

Los sidreros acostumbran a definirse como “baserritarras por encima de todo”, aunque hay algo que les distingue del casero vasco: su sentimiento de pertenencia a una “casta” de artesanos y la necesidad de agruparse en defensa de sus derechos. Los sidreros ha tenido desde hace décadas una organización gremial sólida, diseñada con objetivos precisos.

1- ORIGEN DE LA SIDRERÍA.

En sus orígenes, las sidrerías eran los centros de diversión de los baserritarras. Allí se servía sidra en jarras y se comía sardina, huevos cocidos, castañas (la tortilla de bacalao es posterior a los años 60).

Entre trago y trago, los parroquianos jugaban a bolos, la distracción preferida de la clientela. 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, la versificación euskara recibió un gran espaldarazo durante el pasado siglo merced a la audiencia que consiguió en las sagardotegis. Es 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. Todo esto se perdió con la guerra, aquella manzana desapareció y las sidrerías comenzaron a cerrar sus puertas.

2- A LO LARGO DEL SIGLO XX.

En 1931, Guipúzcoa poseía mas de 300 sidrerías y lanzaba al mercado 8 millones de litros anuales. Pronto entraría en decadencia pero durante los años 70 se apreciaría una importante recuperación con 3 millones de litros en el mercado. Luego continuaría la progresión ascendente: 6 millones en 1984, más de 8 en 1987, 5 en 1990... En 1991 Gipuzkoa lanzó al mercado 5,5 millones de litros, elaborados con 8 millones de kilos de manzana, de los que solo un 15% eran autóctonas, importándose el resto de Normandía, Bretaña, Asturias, Galicia, Cantabria y Vizcaya.

Pero sin duda, y retrocediendo un poco en los años, la época dorada de la sidra guipuzkoana fue a finales de los 80, coincidiendo con la plenitud de los litros lanzados al mercado antes mencionados. Aun reconociendo el “boom” sidrero que comenzó en el

año 1987 y que ha hecho de las sidrerías un fenómeno sociológico digno de atención, hay que constatar que esa euforia no se ha extendido al producto mismo, y la venta de botellas apenas ha crecido en este tiempo.

Los sidreros confeccionan mucha sidra, tanta que el “txotx” solo consigue sacar un máximo del 6% de la cosecha. Queda pues, más de un 90% para la venta envasada.

Hay que reconocer lo que supone la temporada del txotx para una localidad como Astigarraga, la “meca” de la sidra en Euskal Herria. Este pueblo recibe una media de 200 visitantes los días laborables que llegan a 3000 en el fin de semana. Esta avalancha de turistas impulsa la economía de la villa, basada en parcelas agrícolas, polígonos industriales y la propia sidra.

Venimos hablando de la sidra de Gipuzkoa porque en Bizkaia la cultura del txakolí esta muy por encima y no existe el fenómeno social de las sidrerías, de la decena de productos bizkainos que hoy solo media docena de ellos supere la cifra de 1000-1500 litros al año, el excedente mínimo para la venta, de tal modo que la mayoría se destina al consumo familiar o de la vecindad.

Entre todos los productores de Bizkaia no superan los 30000 litros anuales (un 0,5% de la producción gipuzkoana).

Desde 1989 se ha empezado implantar variedades autóctonas para elaborar sidra bizkaina, aunque no acaba de arraigar entre los baserritarras el interés por el cultivo manzanero.

También estas sidras poseen su propia agrupación, la Asociación de Sidreros y Txakolineros, sus fines se dirigen al fomento del consumo de la sidra. Entre todos, están consiguiendo que aumente la popularidad de la sidra en Vizcaya y que vaya proliferando la sidrería al viejo estilo.

A pesar de lo dicho anteriormente, Euskal Herria dista años luz de competir con las tasas de producción y consumo de nuestros vecinos asturianos.

Aunque en 1995 se vendieron unos 8,5 millones de litros, que se consumieron un 80% en Gipuzkoa, un 19% en el resto del País Vasco y apenas un 3% fuera de la Comunidad, las oscilaciones en la producción dependen de la cantidad de manzana cosechada y de los precios en que se tasan la fruta. Se espera que para este año toda la sidra de Gipuzkoa se pueda hacer con manzana de la tierra.

La comercialización de la sidra natural guipuzkoana se efectúa sin intermediarios: el 74% de nuestros 70 productores venden directamente el producto al consumidor (en la propia sidrería durante la temporada, a las sociedades, al hostelero).

