

ENTREVISTA A AITOR ETXEANDIA Y ANTTON OLAIZOLA, TÉCNICO DE SAGARLAN.

1. Sagarlan lleva ocho años asesorando a los productores de fruta. ¿Qué es lo que más ha cambiado en el sector desde que comenzaron su andadura?

Probablemente, la percepción de que hay que prestar una mayor atención a los manzanales si queremos que la manzana autóctona sea uno de los pilares sobre los que se asiente la producción de sidra en el futuro.

2. ¿Qué tipo de asesoría ofrece Sagarlan?

Desde Sagarlan ofrecemos un asesoramiento en las plantaciones que abarca las tareas a realizar a lo largo del año, hasta el momento de la recolección: la creación de nuevas plantaciones, la conducción de los árboles, la poda de invierno y de verano, la estrategia fitosanitaria a seguir, la realización de planes de fertilización, la regulación de la producción (disminución de la alternancia), el control de la maduración y la gestión de la trazabilidad de la producción. Asimismo, realizamos tareas de formación a productores de manzana.

3. ¿En qué momento se encuentra la manzana autóctona, en cuanto a producción y calidad?

Su situación no ha variado mucho estos últimos años. Además, teniendo en cuenta el número de árboles plantados, no se están logrando las producciones previstas. Estamos dentro de una dinámica de alternancia en cuanto a la producción y este último año ha sido una cosecha escasa. En cuanto a la calidad habría que diferenciar entre los productores que realizan un correcto control fitosanitario y una conducción adecuada de las plantaciones, las cuales logran una buena calidad, y los que no realizan ningún tipo de cuidado, lo que repercute negativamente en su calidad.

4. ¿Qué carencias detectan en el sector?

La carencia más significativa es la falta de productores cualificados de manzana de sidra y la falta de formación del sector. Mientras no se creen las condiciones necesarias para que la producción de manzana de sidra se vea como una actividad económica interesante va a ser difícil que surjan nuevos productores en el sector. De todas formas teniendo en cuenta las plantaciones actuales, una mejora en la formación de los productores repercutiría de forma positiva a corto y medio plazo, en un aumento de la producción de la manzana.

5. ¿Los cuidados actuales al manzano son los adecuados?

Depende de cada productor y aquí las diferencias son grandes. Hay una parte del sector que cuida y mimosa sus manzanos y que trabaja para mejorar la producción y la calidad de la fruta. Sin embargo, otra parte significativa apenas hace un mantenimiento mínimo. Todavía queda mucho por hacer.

6. ¿Cómo evolucionan los planes de formación para productores y agricultores?

Hoy en día la formación la realizamos principalmente a través de Itsasmendikoi con cursos de Formación Continua. En estos cursos se tocan todos los temas relacionados con el manzano y la elaboración de sidra. Hay cursos de un nivel más especializado, que sirven para que todo aquel que le interese pueda conocer las evoluciones que se van dando en el sector.

7. ¿Cuáles son los retos de futuro?

Trasmitir tanto al sector productor como al transformador el potencial productivo de nuestros manzanos. Hay que pasar de plantar manzanos a cultivar manzanos. A medio y largo plazo nuestros manzanos y productores tienen posibilidades de desarrollo. Para ello, va a ser fundamental desarrollar planes específicos de formación en cultivo de manzana de acceso a las nuevas técnicas de cultivo. Sin ellos es imposible que se dé un desarrollo importante del sector.

8. ¿Qué valoración hacen sobre la fruta que llega del exterior?

Aparte de la necesaria, en general es de una calidad aceptable aunque la verdad es que no podemos utilizar una manzana de una calidad inferior a la autóctona ya que eso disminuye la calidad de la sidra.

9. ¿De dónde se ha importado principalmente este año? ¿Existen diferencias de un temporada a otra?

Este año se ha traído manzana principalmente de Normandía y a más distancia de Bretaña, Asturias y Galicia. Hay unos años que hay más presencia de fruta de Galicia o de Asturias. Todo depende de las producciones de manzana que se dan en cada una de las zonas productoras.

ENTREVISTA A ANDONI LUIS ADURIZ, COCINERO.

Feliz y emocionado completamente se encontraba Andoni Luis Aduriz, el protagonista de la inauguración de la temporada de txotx en Astigarraga, junto con la sidra claro. Acababa de plantar un alevín de manzano en el manzanal del Sagardoetxea de Astigarraga, tras el acto de presentación oficial, rodeado de los sidreros de la asociación Sagardun, y luego fue el primero en saborear el primer vaso de la cosecha de esta temporada tras el grito iniciático: «Gure sagardo berria!».



1. Imaginamos que feliz de haber sido elegido a pesar de que sea el segundo cocinero que protagoniza la apertura del txotx tras Arzak.

Muy contento. Eso además le da más valor a mi elección. Cuando me llamaron ni me lo creía. Pensaba: fíjate la cantidad de gente que hay en Gipuzkoa y me han invitado a mí... Es un privilegio. La verdad es que estoy muy contento.

2. Además, es un cocinero de la zona de manzanales de Astigarraga. Su restaurante Mugaritz está aquí cerca...

Bueno, cerca de Astigarraga estamos todos ya.

3. ¿Realiza recetas de sidra en su restaurante?

