

La supervivencia de la sidra vasca que salvó a los balleneros: un ecosistema familiar que vela por el territorio

- La tradición de la sidra en el País Vasco viene de muy lejos y poco tiene que ver con ese menú de bacalao y chuleta del que depende ahora. Esta bebida de bajo contenido en alcohol, que se fermentaba para el consumo familiar y que vivió su auge gracias a la caza de las ballenas, afronta ahora nuevos retos



Sidra vasca. elDiario.es

[Sarah Serrano](#)

29 de febrero de 2024 23:31h Actualizado el 01/03/2024 05:30h

El País Vasco alberga 83 sidrerías con realidades muy distintas. La mayoría de ellas, unas 60, se ubican en Guipúzcoa. Es la cercanía al mar la que explica esta aglutinación, ya que el auge de la producción de sidra con fines comerciales que tuvo lugar en los siglos XV y XVI estaba ligado a la historia de los barcos balleneros que cargaban sus bodegas con este líquido para evitar beber agua corrompida durante los largos viajes. Sin saberlo, los marinos vascos estaban esquivando el escorbuto en sus travesías gracias a los taninos y la vitamina C que contiene la sidra.

Con el cese de la caza de ballenas, la llegada del maíz y la industria de los metales a esta zona, se fue abandonando el cultivo de manzanas por otras actividades. Pero muchos de los caseríos que hoy se conservan se asientan en construcciones que soportan varios siglos sobre sus cimientos y que salpican los montes del territorio. Estas estructuras, más que como entes individuales, funcionaban en realidad como comunidades disgregadas por el campo. Si uno carecía de algo podía contar con el caserío cercano para intercambiar y abastecerse. Aunque también había normas. Existen documentos que datan del siglo XI en los que se detallan las reglas que protegían los manzanales de posibles robos o boicots entre vecinos. Ya entonces se protegía el comercio local y hasta que no se acabase la sidra de una región, no se permitía la entrada de otra de fuera.

Ya en el siglo XI se protegía el comercio local y hasta que no se acabase la sidra de una región, no se permitía la entrada de otra de fuera

Esa manera de entender la pertenencia a la tierra y el convivir todavía hoy puede verse en proyectos como el de Mizpiradi (zona de nísperos en euskera). Esta pequeña sidrería de Andoain se sostiene con el trabajo de dos personas, Jon Mikel, de 24 años y Pilar, su madre. Su familia, los Arruabarrena, se instalaron en este caserío del siglo XVI hace 120 años para dedicarse a la huerta y los productos de origen animal. Hace 25 años, el padre de Jon Mikel decidió cesar el trabajo con animales para hacer crecer el manzanal y dedicarse por completo a la sidra. Poco tiempo después, su padre falleció y otra familia de la zona se ocupó de los manzanos hasta que Jon Mikel cumplió la mayoría de edad y pudo seguir con el sueño de su padre. Las viejas cuadras que resguardaban a los animales dieron paso a un comedor en el que, al fondo, se asientan las enormes barricas de sidra que los comensales vacían vaso a vaso al grito de ¡txotx! (palillo en euskera, que hace referencia al instrumento con el que se tapaba el agujero en la barrica por el que brotaba la sidra antes de que hubiera grifos).

Recolecta de manzana. Bizio

Con apenas tres hectáreas, Mizpiradi es una de las explotaciones más pequeñas. De sus manzanos de hasta 12 variedades autóctonas, Pilar y Jon Mikel consiguen

producir cerca de 30.000 litros, aunque solo un tercio son de sus campos y el resto las compran a otros caseríos. Un trabajo muy artesanal que pasa por recoger la fruta una a una con la única ayuda de una *kixkia*, que no es otra cosa que un palo de madera con un clavo que evita tener que doblar los riñones para alcanzar las manzanas que han caído al suelo al agitar el árbol. Cocina, cuidado del manzanal, recogida y producción ecológica, todo queda en manos de esta madre y su hijo que remarcan el importante trabajo que realizan las abejas, sin las que sería imposible obtener las manzanas, y a las que han facilitado la vida con la instalación de una colmena en sus tierras.

Unos kilómetros más al norte, en Hernani, la sidrería [Zelaia](#) prepara menús más allá de la temporada. En su web prometen tradición y modernidad y demuestran adaptarse a los nuevos gustos con una opción de menú vegano para quien lo solicite, compuesto por *foie gras*, hongos y hamburguesa sin rastro de animales. Un rara avis en un espacio donde la proteína animal manda. Aunque vienen de una larga tradición familiar, en 2008 las tres hermanas Gincerain arrancaron con una nueva plantación de 15 hectáreas de manzanas seleccionadas que se sitúa al norte de Navarra. Trabajan con ocho variedades autóctonas, siempre en ecológico, aunque para acogerse a la Denominación de Origen solo se pide el trabajo con manzanas locales y pasar el control que certifica la calidad.