Ello permite que los precios se mantengan bajos ya que una botella de sidra no alcanza las 200 pesetas.

Pese a esto, la mayoría de los gipuzkoanos solo bebe sidra en las sidrerías, y confiesan que no consumen sidra durante el resto del año después de acabar la temporada.

3- EL TXOTX.

Antiguamente el sistema habitual de venta era el txotx, pero no como ahora lo conocemos: las kupelas llevaban un grifo de latón y una persona, de pie tras un mostrador despachaba la sidra y cobraba por cada vaso. A la entrada, unos carteles anunciaban “se vende a 10 céntimos el vaso”. Las jarras donde se servía, eran de madera y más tarde de barro con capacidades variadas. Las más corrientes fueron: la “pitxarra” de unos 2 litros, “pitxerdi o pinta” de un litro, “pinterdi” de medio litro, “txikia” de 25 cm y “txikiardi” de 1/8 de litro.

Mucho después se introdujo el txotx a la manera moderna, como generalización de la costumbre de hosteleros, representantes de sociedades y algunos particulares de acudir a degustar la nueva sidra y elegir las partidas que deseaban comprar, lo que se denominaba “probaketa”. Cuando la mayor parte estaba vendida, los productores ponían “canillas” o “txiris” a sus ultimas kupelas y las ofrecía al publico, aunque no al txotx. Poco a poco empezaron a abrirse kupelas desde el comienzo de la temporada y la gente, empezó a frecuentar las sidrerías cargados de cazuelas, bocadillos, tortillas... y así derivaron hasta su actual configuración.

En el mismo casco urbano de San Sebastián abundaban las sidrerías en bajos y bodegas de la calle.

Otro fenómeno propio de San Sebastián es las sociedades populares, ahora comunes a toda Euskal Herria, que en génesis se construyeron como imitación de las sidrerías. Nacidos a mediados del S. XIX, las sociedades surgieron con el declinar de las sidrerías, durante una época en la que el vino empezó a desplazar a la sidra. Así, grupos de amigos alquilaban sus propios locales en donde había un 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 gipuzkoano. Desde enero y hasta abril, cientos de visitantes desfilan por los más de 70 sidrerías dispersas por la geografía de la provincia.

Respecto a los tipos de sidrerías, 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,... En cambio otros profesionales del sector, dirigen sus esfuerzos hacia la modernización de sus negocios, construyendo una sidrería con asientos y carta de menús.

Antes de continuar hay que hacer una puntualización, hablamos del “txotx” 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 las expresiones tradicionales como “¡txotx!” “¡edatera! o “kupelara”.

Los mejores momentos para beber el txotx son Febrero y Marzo, momento en que alcanza su punto de mayor esplendor y pureza.

4. ASOCIACIONES SIDRERAS.

La asociación gipuzkoana más antigua es la Agrupación de Cosecheros de Sidra Natural, fundada antes de la Guerra Civil, que integra a más de un centenar de sidreros y que está subvencionada por la Diputación Foral de Gipuzkoa.

En 1985, cuatro de los sidreros de mayor producción de Gipuzkoa: Zapiain, Zelaia, Borda y Kako, todos de Astigarraga, formaron una asociación a la que llamaron Taldea Sagardogileak. A estos cuatro miembros les interesa la sidra como un fenómeno local, desde la elección de las semillas de manzana al rito de beber sidra en un sagardotegi clásico, sin sillas, ni servicio de cocina, donde cada cliente lleva sus cazuelas.

La asociación Taldea Sagardogileak se articuló 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) Establecer las mezclas en las proporciones más adecuadas para conseguir una calidad media en el producto.
- c) Seguimiento detallado de los cambios que sufre el mosto hasta su transformación a 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) Política de precios para la compra de manzana de acuerdo a los intereses del productor.
- f) Comunicación con los baserritarras, concebida como base esencial para el porvenir de la sidra.
- g) Mantenimiento de lazos estrechos con los instrumentos relacionados con el sector.
- h) Fomentar el repoblamiento de manzanas en Euskadi.

El ideal en materia de sidras sería que nuestros productores fueran además los cultivadores de manzana, ya que así cuidaría el producto desde el principio del proceso, aunque este no es nuestro caso. Aquí convive el sector de los productores de manzana que 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.

