

Una tradición ancestral

PARA CONOCER LA HISTORIA DE UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS Y CARACTERÍSTICAS BEBIDAS DE NUESTRA CULTURA DEBEMOS RETROCEDER HASTA EL SIGLO XIV, YA QUE EXISTEN DOCUMENTOS ESCRITOS QUE HABLAN DE LA PRODUCCIÓN SIDRERA EN ASIGARRAGA DESDE 1382. MUCHOS AÑOS QUE ENCIERRAN UNA EVOLUCIÓN HASTA NUESTROS DÍAS.

Las sidrerías que hoy en día conocemos apenas guardan parecido con las de antaño. Antiguamente se establecían en los propios caseríos y no era de extrañar comer en presencia de los animales. La sidra guardada en barricas y unas mesas de madera hacían del lugar una sidrería.

En este contexto, la sidrería Barkaitzegi, situada en el barrio Maritxu de San Sebastián, comenzó su andadura en la elaboración de sidra artesanal en el siglo XVIII. Existen numerosas citas escritas de 1790 que aclaran que en este caserío ya se comercializaba sidra embotellada. El primer Irizar de la saga de los Barkaitzegi en asentarse en el caserío fue Lorenzo Irizar, aunque no fue hasta 1925 cuando Manuel Irizar, tatarabuelo de Peio Irizar, uno de los actuales responsables de la si-

drería, fundó el negocio especializándose en el tema de la sidra. Así, las primeras facturas de sidra de Barkaitzegi datan de 1930.

Peio Irizar hace un breve recorrido por estos últimos años recordando como han ido cambiando las costumbres y la clientela. «Antiguamente los hombres

de sociedades gastronómicas o merenderos efectuaban efímeras visitas a las sidrerías para probar la sidra directamente de las cubas y seleccionar la que comprarían para todo el año. La visita solía ser tan breve que ni siquiera llegaban a sentarse e incluso solían traer la comida consigo. Hoy, en cambio, el txotx se ha convertido en todo un acontecimiento al que acude todo tipo de gente», declara. Respecto al consumo, también reconoce que ha variado bastante puesto que las botellas que antiguamente se compraban eran para consumirlas en casa y ahora la sidra se puede degustar casi en cualquier restaurante, bar o merendero.

La manera de elaborar la sidra, en cambio, no ha cambiado demasiado. Así lo afirma Peio: «lo que se ha tecnificado es la técnica pero la base de elaboración si-

que siendo la misma. Ahora las mezclas se realizan con más criterio porque antiguamente no existían tantos parámetros de análisis y lo que antes se realizaba manualmente hoy se hace con maquinaria específica».

Desde que se crearon, se han ido abriendo un sin fin de sidrerías que cada año producen miles de litros de este zumo de manzana. Barkaitzegi, una de las más antiguas de Gipuzkoa junto a Urkiola, Mendiola, Irigoien, Gartziategi o Elorri, entre otras, ha sabido adaptarse a las necesidades de cada época llegando a producir alrededor de 260.000 litros al año.

De todos esos litros, ni un 10% será consumido durante la temporada del txotx mientras que el resto se venderá en botellas o en barriles especiales para los bares, sobre todo de pintxos, que

se están sumando a la moda de vender sidra por vasos. No es de extrañar, teniendo en cuenta que el principal objetivo de los sidreros es la sidra embotellada. Para Peio, «el fin como sidrería es buscar un producto de calidad en botella y su esfuerzo va encaminado a eso. Lo del txotx, por muy antiguo que parezca, es algo reciente que nos ha venido de sorpresa».

A pesar de todo, Peio Irizar ha revelado que «la clave para que el negocio se haya mantenido durante tantos años ha sido una familia que siempre se ha volcado en la sidra y en todo lo que esto conlleva». De cara al futuro, asegura que «ahora lo que buscamos es que la sidra tenga un lugar reconocido entre todas las demás bebidas, porque aunque se haya avanzado mucho en los últimos años todavía nos queda un largo camino por recorrer».



Tres generaciones de Irizar embotellando sidra en los 70.

GIPUZKOAKO SAGARDOA
KULTURA EDANGARRIA
IKERKETA INBERTITU ETA
NEKAZARITZAREN ALDE EGITEN DUGU!

SIDRA DE GIPUZKOA
LA CULTURA A SORBOS
INVERTIMOS EN INVESTIGACIÓN
Y APOYAMOS LA AGRICULTURA

GIPUZKOA
zurekin, aurrera

LANDA INGURUNEAREN
GARAPENeko DEPARTAMENTUA
DEPARTAMENTO DE
DESARROLLO DEL MEDIO RURAL