

## **1. HISTORIA.**

No se sabe desde cuando data la aparición de la sidra en Euskal Herria, ni se sabe tampoco si el árbol manzano era originario de estas tierras o fue importado, sin embargo hay indicios de que tanto la manzana como la sidra eran conocidos por los vascos desde tiempos muy remotos.

La palabra sagar (manzana) aparece en cantidad de apellidos, casa solariegas y toponimia a lo largo de este país, de 'sagar' deriva 'sagardo' que significa sidra en euskera, del mismo modo que de 'sagar' deriva 'sagarondo' manzano.

Hay diferentes teorías respecto de como llegó la manzana a Europa, no se sabe si es autóctona, de África o de Asia.

Es extendida la opinión de que fueron los árabes quienes introdujeron la manzana en Euskal Herria, siendo totalmente falso.

Del mismo modo, se piensa que pudieran haber sido los romanos quienes la importaran de Asia, sin embargo, lo más probable según voces autorizadas y expertas es que este fruto fuera autóctono y se diera por generación espontánea, o fuera importado de forma natural en tiempos remotos por aves migratorias, etc.

Ya en época de Jesucristo los Romanos bebían unos licores que extraían de la manzana 'vinum ex malis' y de las peras 'vinum ex piris', la bebida extraída de las manzanas era en latín en la edad media 'pomacium' y 'pomata'. De hay derivan tanto el 'pomade' francés y 'pomarada' asturiana. La palabra sidra del castellano proviene del latín 'sicera' que a su vez proviene del griego 'sikera'. Es probable que los vascos aprendieran a hacer sidra en tiempos de los Romanos.

La plantación de manzanas comenzó a decaer después de la Guerra Civil. Hasta entonces, Guipúzcoa poseía enormes extensiones de tierra fértil dedicadas a este cultivo. La mayor parte de sidra que se consumía en la provincia nacía como expresión de los manzanales de la comarca de Donostia, es decir Astigarraga, Martutene, Hernani, Urnieta, Usurbil y Oiartzun, aunque en casi todos los municipios se producía sidra para el consumo domestico o en sus sidrerías, gracias a las pequeñas plantaciones familiares.

Desde los años 50, con la industrialización acelerada y la consecuente marginación del campo, los caseríos especializaron sus producciones. El consumo de la sidra pierde terreno a favor del vino, y los precios se hunden.

Ante esta situación, los sidreros gipuzkoanos deben importar manzana de otras regiones de la península y del extranjero.

De entonces aquí, la explotación de manzanales en Gipuzkoa, ha aumentado hasta abarcar 792 hectáreas, y un total de 1.800 variedades de manzana distintas por su tamaño, nombre, forma, aspecto, color y composición.

### **1.1. La sidra, su paso deja huella.**

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 un lugar de sidrería.

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 llevar la comida consigo. Hoy, en cambio, el txotx se ha convertido en todo un acontecimiento al que acude todo tipo de gente.

Respecto al consumo 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. Se ha tecnificado la técnica pero la base de elaboración sigue 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 (alrededor de 250.000 litros anuales). De todos esos litros ni un 10% será consumido durante la temporada del txotx mientras que el resto se venderá en botellas 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.

### **1.2. “La sidra es cultura embotellada”.**

El chef Andoni Luis Aduriz dio el 16 de Enero en la sidrería Petritegi el primer trago oficial a la bebida elaborada en Astigarraga al grito de “Gure sagardo berria”, rodeado de cientos de personas relacionadas con la producción del refrescante caldo.

El chef dio inicio a la temporada del txotx en la localidad de Astigarraga, en el tradicional acto organizado por el consorcio Sagardun, conformado por el Ayuntamiento, asociaciones culturales y sagardotegis del municipio.

“La sidra tiene su parte folklórica; para mi es una cultura embotellada. Nunca nos podemos olvidar que nos mantiene vinculados a la tierras, la tradición y nuestro pasado, y merece más reconocimientos del que nosotros le damos” expresó Aduriz en el acto previo al especial txotx, celebrado en la Sagardoetxea, donde también estuvieron presentes el alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, y Joxe Ángel Goñi, secretario del consorcio Sagardun.

El consejero de Agricultura y Pesca, Gonzalo Sáez de Samaniego expresó sobre la sidra que “ha evolucionado con una madurez empresarial seria y consolidada y es buen antecedente para afrontar dos retos: dar a conocer y ganar mercado dentro y fuera, y trabajar de forma conjunta para conseguir una mayor producción de manzana autóctona.