Es necesario aunar esfuerzos entre ambos, creando una organización “interprofesional” de cultivadores y sidreros, como existe ya en el resto de Europa y trabajar en equipo, diseñando una estrategia de mercado y estableciendo una política de precios tanto del producto básico, la manzana, como del final, la sidra, con la perspectiva común de mejorar la calidad

5. LA PRODUCCIÓN SIDRERA MUNDIAL.

A continuación, haremos un repaso de los productores europeos y empezando por los franceses, cuya tradición se remonta a menos de quince siglos. En Normandía, Bretaña y Picardía hay registros de sidra desde los siglos V y VI, aunque se dio un gran salto cuantitativo a partir del S. XV.

Normandía era la despensa manzanera de Europa, aunque con el tiempo se dedicaron a la manzana de mesa.

Francia brilla como la pionera en los estudios sidreros. También en Bélgica, Inglaterra, Francia, Suiza y Austria se han creado centros oficiales dedicados al estudio y fomento de la manzana.

Hay una insalvable desventaja de esta sidra europea a la nuestra, las sidras de Normandía, Bretaña, Irlanda e Inglaterra al ser productos industrializados, carece de sabor puro y natural de la “sagardo” vasca

En Europa gusta la sidra dulce y gasificada. El proceso de elaboración es el mismo, fermentando en cubos de roble, aunque envasa la sidra con bastante cantidad de azúcar.

Las mejores sidras europeas son las naturales de Francia, como las de Bretaña y Normandía, Inglaterra, Irlanda y Alemania. Las peores sidras, provienen de Suiza, Austria, Canadá y Estados Unidos.

Lejos de Europa, en Sudamérica, agricultores de Chile estudian el método vasco de producción sidrera para adaptarlo a su país.

Dichos agricultores van a visitar la zona de Donostialdea para conocer el funcionamiento de las sidrerías. Quieren comercializar la sidra según la producción de aquí, el País Vasco.

Ellos cultivan las manzanas con la cual luego hacen sidra, aunque allí se denomina “Chicha”.

El propietario de la sidrería Zelaia, proclama que la sidra es su vida, se llama Jose Antonio Gainzerain y ha abierto de par en par sus instalaciones para que observen y adquieran experiencia.

Los chilenos también han conocido el Museo de la Sidra y recorrido las instalaciones de interés relacionadas con esta industria. En cuanto a su sistema de producción es muy artesanal, como el nuestro, es decir, el del País Vasco de hace diez años.

El ministerio va a facilitarles ayudas para mejorar la producción sobre todo en el tema de la asesoría técnica.

Los sidreros chilenos están orgullosos de su producto ya que su manzana es de calidad y tienen un buen potencial, pero necesitan más recursos.

Como primera iniciativa, han decidido cambiar el nombre de su producto, ahora la llamarán sidra.

6. GUIAS DE MUNICIPIOS Y SIDRERIAS.

6.1. Gipuzkoa.

a) Abaltzisketa:

- Nañarri.

- Zalbide: Lleva casi 7 años abierta al público y destina unos 4.000 litros de su producción al "txotx". Su capacidad es de 120 personas sentados o de pie.

b) Aduna:

- Aburuza: Llevan más de 20 años elaborando sidra. Producen unos 150.000 litros de sidra al año, de los que aproximadamente el 12% se destinan al txotx, el resto se embotella. Su capacidad es de 250 personas sentadas.

- Urritza.

- Zabala: Lleva casi 100 años elaborando sidra. Producen unos 105.000 litros de sidra al año, de los que 10.000 se destinan al txotx. El resto se embotella.

c) Aia-Aya:

- Izeta: Lleva casi 100 años elaborando sidra. Produce unos 12.000 litros de sidra anuales, de los que 4.000 se destinan al txotx. El resto, se embotella. Su capacidad es de 200 personas.

d) Amezketa:

- Larreta: Lleva más de 13 años elaborando sidra. Produce unos 10.000 litros de sidra embotellada. Capacidad: 100 personas.

e) Andoain:

- Gaztañaga: Lleva 10 años elaborando sidra. Produce unos 30.000 litros de sidra anuales, de los que destinan al txotx 25.000 litros.

f) Asteasu:

- Martxeta-Haundi.

