



Botellas ante kupelas: a pesar de los barrikotes, la venta embotellada es mayoritaria. (Foto Usoz)

Sólo el 6% de la producción se consume en el «txotx»

El precio del «barrikote» será este año de 500 pesetas

EL grito de «mojón», pronunciado por el sidrero de turno, retumbará en las sidrerías a partir del próximo fin de semana, y las cuadrillas se aprestarán a disfrutar de la nueva sidra entre la tortilla de bacalao y la chuleta.

Según el presidente de la Asociación de Sidreros de Guipúzcoa, José María Irizar, la mayor parte de las sidrerías abrirá sus puertas entre el viernes y el lunes, coincidiendo con el fin de semana del día de San Sebastián. Otras sidrerías ya han abierto sus puertas este fin de semana, aunque en muchos casos se trata de establecimientos no productores, que provocan los celos de los sidreros tradicionales. Se trata de locales que cuentan con varias kupelas de las que también se escancia directamente la sidra, pero no producida ahí, sino comprada en otros lugares.

500 pesetas

Los productores de sidra son cerca de setenta, repartidos sobre todo entre Astigarraga y Hernani. El precio establecido para el «txotx» del presente año es de 500 pesetas, precio con el que se podrá consumir to-

da la sidra que el cuerpo aguante.

Aunque los asistentes a las sidrerías pueden pensar que buena parte de la producción se va en el txotx, según los sidreros es sólo un 6% el porcentaje del total que se consume de esa forma. El resto se embotella para la venta.

Los expertos dicen que febrero y marzo son los meses idóneos para el consumo de sidra en el «txotx». Irizar dice que las fechas de mayor afluencia son entre Carnavales y Pascua. Y en lo que todos coinciden es en el fenómeno social que supone el actual «boom» en asistencia a las sidrerías. Según los sidreros ahora viene mucha gente de Vizcaya, Navarra y el País Vasco-francés, así como un creciente número de madrileños o catalanes informados de los «secretos» de esta tradición.

Una tradición, por cierto, relativamente reciente. Al principio sólo eran las gentes de sociedades y bares las que participaban en estas catas destinadas a seleccionar qué sidra comprar para sus establecimientos. Aquellos visitantes trajeron luego a sus amigos, y así se fragó la avalancha actual.

«La sidra viene buena este año», dicen los sidreros. Otros apuntan que «le faltará cuerpo y color». Sólo queda probarlo.