Los sidreros se unen en la apertura de la temporada de sidra al 'txotx'

Según los sidreros de Astigarraga, la manzana viene algo escasa y retrasada

Los bertsolaris Sebastián Lizaso y Andoni Egaña se sumaron a la 'probaketa' inaugural./MICHELENA

TERESA FLAÑO
DV. SAN SEBASTIAN

La apertura oficial de la temporada de sidra al 'txotx' en Astigarraga y su comarca tendrá lugar mañana viernes. Los sidreros de la zona han acordado poner como fecha fija para abrir su locales el viernes anterior al día de San Sebastián.

En un acto celebrado ayer en el Ayuntamiento de Astigarraga, el alcalde de la localidad, Mikel Zabala, explicó que «al fijar una fecha concreta, fácil de recordar, se quiere evitar la dispersión de fechas y la consiguiente confusión entre los asíduos a las sidrerías». La 'probaketa' de la sidra concluirá a finales del mes de abril.

La Casa Consistorial se vistió ayer para la ocasión. En la mesa donde se encontraban representantes de las asociaciones de sidreros, el diputado de Agricultura Iñaki Txueka, el director de Política Alimentaria del Gobierno Vasco Germán Muruamendiaraz, y el alcalde de Astigarraga, los sidreros habían colocado más de sesenta botellas con las distintas etiquetas, además de un dibujo con una gran kupela.

Mikel Zabala se mostraba muy satisfecho por el acuerdo al que han llegado todos los sidreros de la comarca y «al que se han sumado muchos de otras zonas donde también producen. Esperemos que este clima de acuerdo dentro del sector siga adelante para fomentar otro tipo de actividades de este sector que tiene su capitalidad en Astigarraga».

Después de la presentación los sidreros de Astigarraga se reunieron en la sidrería Petritegi. Andoni Egaña, flamante campeón de bertsolaris de Euskadi, fue el encargado de anunciar el primer mojón y hacer una inauguración previa entre los propios sidreros. Egaña cantó un bertso para todos los asistentes en el que compara a los vascos con la sidra en lo agridulce y en la sustancia. El bertso era el siguiente:

Une hauetan emango da
txotx balada hasiera
tira lagunak, beldurrik gabe
urreratu kupelera,
sagardo onak isladatzen du
euskaldunen izakera,
gazi goxoak ditugu, baina
batipat biziak gera.

Unión de los sidreros

Miguel Zapirain, presidente del Sector Taldea de Astigarraga, y José Miguel Bereciartua, presidente de la Asocación de Consecheros de Sidra, comentaron que este año la materia prima, la manzana, es más escasa y viene un poco atrasada. «Esto repercute en la sidra de las kupelas, pero en cambio la de botella será mucho mejor. Al tratarse de un producto vivo se presentan dos aspectos, uno positivo al estar libre de aditivos y tener poco alcohol y por otro lado, el aspecto negativo es su inestabilidad: Es muy importante saber elegir el momento adecuado para beberla». Aunque el 'txotx' se ha popularizado, la mayoría se comercializa embotellada.

Los sidreros comentaron que «la guerra con los hosteleros no existe. Nosotros tenemos una temporada de tres meses y pagamos nuestros impuestos correspondientes a ellos».

Historia del 'txotx' y de la 'probaketa'

Hace años, la sidra se vendía al vaso. Los parroquianos acudían a la sidrería y el sidrero abría el 'txotx' y les servía un vaso que debían pagar como si se tratara de un txikito. Esta tradición, de la que existen noticias escritas en el año 1500, se extendía hasta San Sebastián e Irún a donde se desplazaban los sidreros de Astigarraga transportando en bueyes sus barricas para comercializar su producto vendiendolo en jarras o en vasos. Hay quien atribuye a esta actividad el origen de las sociedades gastronómicas.

La mejor sidra se embotellaba y el resto se vendía por vasos. La 'probaketa' o cata de la sidra en barricas se reservaba a unos poco privilegiados. Se trataba de personas que adquirían un gran volumen de botellas o que eran invitados por sus cualidades como catadores.

En los años 50 y 60, la sidra pasó uno de sus peores momentos, ahsta el punto de que se pensó en su desaparición. Sin embargo, aún en esa época crítica, en Astigarraga una docena de sidreros continuó con la actividad, lo que permitió mantener la tradición.

Hoy en día el acceso a las sidrerías se ha universalizado y son miles las personas que se acercan a beber sidra de las barricas al oir el grito de mojón. Sin embargo, la tradición de la cata para los compradores continúa viva y los sidreros siguen organizando 'probaketas' para aquellas personas interesadas en adquirir botellas de sidra.