“Ha habido, mejoras importantes, con lo que estamos en un punto de partida para abarcar estos retos, de manera que la sidra sea un logotipo de venta en el País Vasco”, expuso el titular de Agricultura del Gobierno Vasco.

Samaniego destacó que Álava puede convertirse en un punto de cultivo de manzanos, cuyos frutos podrían surtir, las sagardotegis gipuzkoanas. Agregó, no obstante, que el sello de Denominación de Origen resulta todavía un “escenario lejano” porque “para eso hace falta base de producción”, con suficientes manzanas autóctonas, mientras que ahora muchas provienen de otras zonas.

### **1.3. La historia de nuestra sidra.**

*¡Txotx! Ya esta aquí, ya llegó. La semana pasada se inauguro la tan ansiada temporada de la sidra, pero... ¿de donde viene esta tradición?*

La sidra es un producto muy antiguo que surgió en Gipuzkoa. Se produce en todos los caseríos de Gipuzkoa y Bizkaia, y también en los valles húmedos de Navarra y Araba.

En la década de los 40, los manzanales empezaron a perder fuerza, para dejar espacio al trigo y al maíz. Aun así, en los territorios más históricos de Gipuzkoa, muchas sidrerías se mantuvieron en pie y le hicieron frente a la situación para mantener a flote este sector. Gracias a esos esfuerzos, y al apoyo que proporcionó en los últimos 20 años la Diputación Foral, la sidra ha salido adelante.

Pese a que existen numerosas opiniones y teorías acerca del origen de la sidra, la mayoría de los historiadores coinciden en afirmar que la sidra surgió en los siglos anteriores a Cristo.

En las civilizaciones de Egipto, Bizancio y Grecia, el consumo de sidra estaba muy expandido. En los escritos que se conocen de esas épocas, se puede apreciar el protagonismo y la importancia que tenía la sidra en la sociedad.

Otros historiadores, en cambio, aseguran que el descubrimiento de la sidra recae en los celtas, que fueron los encargados en difundirla por toda Europa. Pero la realidad es que fueron los árabes, gracias a sus avanzados sistemas de agricultura, los que dieron a conocer las diferentes clases de manzana y las técnicas para producirla a toda Europa.

Aunque en el País Vasco también se hacía sidra, fue Asturias el primer territorio en destacar por su tradición en el consumo y producción. Históricamente, la sidra y los manzanos han sido elementos muy preciados en este territorio.

El siglo XX, tras la Guerra Civil, fueron unos años muy duros para esta bebida, ya que el régimen de Franco prohibió su producción y consumo. Esta situación hizo peligrar la supervivencia de la sidra. Pero en los años 80, el crecimiento tanto de los manzanos como del consumo de esta bebida fue aumentando, hasta hoy.

Ahora, cada año esperamos con entusiasmo esta temporada, y sin darnos cuenta... ya está aquí. Así que, ¿todavía no sabes que vas a hacer este fin de semana?

#### **1.4. Homenaje a los impulsores de la sidra en Gipuzkoa.**

En la época en que los manzanales de Gipuzkoa estaban en pleno retroceso y las sidrerías eran escasas, poco rentables y llenas de telarañas, allá por los finales de los 70, surgió una cuadrilla de hombres inquietos que pronto tomaría el nombre de ESI (Euskal Sagarraren Ikerle Taldea). Querían investigar en torno a la manzana sidrera, potenciar la sidra, y ayudar a los caseríos.

A partir de entonces (hablamos de 1982), la Diputación Foral de Gipuzkoa impulsó las investigaciones sobre la manzana sidrera y la plantación de los manzanos. Desde esos comienzos será clave la figura del técnico foral Iñaki Larrañaga.

El 9 de noviembre se celebró en el palacio foral un acto solemne de conmemoración de los 25 años del nacimiento del Programa de Fomento Pomológico. En este acto, el diputado general, Marcel Olano, resaltó los logros del Programa de Fomento Pomológico, y entregó los premios del Concurso de Sidras de la Diputación.

Tras unos años iniciales en los que establecieron las variedades más adecuadas para la elaboración de sidra, en buena parte mediante los estudios de Domingo Arina, los viveros forales han servido de plantones de manzanos a multitud de baserritarras y propietarios de terrenos. Todos los años hay cientos de solicitudes. El vivero está ahora en Aia, tras muchos años en Hondarribia y una corta etapa en Asteasu.