Sí, en Mugaritz en su momento hicimos un plato con una reducción de sidra buscando el recuerdo del aroma que queda cuando la barrika está vacía. Se trataba de buscar elementos para evocar lo que es una sidrería. Pero llevado a lo hecho práctico en un plato y con sabor directo.

4. El apoyo de los cocineros a los productos autóctonos con denominación de origen, como es la sidra, es muy importante, ¿no?

Claro. Ha ocurrido que los cocineros son también portavoces de colectivos que tienen repercusiones sociales. Y la gente atiende lo que decimos. Tenemos que intentar entre todos pedir a los productores lo mismo que a nosotros: rigor, seriedad, hacer las cosas mejor y seguir realizando esfuerzos en esta línea. No podemos quedarnos parados

nunca. Siempre hay que ir mejorando. La sidra es cultura y es nuestra cultura. Esta sidra sólo se puede hacer aquí.

5. ¿Es Adúriz muy aficionado a la sidra? En su agradecimiento a los sidreros ha citado a su aita y su abuelo, habituales al txotx en sus tiempos.

Mucho. Voy al año media docena de veces por lo menos. Unas, con mis amigos en la cuadrilla, y otras porque me gusta llevar a la gente de fuera a las sidrerías. También por compromisos familiares y sociales. Ese punto informal es muy divertido y apetece mucho disfrutarlo. Además, en mi familia hemos sido y somos muy sidreros. Prefiero muchas veces una botella de sidra que una de champán. Sobre todo cuando estoy tranquilo o descansado en mi casa. Cada cosa tiene su momento. Para los gipuzkoanos la sidra siempre es muy especial. De hecho cuando mejor se bebe es cuando se comparte. Es nuestra joya gastronómica y hasta antropológica...

6. ¿La sidra: con carne, pescado... o ambos?

Estábamos acostumbrados a beberla con la carne porque tiene más taninos. Pero ahora es compatible con el pescado y con nuestra verdura. Con cualquier producto, la verdad, se puede beber nuestra sidra.

7. Una receta a base de sidra...

Muchos escritores se concentran para tener ideas. Yo estoy oliendo manzanas toda la mañana y me recuerdan los aromas de las ganbaras llenas de ellas. La receta podría ser: unas manzanas reinetas asadas, con azúcar, mojadas con un poco de sidra. La sidra le cambia totalmente el aroma. Además, se puede hacer una compota y ponerla por encima. O acompañarla con queso Idiazabal

8. Acaba de venir de vacaciones de China. ¿Qué tal?

He estado de turista con mi chica, porque cuando estoy aquí casi ni me ve. Me intuye, ja, ja. Han sido las vacaciones de Navidad, que son las que más aprovecho. Hemos estado muy relajados, pero también he aprovechado para probar cosas de la cocina de allí.

ENTREVISTA A ARANTXA EGUZKIZA, PRESIDENTA DE LA ASOCIACION DE SIDREROS DE GIPUZKOA.

1. ¿En qué consiste, concretamente, su función en la asociación?

Mi cargo por parte externa es el de Presidenta, representante y portavoz de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa. En cuanto, a lo interno mi función es dirigir las asambleas, dirigir la organización de la oficina y el tema de formación jurídico-administrativo, entre otros. La función que se podría calificar como la más importante es la de hacer una definición técnica de la “Sagardoa”, y formar un jurado de cata.

2. ¿Cómo surgió esta asociación? ¿Con que objetivos y se han cumplido dichos objetivos?

Es una asociación que legalmente tiene 30 años pero en realidad comenzó por un grupo de elaboradores de “Sagardoa” desde hace 50 años. El objetivo principal era no perder la tradición de la “Sagardoa” y que esta se mantuviese como una bebida popular entre la sociedad, y claro está que este objetivo se ha cumplido sino esta asociación no se mantendría.

3. ¿Qué especialización tienen las personas que forman parte de la asociación?

Las personas que conforman la asociación son sidreros que participan en el proceso de elaboración, en el txotx y en embotellado. Aunque, hay veces que hacemos uso de asesores externos para determinadas situaciones.

4. ¿Cuál es la temperatura ideal de la sidra, nevera o temperatura ambiente?

La temperatura ideal de la sidra es de 13°.

5. ¿Ve que la sidra constituya parte del famoso “botellón”?

La sidra, no forma parte del botellón, ya que el botellón se forma principalmente de bebidas de gran grado alcohólico, como Ginebra o Vodka y la sidra, sin embargo tiene 6°.

6. En los últimos años el turismo vitivinícola ha ganado numerosos seguidores, ¿llegará la sidra a constituir un sector tan importante?

De cierta forma esta teniendo seguidores, ya que es un producto natural, de baja gradación alcohólica y muy refrescante. Es una puesta segura para los clientes. Creo que sí que hay futuro y tiene dimensión turística y social pero no a nivel internacional, pero cuando alguien viene al País Vasco no se va sin ir a una sidrería y beber la sidra de aquí.

7- ¿Cuáles son las características que debe tener una sidra para conseguir el valor de “Denominación de Origen”?

Para que una sidra obtenga la denominación de origen significa que tendría que realizarse con manzana autóctona. Además debe tener una marca de calidad y aquí no hay manzana de calidad y se trae de fuera. Pero es posible que en el futuro obtenga la Denominación de Origen.