- Sarasola: Llevan unos 24 años aproximadamente elaborando sidra. Produce unos 300 mil litros de sidra anuales, de los que el 15% se destinan al txotx. Su capacidad es de 200 personas.

g) Astigarraga:

- Astarbe: Se creó hace 400 años, según dice el dueño, por lo tanto esta familia lleva muchos años en el mundo de la sidra. Utilizan 170.000 kilos de manzanas para producir 120.000 litros de sidra. De todos los litros que se producen se embottellan 110.000. Ha ganado varios premios, por ejemplo en el concurso de Andoain en 1.993.

Se abre en Enero y cierra en Abril. Normalmente se come de pie aunque tiene opción a comer sentado. Su capacidad es de 160 personas.

- Bereziartua: Lleva más de un siglo elaborando sidra. Transforma unos 300.000 kilos de manzana al año. De un 5 a 10% de la producción se destina al txotx.

- Borda: Existe como sidrería desde 1.930. Destina unos 15.000 litros de su producción al txotx y embotella unos 120.000 litros.

- Buenabentura.

- El Herrero.

- Etxeberria: Lleva 60 años elaborando sidra. Produce unos 75.000 litros de sidra anuales. Entre 6 y 7 mil litros de estos se destinan al txotx y el resto se embotella.

- Gurutzeta: Lleva más de un siglo elaborando sidra. Produce unos 250.000 litros de sidra anuales, de los cuales dedica al txotx unos 10.000. Tiene una capacidad de 120 personas.

- Irigoien: Hace más de un siglo que elabora sidra. Produce unos 75 a 80 mil litros de sidra al año, de los cuales el 5% se dedica al txotx.

- Larrante: Elabora sidra desde hace unos 30 años. Produce unos 50.000 litros de sidra anuales de los que 6.000 litros se dedican al txotx.

- Gartziategi: Lleva más de 4 generaciones haciendo sidra. Esta familia produce 80.000 litros anuales a partir de 140 Tm y de estos, 70.000 litros se embottellan. Las manzanas normalmente las importan desde Galicia, Asturias y unas pocas de Francia.

Ha participado también en concursos y han ganado 3 premios en el ámbito de Euskadi. Se puede llevar la comida aunque también se sirve. Se puede comer de pie o sentado. El día de San Sebastián se abre y se cierra en Semana Santa.

La familia Lizeaga lleva 6 años haciendo sidra. Sin embargo, en producción al año utilizan 150.000 kilos de manzana y de estos se producen alrededor de 100.000 litros de sidra, de la que se dedica el 5% al txotx. Para hacer sidra utilizan manzanas de Galicia y las autóctonas. Han tenido premios en Tolosa y en Andoain. A esta sidrería se puede llevar comida aunque ellos también sirven comida, y siguen con la tradición de comer de pie. Su capacidad es de 120 personas.

- Mendiola.

- Mendizabal: Lleva unos 25 años elaborando sidra. Elabora unos 70-75 mil litros de sidra anuales, de los que el 15% dedica al txotx. Su capacidad es de 100 personas.

· Mina: Lleva más de 300 años elaborando sidra. Produce unos 110 mil litros de sidra anuales, de los que se destinan mil litros al txotx. Su capacidad es de 100 personas.

· Oiarbide: Se abrió hace 80 años de manos del padre de Sebastián Zabalegi y hoy en día es él mismo quien lleva la sidrería. La producción de 1.998, con 300 Tm de manzana se han sacado 200.000 litros de sidra de la que han dedicado al txotx el 30%.

La sidra de 1.997 ganó 3 premios en Alza, Ergobia y Astigarraga. En la época del txotx, que suele ser de Enero a Marzo, está abierta. Se puede llevar la comida aunque ellos también sirven. Su capacidad es de 150 personas.

· Petriegi: Lleva más de 50 años elaborando sidra. Transforman al año unos 300.000 kilos de manzana de los que destina al txotx un 15%.

· Rezola: Lleva unos seis años elaborando sidra. Producen 22.000 litros de sidra al año, de los que dedica 4 mil al txotx, para ello necesitan 20.000 kilos de manzana. Utilizan manzanas de la zona de Euskal Herria, de Galicia, de Normandía y de Asturias. De todos los litros que se producen se embotellan 8.000. Se abre en Enero y se mantiene abierta hasta Semana Santa. Se come sentado. Sirven ellos la comida aunque no se oponen a que cada uno lleva la propia. Su capacidad es de 100 personas.

