
- \* **Almidón:** Es un hidrato de carbono existente de forma natural en las manzanas que al hidrolizarse da lugar a los azúcares del fruto. El de la manzana se degrada de forma natural a sacarosa y glucosa-fructosa sucesivamente.
- \* **Apurua:** Prueba o cata de sidra u otro tipo de caldos.
- \* **Bacterias:** Gérmenes de tamaño microscópico que abundan en los mostos de manzana y en las sidras de forma natural, en los que dan lugar a transformaciones, unas veces interesantes y otras negativas.
- \* **Barrika:** El depósito de la primera sidra, de consumo familiar, con capacidad de unos 150 litros.
- \* **Barrikotea:** Barrica de entre 30 y 90 litros donde se contiene la sidra u otros caldos. También se conoce por este nombre la merienda o cena en que se abre y termina el contenido de un *barrikote* de sidra.

- \* **Basarana:** Semilla silvestre.
- \* **Dollarea o tolarea** (en Guipúzcoa): Tolar en el que se prensa la manzana para hacer sidra o la uva para vinos y *txakolis*.
- \* **Espiche** (época de): Temporada de apertura de las cubas al público.
- \* **Fermentación alcohólica:** Proceso que se desarrolla de forma natural en los mostos de manzana, por el que las levaduras transforman el azúcar de los mostos en alcohol etílico, CO<sub>2</sub> y otros alcoholes y ácidos. Se divide en dos fases: tumultuosa y lenta.
- \* **Ganbara:** Desván o depósito donde se guardaban las manzanas en espera de la trituración. Hoy sustituidos por trojes al aire libre.
- \* **Garralia o garraldia:** Barrica que servía para el transporte de un caserío a otro del mosto recién elaborado. Palabras derivadas son *karreto-barrika* o *gurdi-barrika*, que son los vehículos tirados por animal utilizados para el traslado del citado recipiente. El *gurdi* es un carro de unos 330 kilos de capacidad, dividido en seis *kuelak*.
- \* **Intxaurreak:** Nueces, postre típico de sidrerías.
- \* **Karga:** Unidad de medida de peso o capacidad cúbica equivalente a 150 litros, utilizada para la medición de las cantidades de sidra.
- \* **Kizkia:** Vara de medio metro aproximadamente, que termina en gancho —generalmente un clavo adosado— y sirve para la recogida de la manzana.
- \* **Kuela:** Especie de recipiente de madera en forma de cono, sujeto por cuatro aros metálicos y donde entraban unos 55 kilos de manzana.
- \* **Kupela:** Recipiente —antes de madera, ahora de otros materiales fabricados— que contiene la sidra durante su fermentación.

- \* **Kutxilloko sagarrak o mahairako sagarrak / Manzana cuchillo o manzana de mesa:** Variedades de manzana para consumir crudas.
- \* **Magalla:** Aguardiente, orujo, incluido el proveniente de la sidra.
- \* **Manzana sidrera:** Variedad apta para la elaboración de sidra.
- \* **Marco de plantación:** Distancia adecuada entre las plantas que permite a sus raíces extenderse desahogadamente.
- \* **Matxaka:** Machacadora, elemento de transformación de la manzana en pulpa.
- \* **Mojón:** Expresión con la que se anuncia el destape del orificio cerrado por la *tsotsa* en la *kupela* para recoger en vaso largo, ancho y de cristal fino el chorro de sidra.
- \* **Muztia:** Mosto que, inmediatamente después de ser extraído, pasará a las cubas para su fermentación. Es un líquido turbio, rojizo, denso, dulzón y pegajoso.
- \* **Patsa:** Pulpa de manzana consecuente al proceso de trituración. También se denomina *patsa* al aguardiente de sidra.
- \* **Pitarra:** Sidra a la que se agrega agua.
- \* **Plantón:** Planta con un año de vida.
- \* **Pomología:** Estudio de los frutos.
- \* **Prentsa / Prensa:** Mecanismo compuesto por un recipiente rectangular, un husillo de hierro interior y una plataforma que al descender sobre la masa de manzana triturada o *patsa* la exprime hasta obtener el zumo.
- \* **Probaketa:** Cata de las primeras sidras.