## **2. LA SIDRA Y LOS FUEROS.**

A la hora de explicar los diferentes aspectos y curiosidades de la sidra no se puede dejar de citar su presencia en los diferentes fueros vascos. Multitud de ordenanzas y leyes van conformando a través de los años una rica legislación sobre el manzano, la sidra y la manzana, recogida en viejos libros a lo largo de toda la geografía vasca. De esos documentos podemos deducir hoy la gran importancia que tuvo la producción de sidra en épocas anteriores.

Antiguamente el manzano estuvo muy protegido por las leyes forales vascas, esta protección no se limitaba al árbol frutal sino que era aplicada también al terreno donde se situaba el manzano. El Fuero defendió en todo momento los manzanales de la incursión de los animales que causaban destrozos imponiendo multas y castigos a los dueños de estos. Esta legislación también recogía la defensa de la manzana o manzanales de personas que con o sin intención causaban perjuicios en ellas.

La defensa del manzano llegó a ser muy meticulosa, se dictaban disposiciones por las que no se podía plantar manzanos a capricho, teniendo que ajustarse el propietario de la heredad a las Ordenanzas de cada territorio, manteniendo una distancia mínima entre manzanos, etc.

Las primeras normas escritas que se conocen sobre la defensa de los manzanos en Euskal Herria es en Lapurdi y dictadas por Ricardo Corazón de León en el año 1189, en las que en términos generales se prohibía la entrada de todo animal en los manzanales, asimismo, se castigaba a los malhechores que entraban a robar manzanas. Pero la primera ley escrita especificando el castigo a la acción de determinados animales la encontramos en Baiona y dice que el propietario de las vacas o de los bueyes que entrasen en un manzanal deberá pagar una multa de 60 'sous' por cabeza. La disposición dice que el dinero se reparte a partes iguales entre el denunciante y el ayuntamiento en el que se encuentra el manzanal, independientemente de que el denunciado tenía que pagar al demandante los daños causados.

En un documento navarro del año 1245 los agricultores de Cambo y de Ustaritz se quejaban al rey de Navarra Teobaldo I por el robo de manzanas y de barricas de sidra.

En las ordenanzas de Gipuzkoa del año 1457 se imponía el castigo de muerte a aquel que cortase o destrozase un mínimo de 5 árboles manzanos injertados no silvestres que estuvieran en período de fruta.

También el Fuero de Bizkaia castigaba con pena de muerte la tala de árboles manzanos. En HERNANI, en el año 1587 se multaba a los propietarios de cabras que entraran de día en los manzanales con una multa de 24 maravedíes por cabra y 12 por cabrita. Si entraban de noche las multas se duplicaban.

En el fuero de Gipuzkoa, Título XXXVIII, se dice que la plantación de manzanos deberá realizarse respetando la distancia de 5,58 m. entre árbol y árbol, a esta medida se le denominó 'sagar-lur', todavía en el siglo XIX en los pueblecitos de Sara y Ainhoa se utilizaba la medida 'hogei oineko', es decir, 20 pies(1 pie=0,278 m.), siendo equivalente al 'sagar-lur'

### **3. LEGISLACION DE LA SIDRA.**

Del mismo modo que en la manzana, la legislación de la sidra tuvo un carácter proteccionista.

Lo más probable es que en tiempos remotos la fabricación de sidra era exclusivamente para consumo doméstico. Más tarde, cuando primitivos 'Herri sakabanatuak' (pueblos esparcidos) se convirtieron en 'Herri bilduak' (pueblos reunidos) es indudable que la manzana y la sidra comenzaron a negociarse y a intercambiarse con otros productos.

La construcción de caminos y la habilitación de puertos abrió cauces no utilizados hasta ese momento en la comercialización de la sidra. Los fueros vascos recogían las mismas o parecidas leyes en unos municipios y en otros, prohibiendo la entrada de sidra de otros municipios tanto en cuanto no se hubiera consumido el propio, pero se permitía vender manzana o sidra fuera de cada municipio o territorio. Es decir, por ejemplo, Tolosa tenía prohibido traer manzana o sidra de Hernani, pero podía vender esos productos en Hernani. A su vez, Hernani podía venderlos en Tolosa pero tenía prohibido traerlos de esa Villa. Esto acarreaba un sinfín de litigios y pleitos en las que muchas veces intervinieron las Juntas Generales.