8. ¿Qué opina de los “Sagardo Egunas”? ¿Cree que ayudan a la integración de esta bebida en la sociedad?

Los Sagardo Egunas son más una degustación de sidra para promocionar el producto. No se utiliza como atractivo para la gente, por otra parte no conozco mucho los “Sagrado Egunas” excepto el de la Plaza de la Constitución de Donsotia ya que ese lo organizamos nosotros.

9. ¿Influye en el sabor de la sidra el tipo de prensa o tolare que se utiliza?

Influye todo, pero el elemento fundamental es la elección de la madera de la kupela pues esta es la que también le da sabor a la bebida.

10. ¿Qué es más aconsejable para la higiene, kupelas de madera o de acero? ¿Y para el sabor?

Las dos kupelas son buenas, aunque la kupela de madera le aporta sabor, pero hay que reconocer que la de acero inoxidable es más fácil de limpiar y esta más aislada ya que la de madera tiene porosidades.

11. ¿Qué relación existe entre la cantidad de madre de la sidra y su calidad?

Los posos de la sidra es algo inevitable, que forma parte de la manzana y por tanto de la sidra. Ahora se dice que cuanto menos poso mejor pero una sidra sin posos tampoco es una buena sidra ya que los posos son naturales y la sidra también, pero también depende del azúcar de la manzana.

12. En las sidrerías... ¿de pies o sentados?

Eso no tiene importancia, lo importante es moverse y probar de todas las kupelas no quedarse sentados sin moverse.

13. La sidra aparte de ser una tradición conlleva un ambiente tradicional a su alrededor.

Si, la sidra crea un ambiente especial a su alrededor. Crea un ambiente colectivo en las sagardotegis y hace que la gente se relacione más, te obliga a comunicarte con el otro ya que la comida esta en un plato y todos tienen que coger la comida de ese plato, crea un ambiente de cercanía.

14. Las sidrerías tiene su menú propio, ¿Qué opina sobre este tema?

Sí, las sidrerías tienen un menú establecido txuleton y bacalao. Es un menú que los hosteleros tienen que respetar ya que está establecido que en las sidrerías deben servir eso pero es un menú tradicional y es algo que todavía se mantiene.

15. ¿Qué papel internacional juega el txotx?

Ninguno, no juega ningún papel a nivel internacional. Pero si es verdad que cuando la gente de fuera viene les gusta el ambiente que se crea porque este ambiente no lo hay en ningún sitio. Como botella es muy poco conocida también salvo en gente muy especializada al que si le gusta por lo antes mencionado, por sus sabores frutados, porque es natural, refrescante, baja gradación alcohólica...

16. Astigarraga es considerado el corazón de la sidra...

Si es verdad que Astigarraga es considerado el centro, y también es verdad que Astigarraga ha aumentado el número de sidrerías. Pero la sidra no empezó aquí, Astigarraga no era el único lugar donde se consumía pero ha sabido promocionarse y vender el pueblo relacionado con la sidra.

17. ¿Cree que en el futuro llegará a haber una cata de sidra?

Bueno, la verdad es que el txotx es como una cata de temas sensoriales, la vista, el gusto y el olfato. Se asemeja a la cata de los vinos pero para la sidra se necesita un panel y lenguaje de cata propio.

18. ¿Qué opina sobre la sidra gasificada?

Nosotros no tratamos la sidra gasificada, porque ese es otro producto y nosotros solo tratamos productos naturales.

19. ¿La sidra cómo es mejor en el Txotx o embotellada?

Bueno, la verdad es que es buena en mosto, en el txotx en la kupela y en la botella, pero es cierto que en la botella es mejor aunque alguien que sabe apreciarla la aprecia en cualquiera de sus fases.

20. ¿La manzana que se trae de fuera afecta a las sidra que se produce?

Es verdad que se trae manzana de otros sitios como Galicia, Asturias, Normandía... y cuando no se colecta mucha se trae. Claro que afecta al producto pero debemos importarla para poder abastecer la demanda.

21. Utiliza el término “Sagardoa” para denominar la sidra del País Vasco, ¿Por qué?

Sagardoa se utiliza para diferenciarla de otras sidras. Es una forma tradicional de elaborar la sidra. La sidra tiene un equilibrio en cuanto a sabores ya que mezcla sabores ácidos, amargos... cuanta más mezcla mejor.

22. ¿Es verdad que hay que beber la sidra rápido como dicen las madres con el zumo de naranja?

Si es mejor servirla directamente en el vaso y beber en un trago rápido y corto ya que sino la sidra se oxida.

23. ¿Mejor una sidra ácida o dulce?

La Sagardoa es ácida, el mosto dulce pero no es positivo que una sidra sea dulce porque es más bien un problema. La acidez volátil de la sidra debe ser menos de 2,2. No son aguadas las sidras no ácidas.

24. Si estuviese en sus manos decidir la acidez de la sidra ¿Qué harían seguir la demanda del público o mantener la acidez tradición de la Sagardoa?

Nosotros respetamos el marco jurídico de la acidez máxima de 2,2 pero si en nuestras manos estuviese variamos el grado de acidez pero no radicalmente para no perder la tradición y seguir la demanda de los consumidores.

25. ¿Cree que los records de x horas bebiendo sidra ayudan a la promoción de la sidra?

Creo que no cualquier cosa ayuda a la fama de las sidras. Es una bebida para disfrutar y no para hacer un record.

