

Gipuzkoa consume la mayor parte de la sidra que se produce en Euskadi

Siempre estamos con la misma discusión: Que si en Bizkaia no se bebe sidra ni para poder decirlo, que si en Nafarroa se va poco más que al txikiteo con sidra, y nunca salimos de éstas en las conversaciones ante la barra. Pero lo cierto es que se trata de uno de los temas preferidos en la sidrería, frente a la mesa con la tortilla de bacalao o con la chuleta, entre viaje y viaje a la kupela.

¿Qué mejor tema de debate para una sidrería! Mitad magia, mitad euforia, el frescor de la sidrería da pie a este tipo de discusiones entre hermanos de todo Euskadi. Nunca se ponen demasiado de acuerdo las estadísticas con estas cifras, entre otras cosas porque no hay estadísticas demasiado elaboradas. Pero lo que parece estar fuera de toda duda, es que es Gipuzkoa el herrialde que consume, con gran diferencia, la mayor cantidad de la sidra que produce Euskadi.

Araba no se queda atrás tampoco en esta materia. Parecen destacarse las capitales de herrialde y, especialmente sus cascos antiguos, en cuanto al consumo global de sidra. La modalidad más extendida en estos últimos casos es el txikiteo de sidra, que bien puede sustituir al cada vez más extendido zurito de cerveza. Así parecen haberlo entendido muchos potecadores que han visto en la sidra las excelencias de un delicioso producto natural de nuestra tierra, menos dañino que otros para la salud y de un exquisito paladar.

El Casco Viejo de Bilbo o de Gasteiz, la Parte Vieja donostiarra —como queda dicho— son testigos de este consumo del txikiteo de sidra,

cada vez más extendido en toda Euskadi. Pero esto no quiere decir que en otros muchos pueblos alaveses, navarros, vizcainos o de Iparralde la sidra no esté presente en tabernas y restaurantes, en sociedades y en más de una casa o comida de amigos. Se reconocen en ella todas las cualidades de una bebida noble que, por ser más económica que otras, no deja de tener tanta categoría como muchos vinos.

Los sidreros relatan orgullosos los pedidos, y no pocos, que —cada vez en mayor cantidad— se ven en la obligación de atender en los más alejados puntos de la geografía del Estado español, e incluso en ocasiones fuera de él.

Allá donde hay un vasco que, por razones de trabajo, estudios, servicio militar, o cualquier otra circunstancia personal o familiar, se ve en la necesidad de residir fuera de Euskadi, terminan por formarse grupos y sociedades en razón de la afinidad personal, la amistad o el simple recuerdo común de la tierra y los montes en donde han dejado amigos y recuerdos. Estos grupos llegan a organizarse de manera bastante metódica y llevan a cabo sus pedidos de botellas de sidra con antelación suficiente para que no les falte en toda la temporada. "Suponen una importante partida dentro de las previsiones de una sidrería y no podemos olvidarnos de ellos de ninguna manera", señalaba uno de los cosecheros guipuzcoanos consultados por EGIN durante la redacción de las presentes páginas.

Una de estas sociedades está formada en Valladolid e incluso llega a

publicar un modesto boletín interno para socios y amigos, que se distribuye gratuitamente bajo el título de "Txoko barrenetik". Existen grupos similares en Madrid y Salamanca de los que nos hayan llegado noticias

ciertas, pero a juzgar por los pedidos que sirven los cosecheros por todo Levante, la Costa Brava y Andalucía, "podrían formarse unas cuantas sociedades si no están creadas por el momento".

La sidra nos une en la sidrería y ante la kupela, pero también nos acerca a pesar de las grandes distancias. Habla de nosotros y de nuestra Historia y, sin duda, seguirá haciéndolo con los años.



GALLEGO

Txikitear con sidra, una buena costumbre cada vez más extendida



ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA

EGI-LUZE

Sebastian Retegi

ZABALBIDE

ORERETA

MENDI ZABAL Sagardotegia



Oyarbide — Txiki Baserria — Urrutiskina 55.57.47 — ASTIGARRAGA.

**EULA'KO
SAGARDOTEGIA**

Caserío Eula Telf.: 55 27 44
URNIETA

**TXIKIERDI
SAGARDOTEGIA**

Txikierdi Baserria
Telf.: 35 46 74 OIARTZUN



ABURUZA

SAGARDOTEGIA

Olatza Baserria
Telf.: 69 24 52

ADUNA