Dentro de las ordenanzas de la villa de Hernani, en la sección A, negociado 9 serie I, se instruyeron los diferentes expedientes de acuerdo a las ordenanzas de 1542. El primer expediente (Lib.1 exp.1) del que se tiene constancia es el de Esteban de Olo,

'habitante en el territorio de Artiga, parroquia de San Sebastián el Antiguo', por pretender vender sus sidras dentro del cuerpo de la villa de HERNANI.

En el tercer expediente de esta misma sección, se narra el embargo de una cubierta de cama en la ferrería de Olaberriaga para cubrir la multa de un ducado que fue impuesta a sus moradores por el Regimiento de la Villa, al sorprender en dicha ferrería sidra que se comprobó fue traída de Urnieta contraviniendo las ordenanzas de 1583.

En el expediente número 6, se dice que en los años 1651 y 1681, el concejo permitió importar sidra al municipio de HERNANI, dada la escasez que hubo en esos años, así mismo, prohibía la venta de manzana o sidra al exterior.

La venta de la sidra estuvo por otro lado muy regulada en Euskal Herria, al menos hasta el siglo XIX. Al comienzo de cada temporada, los Municipios vigilaban y regulaban la apertura de las sidrerías. Más importante que la apertura de las sidrerías era el orden riguroso de turnos para abrir las kupelas. Actualmente el sidrero abre las kupelas cuando él cree conveniente, antiguamente había muchas más sidrerías y más competencia por lo que la regulación era indispensable. En los ayuntamientos se nombraba un encargado que procedía a la cata de las sidras de todas las kupelas de las sidrerías del Municipio para luego sellar las kupelas antes de proceder al sorteo de apertura.

Al principio de temporada, una vez sellado y numerado las kupelas, se reunían todos los sidreros y se procedía al sorteo, se introducía en dos jarras de plata tantos papeles doblados numerados como kupelas había. Al comenzar la extracción, los papelitos marcaban el orden exclusivo en el que se podían abrir las kupelas. Este orden suponía que las primeras kupelas se abrían durante 8 días, después las otras dos otros 8 días, etc. Así sucedió por ejemplo en Tolosa hasta 1758.

Como curiosidad comentar que en el Fuero de Gipuzkoa, en su título XXXIX y en el capítulo 2º relativo a incendios dice así: "Se autoriza a emplear vino o sidra, a falta de agua, para apagar el incendio, derribando también las casas, con indemnización si fuera necesario".

#### **4. LA DECADENCIA.**

La introducción del maíz supuso el inicio de la decadencia de la sidra y una verdadera revolución agrícola. El Padre Larramendi afirma en su "Corografía General de Guipúzcoa" que el primero en introducir el maíz en Euskal Herria fue el hernaniarra Gonzalo Perkaiztegi hacia el año 1550, pero lo cierto es que ya en 1523 se cultivaba maíz por primera vez en Europa en las vegas de Ustaritz por los baserritarras (labradores), de plantas traídas desde las Antillas por pescadores vascos.

A partir del siglo XVII los manzanales empiezan a decrecer, sobre todo en los pueblos del interior, donde las plantaciones de manzana eran sustituidas por el de maíz. Por otro lado, el consumo de vino producido en Alava y Navarra se iba extendiendo paulatinamente por toda Euskal Herria en detrimento del consumo de sidra.

El vino, considerado como bebida más fuerte y apropiada para los que realizaban trabajos duros fue poco a poco introduciéndose en los caseríos y poblaciones desplazando a la sidra.

Alava fue la primera provincia en perder sus manzanales sidreros, seguido de Lapurdi y Navarra, estas dos últimas provincias acentuaron su pérdida sobre todo a finales del siglo XIX. Los antaño extensiones de manzanales fueron poco a poco sustituidos por plantaciones de maíz, trigo y vides.

Por otro lado, los intercambios comerciales fueron más rentables con el vino que con la sidra ya que aquel mantenía mucho mejor sus propiedades que la sidra, siendo está mucho más sensible a los trasiegos, transporte y oxidaciones, de tal forma que poco a poco la sidra perdió carácter comercial y fue refugiándose en aquellos caseríos que la producían en pequeñas cantidades para consumo doméstico.

En Gipuzkoa, a pesar de contabilizar a principio del siglo XX 800.000 árboles frutales, el descenso del manzano respecto al siglo anterior es brutal, lo mismo ocurre en Bizkaia. A principios del siglo XX todos los manzanales quedan reducidos a explotaciones cercanas a las huertas familiares de unos pocos pueblos. La desaparición del manzanal de sidra es un hecho.