26. ¿Qué opina sobre las campañas de la sidra?

En las campañas de la sidra se llama a los jóvenes y a los hombres porque estos tienen más tradición sidrera pero cada vez más están empezando a beber sidra las mujeres y a ir a las sidrerías. Antiguamente sólo iban a las sidrerías los jóvenes y los hombres, las mujeres sólo trabajaban allí y los mayores se retiraban por temas de salud.

ENTREVISTA A LOS ENÓLOGOS DOMINGO ARINA Y XABIER KAMIO.

Domingo Arina

(izq, Liédena, 63

años) y Xabier

Kamio (Pasai

Ancho, 39 años), en

el laboratorio del primero, en

Donostia.



1. Hablemos de lo que les preocupa.

-Kamio: Yo pido una profesionalización del sector. Y hacer las cosas con un criterio. Muchas veces, el sidrero se piensa que hacer la sidra es seguir una receta, como si fuera la Coca Cola. Pero ocurre que trabaja con una materia prima que es cambiante, en función de la climatología de cada año. Y la manera de elaborar la sidra puede ser cada año totalmente diferente. Pero, pese a esto, todavía hoy, los sidreros trabajan de forma intuitiva, dejándose llevar por la tradición. Hay que tomar en cuenta la tradición, pero la sidra hay que hacerla de manera científica.

-Arina: Hablando de recetas. Un caso típico entre los sidreros, es el del que te dice que mezcla un camión de manzana gallega y otro de Francia, porque la de Galicia me da ácido y la francesa es amarga. Pero luego resulta que llega el camión de Galicia y ha traído manzana rica en fenoles, es decir, amarga. Otra cosa también bastante frecuente: elaborar la sidra mirando a la luna, trasegarla mirando a la luna, embotellarla mirando a la luna. El trasiego se usa cada vez más, y hay sidreros que no tienen pereza y trasiegan dos o tres veces.

-Kamio: Con el trasiego se repite el problema de la receta: piensa el sidrero que el si el año pasado trasegó el 9 de diciembre y le salió bien, este año debe trasegar por las mismas fechas. No. Otro problema: que las sidrerías comienzan a recoger la manzana el 1 de octubre, por tradición. Eso no está bien. La climatología puede haber adelantar la cosecha.

2. Lo principal, supongo, será la materia prima.

-Kamio: Todo el mundo sabe que para hacer buena sidra hace falta manzana ácida, manzana con azúcar o grado alcohólico potencial y manzana con tanino. ¿Qué hace el sidrero? Se guía por la intuición: piensa que en Galicia no va hacer mucho calor, que la manzana de allí no madurará en exceso y será algo ácida. Pero te puedes encontrar que ese año ha hecho calor en Galicia. Ahora hay gente que mezcla manzana de Galicia con manzana de Chequia o Alemania y de esa manera hay bastante probabilidad de que todas las manzanas sean de las mismas características. Y este año se ha dado el caso de gente que ha traído manzana de Galicia y del Este de Francia; y ha resultado ser manzana muy similar tanto una como otra, con poco tanino y ácida. Esa sidra estará buena a comienzo de temporada, pero la sidra es para todo el año.

3. ¿Se debería apostar más por la manzana autóctona?

-Arina: Sí. Hay quien te dice que la manzana que viene de 500 kilómetros de distancia viene en muy buenas condiciones, y que la de aquí se recoge mal y viene sucia y sin separar las podridas. ¿Cuándo vamos a llegar al momento en que el sidrero se sirva de manzanas conocidas, controlables? ¡Hay que fomentar la plantación de manzanas aquí, para tenerlas más controladas!, dado que ya hemos llegado a un nivel en el que controlamos todo el proceso de elaboración, gracias a los conocimientos técnicos.

-Kamio: Estoy de acuerdo. Es más fácil controlar la materia prima si la tienes cerca. Y además, si se potencia la manzana de aquí algún día se podrá crear una sidra con Denominación de Origen o algo parecido. Pero nos queda un camino largo por recorrer. Soy enólogo, pero también soy consumidor, y no quiero que alguien me venda un producto hecho con manzana de aquí que sea igual de malo que otro hecho con manzana de lejos, y encima más caro. Para mí lo primordial es mejorar el producto actual, y entonces lanzarnos a otro.

-Arina: Hace unas décadas, los sidreros me decían que me escondiera, que no me viera nadie en esa sidrería. Ahora son muy pocos los que presumen que en su casa no entra ningún enólogo. Se debería tener la capacidad de elaborar una sidra temprana; otra sidra de primavera; otra de verano; y otra de larga duración. Esta idea está bastante aceptada. Pero luego llega la gente a las sidrerías y no admite que el sidrero no les abra ciertas kupelas, porque todavía están amargas, imbebibles, ideales para un embotellado tardío. ¿Por qué no dejamos en paz esas kupelas? Algunas veces el sidrero cede. Mal hecho.

4. Hablemos de los problemas habituales, como la excesiva acidez.

-Kamio: Se controla. La acidez está disminuyendo con respecto a años anteriores. Nose si es porque el sidrero realmente se ha propuesto o si es porque ahora trabaja con otras herramientas, por ejemplo el frío. Gracias a los sistemas de frío se puede conservar el producto durante más tiempo. La reglamentación dice que la acidez debe estar por debajo de 2,2°. Cuando más baja es la acidez más fácil entra la sidra, más se bebe. Yo creo que es el consumidor el que ha marcado qué tipo de sidra hay que hacer y, en este caso, el que ha indicado que se deben hacer sidras menos ácidas. Una pequeña crítica a los sidreros: debería ser el sidrero el que tomara la delantera.

