

Todos los sagardozales, y en Euskal Herria hay muchos, esperan con impaciencia y ciertas dosis de ilusión el momento de inicio de la temporada del txotx. Es la ocasión de probar la nueva sidra surgida de las manzanas recolectadas al inicio del otoño, cuando la fruta ha alcanzado su punto óptimo de madurez para la elaboración de la sidra. Una manzana con niveles adecuados de dulzor que hará que ese azúcar que posee se transforme dentro de la *kupela* en alcohol, hasta alcanzar un nivel que se sitúa entre los 5,5 y los 6,5º grados alcohólicos. Una de las excepciones se dio con la cosecha del año pasado, en la que que, gracias a la abundancia de horas de sol, se obtuvieron frutos más azucarados y posibilitaron sidras que rozaron los siete grados.

Pero no sólo convienen manzanas ricas en azúcar. Ni mucho menos. La acidez y los componentes fenólicos son imprescindibles. La primera porque otorga una característica propia de la sidra que posibilita esa sensación refrescante, entre otras muchas ventajas, mientras que los fenoles otorgarán el toque astringente y amargo, además de virtudes antioxidantes y estabilizantes a la sidra natural que se elabora en Euskal Herria.

La cata, un ritual

A la hora de afrontar esta nueva temporada de txotx conviene tener en cuenta, como siempre, diferentes aspectos. Entre otros, debemos tener presente que se trata de una sidra que, en general, le falta culminar su proceso de elaboración, algo que conseguirá cuando esté embotellada.

Eso significa que en los próximos meses habrá evolucionado y será percibida de forma diferente, pero ahora ya apunta sus bondades.

Aunque acudir a una sidrería a disfrutar de la sidra al txotx con la cuadrilla de amigos tiene un importante componente lúdico, con lo gastronómico en primer plano, el protagonismo central debe ser el de la sidra. El txotx no es más que una forma de cata, de prueba de las sidras nuevas que surgen

frescas y con fuerza por medio de un chorro fino de las *kupelas*. Por ello, aunque pueda parecer reiterativo, no hay que olvidar que para llevar a cabo esa cata existe un sencillo ritual que afortunadamente algunos sidreros se empeñan, con acierto, en mantener y respetar.

Para probar esa sidra cada persona dispone de un vaso de vidrio

fino y boca ancha por donde penetrará el chorro de sidra que sale de la *kupela* en cuanto el sidrero libere la obstrucción (un poco de sebo, un palito o una canilla o grifo) que impide que salga la sidra. Ese vaso acompañará a la persona cada vez que quiera beber y en él recogerá el chorro de sidra que salga de la *kupela*. Un chorro que al golpear en el vaso generará la *txinparta* o

granillo, que no es otra cosa que la liberación del gas carbónico endógeno o propio que tiene la sidra natural vasca. Esa *txinparta*, que no conviene que sea excesiva –no es como la espuma de la cerveza–, es la primera característica a apreciar en esta bebida.

Los propios sidreros recomiendan acertadamente coger sólo la cantidad de sidra que va-

yamos a beber en un buen trago. Ni más, ni menos. Es mejor coger poca cantidad y acercarse a menudo a la *kupela*, que llenar el vaso y que la sidra pierda buena parte de sus cualidades si no se bebe inmediatamente.

Sólo queda esperar unas horas a que se abra la temporada para, al grito de txotx!, probemos y disfrutemos con la nueva sidra.



La apertura de la pasada temporada en Gipuzkoa se produjo en la sidrería Petrítegi de Astigarraga.

Jon Uribe - ARGAZKI PRESS

Txotx!, el esperado momento de la cata

El zumo obtenido de las manzanas prensadas hace alrededor de tres meses, allá por la segunda quincena de octubre, está próximo a culminar sus procesos naturales de fermentación, si no lo ha hecho ya. La sidra nueva, aunque todavía sin alcanzar sus mejores virtudes organolépticas (aromas, color y sabor), ya apunta en todo su esplendor. Ha llegado la hora de acudir a las sidrerías para probarla al txotx.



LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa!
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN EDATERA