

Lasarte



Si se quiere hacer una buena sidra hay que empezar por cuidar bien los manzanos.

Sidrero por tradición

De ocho a nueve millones de litros de sidra se hacen cada año en Guipúzcoa, y una gran cantidad de ella es elaborada por «baserritarras» de la zona de Urnieta, Astigarraga, Usurbil, Hernani o Zubieta. Precisamente en nuestra fábrica de Lasarte son numerosos los fabricantes de sidra para el consumo casero e incluso el comercial.

Con uno de ellos, José María Irazustabarrena, del Scio. R, charlamos sobre este tema:

—Antes —nos dice— en Guipúzcoa había mucho manzanal pero se ha perdido. Porque hay que cuidarlo, si no, se seca. Desde hace unos veinte años la gente empezó a bajar al pueblo, dejando los caseríos... Nosotros éramos diez hermanos. Murió el padre y tuvimos que dejar. Aún tenemos un pequeño terreno con manzanos. Bien cuidados. Pero no es bastante. Tenemos que traer la manzana de fuera.

El noventa por ciento de la sidra que se hace aquí es con manzana de Asturias o de Galicia. Hace dos años la cosecha fue pobre y se trajo de Normandía, pero en la Aduana se retrasó y la manzana llegó un poco pasada. Yo hice la prueba con un barricote. Claro, queda con más poso. Tenían que haber salido 92 litros y sólo hubo 74.

—¿Hay mucha diversidad de manzanas para sidra?

—Cuando yo era pequeño —cuenta José María— en cada caserío había de cincuenta a sesenta variedades.

Parece ser que hubo de ciento cincuenta a trescientas en el País Vasco pero actualmente apenas quedan treinta y seis recomendadas. Toda una labor de siglos de investigación y cultura campesina se está perdiendo. En Vizcaya, en Alava, en Navarra ha desaparecido este cultivo. La zona más productiva está precisamente en los alrededores de Lasarte.

Hablamos con Irazustabarrena de las ayudas que ofrece la Diputación a quien plante manzanal, facilitando gratis, además de los manzanos, el asesoramiento de sus técnicos.

Según dicen el cultivo de la manzana es una de las actividades que más rinde en proporción al poco trabajo que exige. Se puede hacer en horas libres, los fines de semana...

—¿Se está animando la gente a plantar manzanos? —le decimos.

—Se han plantado algunos, pero no como antes. Conozco a un chico de Zubieta con mucho entusiasmo. Ha preparado bien la tierra. Pero no hay gente joven en los caseríos. Además se vive corriendo. Si plantas hoy, quieres cosechar mañana. Plantas una lechuga y a los quince días la puedes coger. Eso no se puede hacer con la manzana. Hay que esperar igual cinco años. Y mientras debes cuidar, echar estiércol. Y un dinero que está parado. Hay mucho terreno sin aprovechar, muchos caseríos abandonados, pero ¿quién invierte?