-Arina: Así como hace unos cuantos años se llevó un premio una sidra con 3,5° de acidez volátil, hoy con más de 2° anda mal. Es el consumidor el que ha hecho bajar la acidez. Ya desde hace mucho tiempo, los sidreros venían reconociendo que las sidras tiernas y suaves se vendían mejor, aunque el habitual de la sidrería, el aficionado acérrimo, pidiera lo contrario. Aún hay largo camino para mejorar.

5. ¿Y el problema de los posos? Cada vez se ven menos.

-Arina: Están desapareciendo. El remedio más asequible es la clarificación. Hace diez años nadie lo quería hacer. Ahora se hace cada vez más. Se usan colas de origen animal, bentonita mineral. Siempre productos admitidos en la legislación.

-Kamio: Hay una contradicción: das a alguien un vino turbio y te lo rechaza. Le das una sidra completamente transparente y también. Es algo cultural.

6. ENTREVISTA A LOS ENÓLOGOS DOMINGO ARINA Y XABIER KAMIO.

Domingo Arina

(izq, Liédena, 63

años) y Xabier

Kamio (Pasai

Ancho, 39 años), en

el laboratorio del primero, en

Donostia.



1. Hablemos de lo que les preocupa.

-Kamio: Yo pido una profesionalización del sector. Y hacer las cosas con un criterio. Muchas veces, el sidrero se piensa que hacer la sidra es seguir una receta, como si fuera la Coca Cola. Pero ocurre que trabaja con una materia prima que es cambiante, en función de la climatología de cada año. Y la manera de elaborar la sidra puede ser cada año totalmente diferente. Pero, pese a esto, todavía hoy, los sidreros trabajan de forma intuitiva, dejándose llevar por la tradición. Hay que tomar en cuenta la tradición, pero la sidra hay que hacerla de manera científica.

-Arina: Hablando de recetas. Un caso típico entre los sidreros, es el del que te dice que mezcla un camión de manzana gallega y otro de Francia, porque la de Galicia me da ácido y la francesa es amarga. Pero luego resulta que llega el camión de Galicia y ha traído manzana rica en fenoles, es decir, amarga. Otra cosa también bastante frecuente: elaborar la sidra mirando a la luna, trasegarla mirando a la luna, embotellarla mirando a la luna. El trasiego se usa cada vez más, y hay sidreros que no tienen pereza y trasiegan dos o tres veces.

-Kamio: Con el trasiego se repite el problema de la receta: piensa el sidrero que el si el año pasado trasegó el 9 de diciembre y le salió bien, este año debe trasegar por las mismas fechas. No. Otro problema: que las sidrerías comienzan a recoger la manzana el 1 de octubre, por tradición. Eso no está bien. La climatología puede haber adelantar la cosecha.

2. Lo principal, supongo, será la materia prima.

-Kamio: Todo el mundo sabe que para hacer buena sidra hace falta manzana ácida, manzana con azúcar o grado alcohólico potencial y manzana con tanino. ¿Qué hace el sidrero? Se guía por la intuición: piensa que en Galicia no va hacer mucho calor, que la manzana de allí no madurará en exceso y será algo ácida. Pero te puedes encontrar que ese año ha hecho calor en Galicia. Ahora hay gente que mezcla manzana de Galicia con manzana de Chequia o Alemania y de esa manera hay bastante probabilidad de que todas las manzanas sean de las mismas características. Y este año se ha dado el caso de gente que ha traído manzana de Galicia y del Este de Francia; y ha resultado ser manzana muy similar tanto una como otra, con poco tanino y ácida. Esa sidra estará buena a comienzo de temporada, pero la sidra es para todo el año.

3. ¿Se debería apostar más por la manzana autóctona?

-Arina: Sí. Hay quien te dice que la manzana que viene de 500 kilómetros de distancia viene en muy buenas condiciones, y que la de aquí se recoge mal y viene sucia y sin separar las podridas. ¿Cuándo vamos a llegar al momento en que el sidrero se sirva de manzanas conocidas, controlables? ¡Hay que fomentar la plantación de manzanas aquí, para tenerlas más controladas!, dado que ya hemos llegado a un nivel en el que controlamos todo el proceso de elaboración, gracias a los conocimientos técnicos.

-Kamio: Estoy de acuerdo. Es más fácil controlar la materia prima si la tienes cerca. Y además, si se potencia la manzana de aquí algún día se podrá crear una sidra con Denominación de Origen o algo parecido. Pero nos queda un camino largo por recorrer. Soy enólogo, pero también soy consumidor, y no quiero que alguien me venda un producto hecho con manzana de aquí que sea igual de malo que otro hecho con manzana de lejos, y encima más caro. Para mí lo primordial es mejorar el producto actual, y entonces lanzarnos a otro.