· Sarasola: Lleva más de 30 años elaborando sidra. Produce al año unos 60.000 litros de los que dedican al txotx unos seis mil. Su capacidad es de 200 personas.

· Zapiain: Existen documentos de esta sidrería desde 1.595. Transforma 1.500.000 kilos de manzana al año destinando a la elaboración de sidra principalmente.

h) Ataun:

· Urbitarte: Lleva casi 10 años elaborando sidra. Produce unos 49 mil litros de sidra al año, de los que se destinan al txotx unos 18 mil litros.

i) Azpeitia:

· Añota: Lleva más de un siglo elaborando sidra. Producen al año unos 90.000 litros de sidra anuales de los que destina al txotx unos 25.000. Su capacidad es de 250 personas.

j) Deba:

· Txindurri-Iturri.

k) Donostia:

· Araeta: Lleva más 10 años elaborando sidra. Produce unos 62.000 litros de sidra anuales. Aproximadamente 40.000 litros son utilizados para el txotx.

· Astiazarán: Lleva 75 años elaborando sidra. Produce unos 110.000 litros anuales de sidra de los que 15.000 se destinan al txotx y el resto se embotella.

· Barkaiztegi: Hace unos 200 años que elaboran sidra. Produce unos 210.000 litros de sidra anuales de los que el 5% dedica al txotx.

· Irigoien.

· Izagirre: Lleva 23 años elaborando sidra. Produce de 30 a 50 mil litros anuales. De los que destina al txotx un 15% y el resto lo embotellan. Su capacidad es de 130 personas.

· Kalonje: Lleva unos 60 años elaborando sidra. Produce unos 175.000 litros de sidra al año. Destinan al txotx unos 15.000 litros y embotellan el resto.

· Mendiola: Hace más de 75 años que elaboran sidra. Produce unos 6.000 litros de sidra al año, de los que destinan la mitad al txotx. Su capacidad es de 100 personas.

· Txokoberri.

· Urkiola: Llevan más de 80 años elaborando sidra. Producen unos 80.000 litros de sidra al año, de los que destinan unos 5.000 al txotx y el resto se embotella. Su capacidad es de 150 personas.

1) Hernani:

· Akarregi: Elaboran sidra desde el siglo pasado. Transforman unos 70.000 kilos de manzana al año, de los que se destinan al txotx cerca de 1.000 litros.

· Alberro: Llevan unos 65.000 litros elaborando sidra. Producen unos 100.000 litros al año, del cual destinan el 5% al txotx.

· Altzuetza: Llevan desde 1.925 elaborando sidra. Producen unos 150.000 litros de sidra anuales, de los que destinan 1.000 litros al txotx.

· Eizmendi: Hace unos 30 años que se dedica a elaborar sidra. Su producción es de 100.000 litros anuales de sidra. Destinan al txotx 10.000 litros. Su capacidad es de 150 personas.

· Elorrabi: Lleva más de un siglo elaborando sidra. Produce unos 80.000 litros de sidra anuales, de las que destinan al txotx 12.000. El resto se embotella.

· Iparragirre: Hace más de un siglo que elaboran sidra. Producen unos 100.000 litros de sidra al año, de los que destinan al txotx alrededor de 14.000 litros y embotellan el resto.

· Itsasburu: Llevan un siglo elaborando sidra. Producen unos 200.000 litros de sidra al año, destinan aproximadamente 3.000 al txotx.

· Larre-Gain: Capacidad para 80 socios.

- Otsua-Enea: Llevan unos 20 años produciendo sidra. Producen unos 150.000 litros de sidra anuales, destinan al txotx unos 20.000 litros. Su capacidad es de 120 personas.

- Rufino: Lleva cerca de 100 años elaborando sidra. Producen unos 70.000 litros de sidra al año. Destinan al txotx unos 1.500 litros, el resto se embotella.

- Zelaia: Esta es la segunda generación de sidreros. Producen 310.000 litros de sidra al año, de los que destinan un 8% a su producción.

ll) Hondarribia:

- Sagarzazu: Capacidad para 100 personas.

m) Ikaztegieta:

- Begiristain: Lleva un siglo elaborando sidra. Producen unos 70.000 litros de sidra anuales. El 5% se dedica al txotx y el resto se embotella. Su capacidad es de 100 personas.

n) Irura:

- Lasa.