- \* **Sagar-askea**: Recipiente confeccionado con un trozo de roble ahuecado con la azuela a modo de pesebre, donde los sidreros majaban la fruta.
- \* **Sagardoz**: Denominación moderna del aguardiente de sidra elaborado por Zapiain de Astigarraga.
- \* **Sagardozale**: Bebedor de sidra.
- \* **Taninos o polifenoles**: Se encuentran de forma natural en las manzanas y sidras, influyendo en el color y el carácter astringente y amargo de las sidras.
- \* **Txinparta o granillo**: Efecto que produce el gas carbónico de la sidra al servir.
- \* **Txiri o shiri o xiri (Fiesta del)**: Celebración tradicional de apertura de las *kupelak*.
- \* **Tsotsa**: Derivado del sustantivo *zotza*. Astilla de rama delgada de árbol o de otra madera, de aproximadamente un centímetro de ancho en su parte más gruesa, pero acabada en punta, y de unos 10 cm. de larga, que se utiliza para tapar el estrecho orificio de la *kupela* por el que sale la sidra. Al grito de *tsots!*, también se anuncia el destape del orificio cerrado (aunque ahora se ha sustituido por "¡Mojón!").
- \* **Vecería**: Característica del manzano, según la cual un año da mucha fruta y al siguiente poca pero abundante flor. En Euskal Herria los años impares hay siempre más manzana que los pares.
- \* **Venir la sidra**: Tiempo que necesita la sidra dentro de la botella para acabar su fermentación.
- \* **Zizarra**: Mosto conseguido por el prensado de las primeras manzanas caídas del árbol sin madurar, las *zizar-sagarrak*.
- \* **Zizkua o txiskua**: Cuba construida con dos compartimentos iguales y estancos, separados por un tabique central de madera.
- \* **Zurrutada**: Chorro de sidra que cae de la *kupela*.



## **BIBLIOGRAFIA BASICA**

ARRASATE PALACIOS, Patxi. *La sidra en Guipúzcoa*. Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Número 15. Págs. 9-38. San Sebastián, 1987.

URIA IRASTORZA, José. *La sidra*. 2 vols. Ed. Sendoa. Donostia, 1987.

URIA IRASTORZA, José. *Sagardoa*. Sociedad Guipuzcoana de Ediciones y Publicaciones. San Sebastián, 1978.

VARIOS. *La alimentación doméstica en Vasconia. Atlas Etnográfico de Vasconia, I*. Eusko Jaur-laritzta y Etniker Euskalerrria. Bilbao, 1990.

## INDICE

PROLOGO DE D. MIGUEL ANGEL SAENZ RECALDE .....	13
INTRODUCCION .....	15
DEFINICIONES Y SIMBOLOGIAS .....	18
HISTORIA .....	20
LA MANZANA .....	34
EL PROCESO TRADICIONAL DE ELABORACION .....	50
ARTESANIA Y CALIDAD .....	62
CUALIDADES DE LA SIDRA .....	67
LOS PRODUCTORES .....	75
LAS SIDRERIAS .....	86
LA SIDRA EN EL MERCADO .....	94
AGUARDIENTES DE SIDRA .....	102
GASTRONOMIA Y SIDRA .....	106
LA SIDRA EN LAS TRADICIONES .....	109
PRESENTE Y FUTURO DE LA SIDRA .....	112
RECETAS DE COCINA .....	120
RELACION DE SIDRERIAS DE GUIPUZCOA .....	130
DICCIONARIO SIDRERO .....	135
BIBLIOGRAFIA BASICA .....	140



Este libro se acabó de imprimir el mes de Diciembre del año 1993 en "Michelena Artes Gráficas" de San Sebastián



*Michelena*  
artes gráficas