-Arina: Hace unas décadas, los sidreros me decían que me escondiera, que no me viera nadie en esa sidrería. Ahora son muy pocos los que presumen que en su casa no entra ningún enólogo. Se debería tener la capacidad de elaborar una sidra temprana; otra sidra de primavera; otra de verano; y otra de larga duración. Esta idea está bastante aceptada. Pero luego llega la gente a las sidrerías y no admite que el sidrero no les abra ciertas kupelas, porque todavía están amargas, imbebibles, ideales para un embotellado tardío. ¿Por qué no dejamos en paz esas kupelas? Algunas veces el sidrero cede. Mal hecho.

4. Hablemos de los problemas habituales, como la excesiva acidez.

-Kamio: Se controla. La acidez está disminuyendo con respecto a años anteriores. Nose si es porque el sidrero realmente se ha propuesto o si es porque ahora trabaja con otras herramientas, por ejemplo el frío. Gracias a los sistemas de frío se puede conservar el producto durante más tiempo. La reglamentación dice que la acidez debe estar por debajo de 2,2°. Cuando más baja es la acidez más fácil entra la sidra, más se bebe. Yo creo que es el consumidor el que ha marcado qué tipo de sidra hay que hacer y, en este caso, el que ha indicado que se deben hacer sidras menos ácidas. Una pequeña crítica a los sidreros: debería ser el sidrero el que tomara la delantera.

-Arina: Así como hace unos cuantos años se llevó un premio una sidra con 3,5° de acidez volátil, hoy con más de 2° anda mal. Es el consumidor el que ha hecho bajar la acidez. Ya desde hace mucho tiempo, los sidreros venían reconociendo que las sidras tiernas y suaves se vendían mejor, aunque el habitual de la sidrería, el aficionado acérrimo, pidiera lo contrario. Aún hay largo camino para mejorar.

5. ¿Y el problema de los posos? Cada vez se ven menos.

-Arina: Están desapareciendo. El remedio más asequible es la clarificación. Hace diez años nadie lo quería hacer. Ahora se hace cada vez más. Se usan colas de origen animal, bentonita mineral. Siempre productos admitidos en la legislación.

-Kamio: Hay una contradicción: das a alguien un vino turbio y te lo rechaza. Le das una sidra completamente transparente y también. Es algo cultural.

IÑIGO EGIMENDIA, DISTRIBUIDOR DE MAQUINARIA, TAPONES Y BOTELLAS PARA SIDRA.

Egimendia es el principal distribuidor de Gipuzkoa de botellas, tapones y maquinaria para la sidra a través de la empresa Simak, ubicada en Astigarraga. Durante estos días de temporada de txotx, ya trabaja para que la próxima cosecha de manzana disponga de tecnología punta.



1. ¿Qué le impulsó a surtir al sector sidrero de maquinaria y otros elementos?

Mi difunto suegro tenía un almacén de corchos y una fábrica en Jerez. Yo continué con la venta de tapones, pero vi una inquietud entre la clientela por traer maquinaria. Recorrí fábricas de todo el mundo, sobre todo de Italia, que son los mejores. También comercializo kupelas de madera, metálicas y de poliéster, así como maquinaria de embotellado, de prensado, de machacado... El cliente exige una bodega puesta llave en mano.

2. ¿Cómo ha evolucionado la sidra?

Ha habido una clara mejora. Fui el primero en traer una prensa neumática para trabajar la manzana. Antes, se tarda cuatro días en elaborar la sidra y, con la nueva tecnología de ahora, cuatro horas. Se logra mejor calidad, en menos tiempo y con unas mejoras impresionantes.

3. ¿Le habrá resultado difícil introducir esos nuevos métodos en un sector tan tradicional?

Era un mundo que estaba bastante atascado. Siempre ha sido muy tradicional, pero los sidreros tenían inquietud por mejorar, no se podía hacer lo mismo que hace cien años. Ahora, aplicamos la misma tecnología en la sidra que en el vino, lo que mejora los rendimientos y la calidad. Partimos de que lo más importante es la materia prima, pero no es lo mismo una manzana estrujada en cuatro días que en cuatro horas.

4. En el caso de las kupelas los tiempos también han cambiado...

La kupela de madera tiende a desaparecer. Tiene una porosidad que en el vino es necesaria por la oxigenación. Pero la sidra tiene un carbónico natural que, al conservarse en madera, desaparece y se queda motela, lo que le quita una cualidad importante. Por eso, tienden a desaparecer las barricas de madera y, sobre todo, las pequeñas. Una kupela de madera en un estado de limpieza adecuado es buena, pero no para mucho tiempo.

5. En plena temporada de sidra, ¿cuál es el trabajo de un distribuidor de maquinaria y elementos para el embotellado de la sidra?

Ahora vendemos la maquinaria para la vendimia de finales de este año, porque los aparatos son de gran volumen y necesitan su tiempo para la fabricación. También distribuimos los corchos porque es ahora cuando se embotella la sidra. Repartimos unos 10 millones de tapones.

6. Será el momento con más ajeteo de todo el año.

No es como antes, que se embotellaba todo para marzo o abril. Ahora, es gradual, cada semana, quince días o una vez al mes. Antes se compraban todas las botellas de golpe y ahora poco a poco, de forma que nos ahorramos el almacenamiento.

7. ¿Qué novedades llegarán al sector sidrero? ¿Qué novedades llegarán al sector sidrero?