ñ) Lasarte:

- Otegi: Llevan desde el siglo pasado elaborando sidra. Producen unos 60.000 litros de sidra anuales de los que se destinan 10.000 al txotx y el resto se embotella. Su capacidad es de 150 personas.

- Soila-Enea.

o) Leaburu:

- Aulia: Llevan cerca de 20 años elaborando sidra. Producen unos 100.000 litros de sidra anuales y destinan el 5% de su producción al txotx. Su capacidad es de 140 personas.

p) Oiartzun:

- Aduriz: Cerrada temporada 93/94.

- Biok bat: Lleva unos 25 años elaborando sidra. Transforman unos 40.000 litros de sidra que se embotellan en su totalidad.

- Bidebitarte: Capacidad para 80 personas.

- Ordezelai.

- Txiki-Erdi: Lleva siglo y medio elaborando sidra. Producen unos 45.000 litros de sidra al año, de la que embotellan 20.000. Capacidad para 50 personas.

q) Olaberria:

- Etxe-zuri: Capacidad para 110 personas.

r) Orereta-Renteria:

- Egiluze: Lleva más de 50 años elaborando sidra. Transforman cerca de 130.000 kilos de manzana al año, destinando aproximadamente unos 10.000 litros al txotx y embotella el resto. Su capacidad es para 200 personas.

s) Tolosa:

- Amondarain: Lleva más de 20 años elaborando sidra. Produce unos 200.000 litros de sidra anuales, de los que destinan unos 10.000 litros al txotx y embottellan el resto.

- Isostegi: Comenzaron a elaborar sidra en 1.983. Transforman unos 250.000 kilos de manzana al año. Destinan el 10% al txotx y embottellan el resto.

- Usabal.

t) Urnieta:

- Altuna: Hace unos 80 años que elaboran sidra. Producen unos 35.000 litros de sidra al año, de los que destinan un 5% al txotx y se embotella el resto.

- Belauntxa.

- Elutxeta: Elaboran sidra desde 1.981. Transforman 50.000 kilos de manzana, destinan al txotx entre 5 y 7 mil litros de su producción y embottellan el resto. Su capacidad es de 200 personas.

- Eula: Elaboran sidra desde 1.940. Producen unos 60.000 litros de sidra al año de los que se destinan 2.500 litros al txotx. Su capacidad es de 30 personas.

- Ikuza: Llevan unos 30 años elaborando sidra. Producen anualmente 25.000 litros de sidra de los que destinan al txotx 1.500 litros, el resto se embotella.

- Matxo: Llevan desde el siglo pasado elaborando sidra. Producen 30.000 litros de sidra al año. Capacidad para 100 personas.

- Oialume: Lleva cerca de 10 años elaborando sidra. Producen unos 50.000 litros de sidra anuales de los que se destinan la mitad al txotx y el resto se embotella.

- Setien: Lleva desde 1.970 elaborando sidra. Producen unos 90.000 litros de sidra al año de los que destinan unos 8.000 al txotx y el resto se embotella.

u) Usurbil:

- Aginaga: Lleva cerca de 6 años elaborando sidra. Transforman 60.000 kilos de manzana al año, destinando toda la sidra producida al txotx.

- Egioleta.

· Ilumbe: Lleva unos 16 años elaborando sidra. Producen unos 80.000 litros de sidra anuales de las que el 20% se destinan al txotx y el resto se embotella. Su capacidad es de 160 personas.

· Saizar: Esta sidrería apareció en 1.975. Para la producción de sidra utilizan 1.000 Tm de manzana. De la sidra que obtienen (unos 560.000 litros), el 10% se bebe en la época del txotx y el 90% se embotella. La producción de sidra de final de año se vende toda. A parte de sidra, hacen vinagre y sidra destilada. Ganaron en 1.980 el primer premio en un concurso de degustación de sidra.

· Urdaiza: Llevan cuatro años elaborando sidra. Producen unos 30.000 litros de sidra anuales. El 15% es destinado al txotx y el resto es embotellado. Su capacidad es para 100 personas.

v) Zaldibia:

· Txerkadil.

x) Zerain:

· Bekoa.

· Otatza.

y) Zizurkil:

· Pagamuña: Llevan unos 55 años elaborando sidra. Producen unos 50.000 litros de sidra al año, de los que destinan al txotx 5.000 y el resto se embotellan.