¿Cómo es posible la desaparición de una cultura tan antigua como la de la sidra y el manzano?, ¿Por qué sufre una aceleración brutal esa pérdida a principios del siglo XX? .

## **5. EL SIGLO XX.**



En Alava, aunque en 1885 todavía en Gasteiz se vendía sidra alavesa, dedicada de lleno a los viñedos, cereales y cultivo de la patata, se olvidó definitivamente de plantar manzanos y de hacer sidra.

En Navarra ocurrió otro tanto, en 1917, fecha en la que se hizo un recuento total de manzanos en Euskal Herria, Navarra doblaba a Bizkaia en número total de manzanos, sin embargo, a excepción del reducto de Bera de Bidasoa y sus alrededores donde sobreviven algunos lagares, la producción de sidra de Navarra queda reducida a nada.

Otro tanto se puede decir de Iparralde, donde la producción de sidra desaparece totalmente en el pasado siglo, antiguamente una gran parte de la sidra se embarcaba en barcos que desde Baiona iban a faenar a alta mar, donde los arrantzales pasaban largos períodos pescando bacalaos y ballenas. Al desaparecer y disminuir la otrora supremacía pesquera vasca por un lado, junto con la masiva emigración por falta de trabajo hacia el norte y a América desembocó en la pérdida del arte de cultivo del manzano.

Gipuzkoa, situada en el corazón de Euskal Herria es el único territorio vasco que mantiene fielmente la costumbre de cultivar manzanos y fabricar sidra, bien por su situación geográfica, o por los hombres ilustres que pasaron por la Diputación, lo cierto es que Gipuzkoa a pesar de las guerras y calamidades ha sabido mantener las tradiciones de sus antepasados. En esta provincia en los años veinte se fabricaba todavía un promedio de 30 millones de litros de sidra, sin embargo, el año 1967, siendo ya la única provincia vasca que producía sidra fabricó la reducida cantidad de 1.250.000 litros, la menor de toda su historia. La producción del año 1998 ronda alrededor de los 8 millones de litros de sidra por lo que puede decir que poco a poco la producción ha comenzado a recuperarse, sin embargo está muy lejos de las cantidades que se manejaban en esta provincia a principios de siglo.

Desde 1930 hasta comienzos de la guerra civil la Diputación gipuzkoana fomentó y apoyó al baserritarra en el cultivo y cuidado del manzano. Sin embargo, durante la guerra civil, el retroceso de los manzanos y de la sidra fue brutal.

El año 1936 hubo muy poca manzana y no se fabricó apenas sidra. Al año siguiente la producción de manzana fue muy buena pero los árboles estaban abandonados sin mano de obra que fuera a recoger las manzanas. Estos quedaron a merced de los ancianos y niños de los caseríos, que poco pudieron hacer más que recoger lo suficiente para el propio sustento.

En 1939, terminada la guerra y en medio de una gran miseria, se comenzó a realizar sidra en unos pocos lugares, sin embargo la ruina del manzano ya se había producido.

Después de la guerra civil, el baserritarra gipuzkoano se dio cuenta de las ventajas que suponía el plantar pinos, que se empleaba para hacer papel y material de construcción, con la particularidad de que el pino no necesitaba mano de obra, de esta forma, comenzó la plantación masiva de pinos abandonando los poco maltrechos manzanos que subsistieron a la guerra civil. De esta forma, si el maíz supuso el comienzo del retroceso del manzano en el siglo XVI, el pino fue motivo de su definitiva extinción en algunas zonas de Bizkaia y Gipuzkoa.

Por otro lado el consumo de otras bebidas como el vino y sobre todo la cerveza, hizo que en la década de los 50, se fueran cerrando las pocas sidrerías que quedaban en los núcleos urbanos y abriéndose otro tipo de establecimientos.

Hoy en día asistimos a un resurgimiento del fenómeno de las sidrerías, así como del consumo de sidra. A partir de la década de los 80 las sidrerías se volvieron a poner de moda en Gipuzkoa. En los caseríos se vio que la sidra podía ser un complemento más a su economía, desgraciadamente los antaño manzanales que había en Gipuzkoa desaparecieron y se han visto obligados a importar manzanas de Asturias, Galicia o Francia. Del mismo modo, se ha mecanizado la fabricación de la sidra.

La Diputación de Gipuzkoa está realizando un trabajo magnífico para educar a estos productores, tanto dando ayudas económicas para la plantación de nuevos manzanales como en la introducción de nueva maquinaria de producción