Estamos estudiando unas máquinas que eliminan los posos de la sidra y que dan buenos resultados. Entre los sidreros existe una inquietud por este detalle, porque así como en nuestra zona se entiende que es un proceso natural, en otras regiones se ve como una característica negativa.

ENTREVISTA A JUANAN ARETXAGA, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE SIDREROS DE ARAMAIO.

1. ¿Con qué objetivo creasteis la asociación?

Es el primer paso de un amplio proyecto. El Ayuntamiento nos ha dejado un local para hacer sidra y nuestro objetivo es instalar maquinaria nueva. Nuestras máquinas se han quedado obsoletas y queremos instalar las de alta tecnología. Para ello necesitamos la colaboración de la administración y estamos a la espera de ello.

2. ¿Cada productor trabajaría en el local?

Cada familia lleva las manzanas y las materias primas al local y luego obtiene la producción que le corresponde. Al fin y al cabo lo hemos organizado de la misma forma en la que funcionaban antiguamente los molinos, con la diferencia de que en vez de llevar cada uno el trigo lleva sus manzanas. Antes para hacer 1000 litros necesitabas una semana y ahora los hacemos en un día. El zumo se hace en el local y luego se deja reposar cada uno en su casa. En un futuro nuestra idea es conseguir un pabellón para poder trabajar en condiciones.

3. ¿Qué tal ha sido este año para la manzana?

No ha sido muy bueno, pero tampoco podemos decir que haya sido muy malo. Hemos tenido mucha lluvia, mal tiempo e incluso granizo, y esto nos ha supuesto un problema. Los árboles que estaban floreciendo perdieron la flor, y los que venían retrasados se salvaron. Por eso este año tenemos árboles con mucha flor y otros con poca.

4. Siendo una producción como para casa ¿vais a tener manzana de sobra?

Si, y a esas manzanas intentaremos darles otra salida. Aquí cada familia hace entre 500 y 1000 litros de sidra, si no se vende, hacer 2000 litros es desperdiciar, por eso cuando tenemos el tonel lleno, no hacemos más. Ahora en cambio, hemos empezado a hacer zumo de manzana pasteurizado y para ello utilizamos también mucha manzana. El zumo dura mucho tiempo, y como lo pueden beber de todas las edades, tiene mucha salida. Hemos empezado a hacerlo hace poco, pero ya tiene tanta aceptación como la sidra. Con el tiempo, tenemos idea de hacer otros derivados de la manzana, como podrían ser las mermeladas, dulces, compotas, etc.

5. Hay sidreros de Gipuzkoa que traen las manzanas de Asturias, ¿sería posible venderla en Aramaio?

Es posible, pero la verdad es que la manzana que nosotros tenemos de sobra es insignificante, como para poder venderla en sidrerías. Aun así, la gente cada vez se está animando más, y llegará el momento en que exista la opción de vender. Hay quien teniendo manzana, no la recoge, bien porque tiene mucha, o porque no hace sidra, en este sentido, el objetivo de la asociación es que no se pierda ninguna manzana.

6. Existe una gran variedad de manzanas en Aramaio.

Si, y mucha está a punto de perderse, por eso desde la asociación intentamos recuperarlas. Son clases de aquí, y muchas de ellas las conocemos por el nombre del caserío o de alguna zona de alrededor, por eso tienen muchas ventajas, son las que mejor se adaptan al clima y, por tanto, no necesitan un tratamiento especial.

7. ¿Qué clase de fiesta habéis organizado para hoy (23 de septiembre, Sagardo Eguna en Aramaio)?

El objetivo es reunir a todos los sidreros del pueblo, este año catorce. Las manzanas también son de aquí. Esto hoy en día es un lujo. Normalmente a este tipo de fiesta suelen ir profesionales, pero aquí todos producen para su caserío. No solemos tener para vender, pero si para degustar. Incluso hemos traído un pequeño lagar para que la gente vea el proceso de la sidra.

ENTREVISTA A MIGUEL ZAPIAIN.

1. ¿Cómo ves a Astigarraga, como centro, embajada... qué de la sidra?

Astigarraga es el corazón de la sidra. Lleva muchos años, en los que ha ido haciendo camino y se ha convertido en la vanguardia. Solo hay que ver la cantidad de sidrerías que podemos encontrar, junto con el interesante museo de Sagardo Etxea.

2. ¿Existe algún pique entre los sidreros de Hernani y los de Astigarraga?

No, cada uno hace su trabajo, y es el tiempo el que pone a cada uno en su lugar. El juez más exigente es el mercado.

3. Existen numeroso apellidos provenientes de la sidra: Olasagasti, Sagarna, Sagardui, Sagastizabal, Sagastiberri... ¿y Zapiain?

Hace mucho años que mantenemos una estrecha relación con la sidra.

4. En el Foro de Gipuzkoa, en el segundo apartado del artículo 34, encontramos una norma que dice que en caso de incendio, y en situación de escasez de agua, sería posible apagar el fuego con vino o sidra.

Eso demuestra la cantidad de sidra que había en la época. A comienzos de la tercera década del primer siglo, más de 700 sidreros tenían licencia y declararon por encima de ocho millones de litros. Por aquel entonces la sidra tenía gran fama.

5. El final de un bertso muy conocido dice así: “tras abandonar el pecho de mi madre, me fui al txotx de la sidra y aprendí a beber”. ¿Tu también aprendiste así?