El territorio queda encerrado en las semillas que dan nombre a las variedades como la Nabarte Gorria (originaria del pueblo de Nabarte) o la Txalaka, que parece compartir apelativo con un caserío de Astigarraga, el epicentro de la sidra vasca. "Producimos sidra desde finales del siglo XIX. Nuestro bisabuelo José Antonio la hacía en el caserío para los suyos. Nuestro abuelo Joaquín Gincerain se dedicó profesionalmente a su producción. Después, nuestro padre José Antonio modernizó la bodega, renovando maquinaria, ampliando el comedor, etc.", dice Ohiana Gincerain, una de las hermanas al frente de Zelaia.

La realidad de la sidra es dura y, a pesar de que todas las elaboraciones de Zelaia han conseguido certificación de calidad, por cada botella que se envasa el margen es de apenas 40 céntimos

La realidad de la sidra es dura y, a pesar de que todas sus elaboraciones han conseguido certificación de calidad, por cada botella que se envasa el margen es de apenas 40 céntimos, lo que les obliga a apoyarse en la cocina para continuar con una actividad que tiene mucho de romanticismo. Zelaia oculta en sus muros algunos secretos. Entre ellos, ser el centro de operaciones de Bizio, un concepto nuevo que parte de la sidra tradicional para hibridarse con otras frutas que rescatan de parcelas semiabandonadas.

[Bizio](#) lo componen tres personas, Maore Ruiz y Omar Escarrá, que cruzaron sus caminos mientras estudiaban en Basque Culinary Center, y Julia Laich, que tras pasar por UNTO, la productora de El Comidista, maneja ahora desde la distancia transatlántica la comunicación y las redes sociales. Este proyecto, que nació hace tres años, es posible gracias al esfuerzo de sus integrantes, que recogen las frutas a mano, las fermentan y embotellan sin maquinaria propia, gracias a la generosidad de las hermanas Gincerain que les permiten tener un lugar donde trabajar y almacenar sus creaciones. Son muy conscientes de ello, así que han bautizado a su única creación 100% manzana con el nombre de Zelaia.

Sidrería Zelaia.

Aunque han atraído la atención de muchas miradas por su frescura, con una tirada de 5.000 botellas el proyecto todavía no alcanza la rentabilidad necesaria para que puedan abandonar sus otros trabajos. Una realidad que se esconde tras muchas iniciativas y que pone sobre la mesa la falta de ayudas a emprendedores, en general, y a los más jóvenes en particular, y que los integrantes de este proyecto reivindican. A estas dificultades se suma que los procesos de elaboración artesanal acaban por incrementar el precio de un producto que normalmente no sobrepasaba los cuatro euros y que está muy asociado a un momento concreto y un lugar de consumo.

“El modelo de negocio de las sidrerías actuales, si no se reinventa, va a acabar por desaparecer porque no es muy rentable. El mercado no está dispuesto a pagar por la sidra lo que paga por el vino. Aunque en otros lugares de Europa sí, aquí no se consume tanto”, afirma Omar. En Bizio han sabido armar una coreografía que parte de la sidra y se mueve por otros campos más artísticos como el diseño. Cada año cambian desde las etiquetas hasta las camisetas, lo que les lleva a conectar con públicos diferentes y con la generación zeta. “Tenemos clientes que no beben sidra pero les gusta mucho el *merchandising*”, comentan durante la visita a sus instalaciones.

Los procesos de elaboración artesanal acaban por incrementar el precio de un producto que normalmente no sobrepasaba los cuatro euros y que está muy asociado a un momento concreto y un lugar de consumo

La experimentación es otro de los pilares de Bizio y la manejan desde la coherencia: “no queríamos hacer sidra tradicional porque no veníamos con esa estructura de herencia familiar. Esto permite hacer cosas diferentes una vez al año y utilizar productos de nuestros alrededores. Al final, comprar una ciruela o una mora nos supondría un gasto, y si nosotros las recogemos nos ahorramos mano de obra y, además, aportamos un valor a la sidra porque usamos la fruta entera, con sus pieles

y sus huesos”, sentencia Maore, el maestro fermentador que se encarga de mezclar y macerar el mosto de manzanas con otras frutas como ciruelas, peras silvestres y moras, con la mínima intervención, dejando a la naturaleza actuar. Dentro de la experimentación intentan crear comunidad con artistas, diseñadores, y otros productores y agentes de su entorno que convierten a Bizio en un proyecto igual de vivo que sus bebidas de fermentación espontánea.