· Satxota: Llevan unos 13 años elaborando sidra. Produce unos 60.000 litros de sidra anuales, de los que destinan unos 10.000 al txotx y el resto se embotella.

6.2. Navarra.

a) Aldatz:

· Martitxo-Enea.

b) Lekunberri:

· Toki-Alai.

c) Murgarren:

· Aldaiondo.

6.3. Bizkaia.

a) Berritua:

· Laka-Erdi.

b) Markina-Xemein:

· Axpe.

6.4. Francia.

a) Biriatu:

- Balequi.

7-PROCESO TRADICIONAL DE ELABORACIÓN EN GIPUZKOA.

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 tiene lugar el machaqueo de la manzana para hacer el primer mosto.

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 y medio al objeto de que recupere la fuerza que perdió al pasar de la barrica al vidrio.

La elaboración de la sidra gipuzkoana es lo más artesanal y natural posible y tiene 5 pasos clásicos: recolección, limpieza y almacenamiento; trituración; maceración y prensado, fermentación; y embotellado. (Ver **GRAFICO 19**).

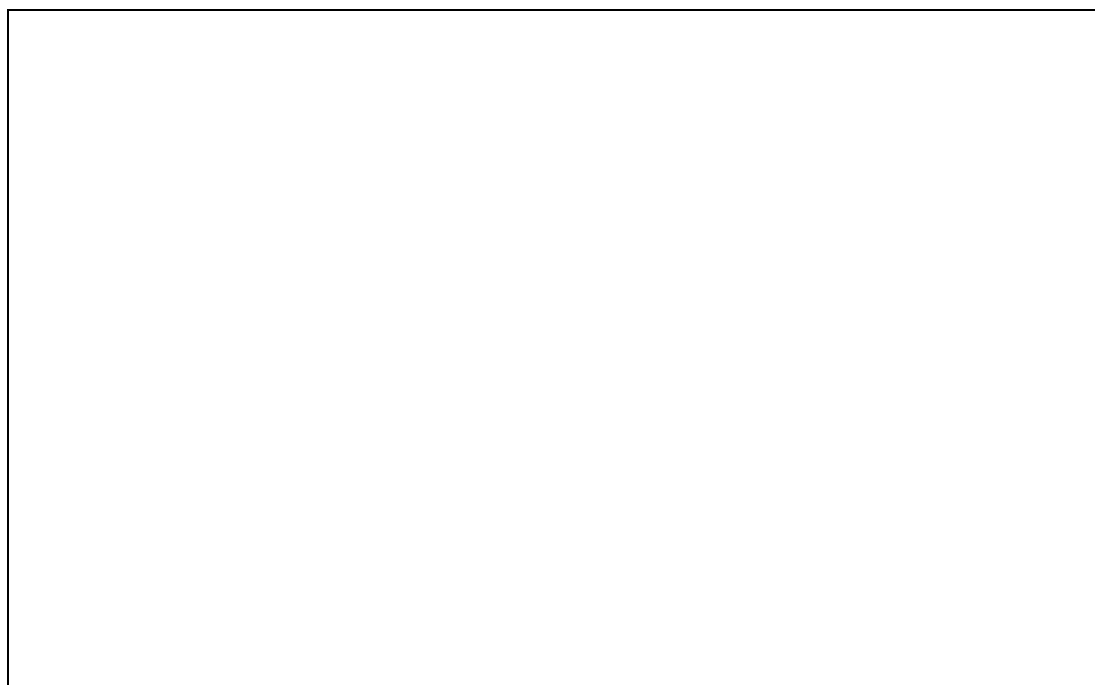


GRAFICO 19. Proceso tradicional de elaboración

7.1. Recolección y almacenamiento de manzana.

Limpieza.

A la manzana se las debe hacer una limpieza, ya que cualquier broza produce acidez. En la actualidad, se presta escrupulosa atención al estado de las barrikas, los depósitos de almacén, botella y utensilios, ya que un descuido en su higiene puede motivar una mala fermentación.