Por la zona de Astigarraga es bastante normal. Los caseríos han cambiado mucho en los últimos tiempos, pero hubo una época en la que la mayoría hacía sidra. La sidra tiene aquí una cultura especial, es como una liturgia. Al haber nacido y crecido en este ambiente, siempre he estado muy unido a esta bebida.

6. En una época, las sidrerías fueron escuela para más de un bertsolari. ¿Tu nada mas y nada menos que catedrático?

En cada generación los procesos van cambiado. Las sidrerías existían mucho antes de surgir las sociedades gastronómicas, pero no como hoy en día. Con la industrialización el caserío ha cambiado mucho, junto con las sidrerías.

7. Vosotros disteis un paso más.

En nuestra casa teníamos huerta y ganado, pero el deseo de introducirnos en la sidra fue un deseo de mi padre.

8. Una apuesta de gran riesgo.

Sí. Además, fue en una etapa en la que la sidra no vivía su mejor momento, concretamente en la década de los años 60. Detrás de ese deseo aparecimos los hijos con un nuevo punto de vista. Yo, por ejemplo, estude enología.

9. Habéis logrado que la sidra salga de Gipuzkoa.

Si, pero nuestra sidra se vende más que nada en el País Vasco. Gracias a los avances tecnológicos le hemos dado un sentido más comercial. Al cabo de un año, producimos miles de litros de una sidra sin ningún añadido.

10. ¿Todavía existe algún purista al que le dé reparo el uso del acero inoxidable?

Para mantener en buenas condiciones la sidra a lo largo de todo el verano y de las Navidades, es indispensable el acero inoxidable. Solo con la madera es imposible. Pero como los dos son necesarios, soy partidario de un equilibrio entre ambos. Una visión romántica no es suficiente.

11. “La sidra hay que beberla en la mesa; ese cuento del invento del txotx de las sidrerías no es beber, es pasarlo bien” dijo hace seis años Jaime Rodríguez Salís.

Conozco un poco a Jaime, y aunque es bastante sabio, no ha seguido la evolución de la sidra durante estos últimos años. El ambiente es indispensable. La sidrería tiene su encanto personal. No se trata solo de comer y beber. Como dice Carlos Argiñano, la mejor comida es la que se hace entre los amigos. Pero en una sidrería no todo es libre, antes de ir a una sidrería hay que educar a la gente, por eso en Zapiain se bebe y se come de pie.

12. Antes había una gran variedad de sidras, ¿hoy en día se han homogeneizado?

Ese es nuestro trabajo. Antes la sidra podía tener un sabor a tonel, ácido... Intentamos que sean similares, pese a que todas las sidras no son iguales.

13. ¿Cómo es la cosecha de este año?

Pese a que los veranos de los últimos años han sido calurosos y secos, el pasado fue totalmente distinto. En 2007 hizo frío y llovió abundantemente. A principios del otoño el tiempo volvió a cambiar, y aunque no ha sido un año fácil nos las hemos arreglado. La sidra de este año será tranquila, no tan verde, sino amarillenta. Con presencia y buen aroma.

14. Habéis tenido que traer la manzana de fuera.

Como los de casa hemos fallado bastante, hemos tenido que traer un gran número de manzanas de la zona de Normandia y Reino Unido. Aún así, históricamente está demostrado que muchas de las variedades de manzanas existentes hoy en el norte de Francia, fueron exportadas del País Vasco. Mirando hacia el futuro, es necesario encontrar terrenos apropiados, para poderlos mecanizar y lograr así una producción intensiva.

15. Gipuzkoa es pequeña. ¿Hay suficientes manzanos para realizar la sidra del label vasco?

La Diputación y el Gobierno Vasco están realizando una investigación con los manzanales plantados en los últimos años, con el objetivo de mejorar la producción.

16. No hace mucho has viajado a Suiza. Allí también se hace bastante sidra.

Producen la misma sidra que hacemos nosotros. No había encontrado, hasta ahora, una sidra tan similar a la nuestra en el extranjero. Volví asombrado. Pagan bastante menos al casero por sus manzanas y la tecnología que utilizan es de gran calidad.

17. En Europa también se produce sidra: Austria, Inglaterra...

La sidra de esos países no es natural. Con eso no quiero decir que sea mala, simplemente diferente. Nuestra sidra es semejante a la gasificada.

18. ¿Y la zona de Asturias?

Hace años que no traemos manzanas de allí. Tenemos una relación más estrecha con los proveedores de Francia.

19. Fuera de casa, ¿cuál es la situación del consumo de la sidra vasca?

Principalmente, se consume en restaurantes vascos de Madrid y Barcelona. Pero es en casa donde realmente se trabaja. Trabajando durante todo el año lograremos llegar al mercado con una mejor calidad.

20. Al igual que el vino, ¿la sidra conseguirá un buen estatus para los clientes?

Aunque aun queda mucho por hacer, si el sector trabaja bien, la sidra llegará a obtener esa fama.

21. En la temporada del txotx, la relación entre los ciudadanos y los sidreros no es muy buena en los últimos años.

Nosotros no hemos tenido nunca ningún problema. Todo el que se acerca a la sidrería tiene que tener un mínimo respeto por la sidra y por el ambiente que se crea. Lo

que sucede en la calle es distinto, pero no hay problema que no se solucione con buena voluntad.