En la misma línea de reivindicación del paisaje surge [Errebelde](#). Gracias a la visión de su abuelo, que sembró un bosque de manzanos en su caserío de Cizúrquil pensando en las siguientes generaciones, ahora los nietos han podido darle una vuelta al concepto de sidra tradicional. “Hace cuatro años empezamos a ver que aquel manzanal, aquel bosque de manzanos, tenía algo especial: empezamos a sentir que es un tesoro. Defendemos que esos manzanos son patrimonio natural, cultural y paisajístico”, asegura Edurne Aranburu, una de las integrantes.

El modelo de negocio de las sidrerías actuales, si no se reinventa, va a acabar por desaparecer porque no es muy rentable. El mercado no está dispuesto a pagar por la sidra lo que paga por el vino

Omar Escarrá — Bizio

Su manera de rendir homenaje a este paisaje es reflejarlo en sus cuatro tipos de sidra, algo diferentes a las elaboraciones clásicas, ya que los mostos de Errebelde reposan en barrica de roble que traslada el aroma de la madera al producto final. Sus etiquetas también plasman sus valores. En la que abraza la botella de Errebelde, elaboración que sirve como carta de presentación, se estampa la exuberancia del bosque que plantó su abuelo: “Todo lo que ocurre en los manzanos está reflejado en la botella: ovejas, abejas, ilusiones, jabalíes, lluvia, familia, sol, zorros... Y también nuestros corazones”. Hildakoak dantzan (los muertos que danzan) es otra declaración de intenciones, un canto a la vida y una invitación a vivir el momento mientras se disfruta de una copa en la que conviven tres variedades de manzanas y el olor de la madera.

Muy lejos de esas microrealidades se alza un gigante. [Saizar](#), como la mayoría de las sidrerías, ha evolucionado desde un modesto caserío dedicado a los animales hasta convertirse, tres generaciones mediante, en la mayor elaboradora de todo el País Vasco, con una producción que alcanza los dos millones de litros al año. En sus instalaciones se llegan a embotellar 4.000 botellas a la hora. Podrían asumir y procesar toda la producción de Mizpiradi, Errebelde y Bizio en apenas una jornada.

Albaola, factoría marina que funciona como escuela para instruirse en el arte de construir barcos.

Además de contar con un comedor con capacidad para albergar a más de trescientos comensales, donde las cuadrillas se reúnen para disfrutar del típico menú y degustar la sidra de ese año, Saizar ha apostado también por el turismo enfocado a la sidra. A poca distancia de su centro de producción, en Usurbil, rodeado de manzanos y en lo alto de una colina, se erige [Olivi 1948](#), un pequeño y recoleto hotel boutique desde el que ofrecen tours para conocer su bodega. El nombre busca honrar a la *amama* Olivia Iburguren, la matriarca de su familia que junto a su marido, Esteban Lertxundi, inició lo que hoy es el grupo Saizar. Estos nombres también son los que decoran las dos impresionantes barricas de 50.000 litros que presiden el comedor de la bodega.

Todo lo que ocurre en los manzanos está reflejado en la botella: ovejas, abejas, ilusiones, jabalíes, lluvia, familia, sol, zorros... Y también nuestros corazones

Edurne Aranburu — Errebelde

Explicar este complejo ecosistema de sidrerías con sus diferentes visiones y realidades no es tarea fácil. A pesar de que el enoturismo está ya muy asentado, el turismo dedicado a la sidra es todavía un desconocido fuera de las fronteras de las provincias vascas. La Asociación de Sidrerías de Guipúzcoa ha puesto en marcha Sagardoa Route, una iniciativa basada en el turismo rural que busca dar a conocer la cultura de la sidra vasca a través de su territorio y sus gentes.

Además de las visitas a las bodegas y la degustación del menú tradicional compuesto de chorizo, tortilla de bacalao, bacalao con pimientos y chuleta maridados con sidra, también ofrecen actividades deportivas típicas de la región (como el remo o la pelota vasca) y otras asociadas al origen de la sidra como la visita a [Albaloa](#), una factoría marina que funciona como escuela para quienes quieran instruirse en el arte de construir barcos. Cerrando el círculo, en este pequeño museo astillero se está reconstruyendo a escala natural el San Juan, un galeón ballenero del siglo XVI que se hundió en las costas de la isla de Terranova, frente a Red Bay, con la intención de reproducir la ruta ballenera en las mismas condiciones que lo hicieron los marineros vascos cinco siglos atrás, con sus bodegas cargadas de harina, legumbres, bacalao y sidra.