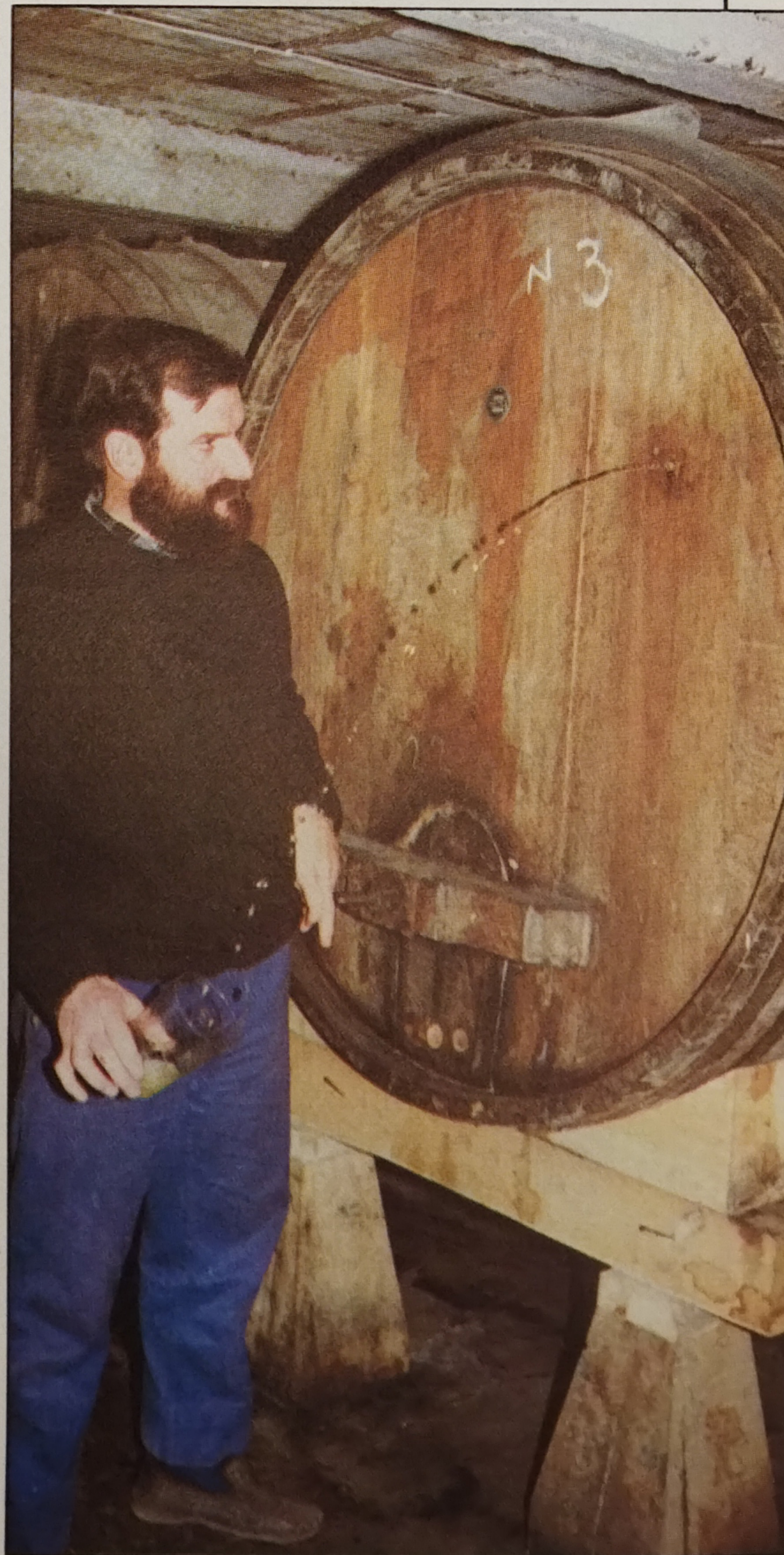
—¿Cómo se elabora la sidra?

—Se empieza a recoger la manzana en septiembre, la que va cayendo al suelo. Cada quince días. Y se termina con la que queda en los árboles, a primeros de noviembre.

Se van echando las manzanas a la gamela y por una cinta transportadora van a la trituradora o «machaca» que las debe reventar pero no hacer puré. De ahí caen al lagar. A las cuatro o cinco horas se baja la prensa y sale el zumo o «sisarra» que por una conducción se va depositando en el «tini» que es una cuba cortada por la mitad. Se tiene reposando de cuatro a ocho horas y se reparte en las cupelas o cubas.

Todo esto que parece tan sencillo tiene sus ritos y pequeños secretos. Lograr el sabor a base de mezclas de manzanas o de mostos, conseguir la transparencia con reposos o trasiegos.

—En lo alto de la cupela —continúa— se deja un espacio vacío. Y se espera que fermente el mosto. A los quince días se prueba. Poniendo el oído en la tapa se oye si fermenta. Si se



Para probar la sidra hay que tomar una pequeña cantidad en un vaso grande, golpeando sobre él. Si se le va enseguida la espuma, es buena; si no, es que aún está dulce.