Los procedimientos higiénico-sanitarios que debe respetar el sidrero durante todo su proceso son:

- a) La selección de las manzanas debe ser adecuada, de forma manual, eliminando las contaminadas y limpiando las demás.
- b) Solo podrá utilizar aditivos autorizados y agua potable.
- c) El almacenamiento de la fruta se hará lejos de cualquier fuente de insalubridad o contaminación.
- d) El sistema de prensado debe estar perfectamente limpia.
- e) Los envases y tapones de embotellados serán aptos para este fin.
- f) Una planta sidrera debe reunir distintos requisitos sanitarios: posibilidad de ventilación para evitar un exceso de humedad, sin focos de suciedad, por donde no pasen canalizaciones de agua residuales, las paredes y techos recubiertos con el tratado al sulfato de cobre o pintura antihumedad, el suelo impermeable para evitar filtraciones y con ligera pendiente para la escorrentía de las aguas de lavado y residuos líquidos del proceso de elaboración.
- g) El local de almacenamiento y embotellado estará en una zona aparte de la planta.

A 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.

Los lugares deberán quedar en perfecto estado de asepsia para acoger la nueva cosecha. 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 o con exceso de azúcares que puedan acelerar la fermentación alcohólica.

Hace tiempo, los baserritarras compraban las manzanas por gurdiak de unos 330 kg. de capacidad, divididas en seis kuelas se comprobaba el contenido del gurdi.

Hoy, los sidreros reciben sus cargamentos en camiones y disponen además de toda clase de mecanismos que hacen la tarea más cómoda.

7.2. Trituración.

En la primera quincena de octubre empieza a hacerse la sidra. Durante esos días toda la manzana, limpia y bien seleccionada, 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 piones, golpeando manualmente hasta majar la fruta sobre un recipiente con un trozo de roble de entre uno y dos metros de largo.

Era un trabajo tremendamente 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, consiste en una tolva por la que van cayendo las manzanas sobre un juego de rodillos o cuchillas entre los que es reventada, sin que las pepitas lleguen a romperse. Así se consigue una pulpa (patsa) de manzana consistente, no pepillosa.

7.3. Maceración y prensado.

Obtenida la pulpa, en ocasiones se macera en contacto con el aire de 12 a 15 horas antes de entrarle en el lagar para ablandar los tejidos e iniciar el proceso de fermentación. 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 tolere, donde se somete a la acción de la prensa (prentsa). Los lagares estaban contruidos en madera. Ahora la base y paredes son de cemento. El husillo y las tuercas son de hierro, e incorporan motores eléctricos en sustitución de la fuerza humana. En muchos caseríos se hacía sidra y txakolí 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.

Hoy en 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 las barrikas. 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 baserritara vigila que se consuman cuanto antes, pues pasado un tiempo estos restos fermentan provocando emborrachamientos.

7.4. 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, kupelak, acogen las grandes cantidades, desde 500 a 5000 o más litros. 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.

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 garraldia o gurdi-barrika 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 2 ó 3 cm. de altura preparado por el sidrero para tal cometido. 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 CO₂.

Durante la fermentación además se produce el crecimiento de las levaduras que se encuentran naturalmente en la superficie del fruto, que en el caso de las manzanas es del género *Saccharomyces*.

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 son las que marcan esta transformación:

- a) La fermentación tumultuosa. Por un lado se desprende el CO₂ hacia la superficie de forma compacta, 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.

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 masa de arcilla encima, de modo que no entre aire.

- b) Fermentación lenta: Durante unos 4 meses se consume el azúcar restante, aumenta el grado alcohólico y la sidra se clarifica. Aquí se define la calidad final del fermento. A tal propósito, el sidrero vigila que la temperatura oscile entre 10° y 12° C 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. Los grandes recipientes mantienen la temperatura interior más estable que los pequeños, y resisten mejor a los factores externos.

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

Para llenar una barrica de 150 l. hacen falta 200 kg. de manzana. En la actualidad, la producción sidrera es bastante regular, aunque haya que importar manzana los años pobres.

7.5. Embotellado.

Entre finales del año y principios del nuevo, la sidra está terminada. Terminada en cuanto a que ya puede beberse.

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, debe tener lugar coincidiendo con la luna menguante.

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”.

A menudo se confunden la pitarra y la zizarra, cuando son dos variedades de sidra distinta. 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, sin embargo, se elabora con la pulpa sobrante de los sucesivos prensados y agua. Tras permanecer abierta de luna menguante a luna menguante, luego se cerraba por espacio de un mes aproximadamente. Su gusto dulzón y la escasez de alcohol 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, 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.

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°, lo que exige refrescar bien las botellas en agua antes de descorcharlas, amén de almacenarlas lejos del calor.