

Los secretos del txotx

Txotx es la palabra mágica con la que el sidrero anuncia la apertura de una nueva kupela a los aficionados de la sidra. Cada vez que se pronuncia los catadores se levantan para probar la sidra del recipiente recién abierto y forman una fila.

Pero no es éste el único acto ritual que rodea a la sidra. También la forma de recoger la sidra en el vaso característico tiene su truco. El recipiente, grande y de cristal fino, se coloca a una cierta distancia, bajo la espita por la que sale el líquido, y progresivamente se acerca hacia el orificio. De esta manera la sidra rompe en el recipiente y forma una espuma característica. Los expertos llenan el vaso apenas unos dedos y beben antes de que desaparezca la espuma, mientras la sidra está viva.

Otra de las costumbres del txotx consiste en evitar que el líquido que mana de la cuba se derrame. Por eso, el que aguarda su turno tras el que se sirve debe colocar su vaso debajo, de forma que cuando lo retire la sidra caiga dentro del vaso del siguiente.

La finalidad original del txotx es que los amantes del caldo prueben las distintas sidras y puedan elegir de qué kupela desean embotellar una vez concluida la temporada, a finales de abril o principios de mayo. Aunque la sidra no se encuentra aún completamente madura, los buenos **conocedores cuentan con bastantes datos para saber cómo va a resultar el contenido de cada cuba.**

Para que la sidra llegue al txotx hay un largo camino que comienza en septiembre, cuando se «hinchán» las kupelas de madera, es decir, se rellenan de agua. Esta tarea, además de limpiarlas, trata de evitar que el zumo se escape por los orificios que pueda haber en la madera, seca tras haber permanecido el verano sin líquido.

El siguiente paso consiste en la limpieza de las manzanas, que se dejan macerar 24 horas. Una vez prensada y machacada la fruta se introduce el mosto resultante en los recipientes. De cada tres kilos de manzana se obtienen casi dos litros de sidra, aunque la cantidad puede variar dependiendo de la densidad de la fruta madura. Ahí permanece durante unos tres meses. La temperatura ideal para este periodo de fermentación oscila entre 14 y 15 grados, y la sidra alcanza cinco o seis grados de alcohol.

El sabor del brebaje varía según la kupela. Para los propios elaboradores es un misterio la variedad de gustos que se consiguen. La clave parece estar en la mezcla de manzanas, la temperatura y el tiempo de fermentación, y las propias kupelas. Cada recipiente de madera tiene sus propias bacterias y levaduras, que le dan un gusto único y peculiar a su contenido.

Hacia finales de abril y principios de mayo termina la temporada del txotx. Entonces la sidra se extrae de los recipientes y es embotellada. La mayor parte de la bebida producida se consume en las botellas de 75 centilitros.