

# Tras el txotx, ¡a por la botella!

La cosecha que se está embotellando es una de las mejores obtenidas en los últimos años

La recién finalizada temporada de sidra al txotx deja un balance positivo, tanto por la asistencia de personas a las sidrerías como por la calidad de las sidras que se han podido degustar. Ahora llega la sidra en botella, auténtica prueba de fuego para un producto natural que tiene todos los ingredientes para ganarse el favor del consumidor, pero que no acaba de lograr su despegue definitivo en el mercado. Una apuesta por mejorar la calidad parece clave para el futuro de la sidra.

**L**a temporada de sidra al txotx que se estrenó en enero ha finalizado en muchas sidrerías a finales de abril, aunque algunas adelantaron el cierre algunas semanas. El balance ha sido muy bueno en líneas generales si se contabiliza la asistencia de gente los fines de semana y más desigual, pero aceptable, entre semana. De cualquier forma ha habido zonas y dentro de ellas sidrerías concretas que han vivido una buena temporada.

Tras el txotx, llega el consumo de sidra en botella, cuantitativamente mucho más importante porque no hay que olvidar que de los ocho millones de litros de sidra elaborados en toda Euskal Herria, la mayoría de ellos en Gipuzkoa, lo que se consume al txotx no alcanza el 10%.

La cosecha que se está embotellando es de las mejores de los últimos años, una buena razón para animar a quienes incom-

prensiblemente sólo beben sidra mientras dura la temporada al txotx. Además, la sidra todavía acaba de hacerse mejor en la botella, redondeando sus aromas y sabores. Una sidra embotellada ahora alcanzará un buen punto para el mes de julio o agosto, un momento ideal, con los calores estivales, para degustar esta bebida refrescante y de baja graduación alcohólica.

El mercado de la sidra necesita aumentar y abrirse a nuevos consumidores. Quizá se echa en falta una campaña bien diseñada de promoción de esta bebida y una profundización en el trabajo de lograr una mejor calidad. La calidad va a ser la clave y muchos sidreros así lo entienden.

Para algunos el consumo de la sidra en botella no acaba de despegar por un problema no sólo de falta de calidad, sino también de imagen. «Siempre ha sido una bebida con poca imagen. Se tiene la idea de que es un producto barato para consumir en merende-



La temporada al txotx ha dejado un balance positivo.

Jose Mari MARTINEZ

ros y caseríos, a eso se une la falta de regularidad en la calidad. Ha habido años de muy buena calidad, como es el caso de la de este año, junto a otros con sidras, en general, más flojas e incluso

con algunas aceitosas o con mucho poso. Esto último no es fácil de eliminar porque es un producto vivo que en botella continúa su proceso y los genera. La aplicación de nuevas técnicas de

frío y pruebas de micro-filtración, como la que va a llevar a cabo en los próximos meses AZTISIO en Pedernales, pueden aportar datos que mejoren esos aspectos sin que se altere este producto natural», señala Joxe Angel Goñi, de la sidrería Gurutzeta de Astigarraga. En definitiva, aplicar lo mejor de la técnica moderna en un producto tradicional y natural por excelencia.

El poteo es otra de las salidas a explorar para la sidra en botella. En bastantes localidades se encuentran establecimientos donde sirven vasos de sidra natural. Es el caso de capitales como Bilbao o Gasteiz o pueblos como Arrasate, Errenteria, Pasaia, Hernani o Astigarraga. Sin embargo, en otras localidades con tradición sidrera como Donostia son pocos los bares donde se pueda beber la sidra a vasos y en otras como Lasarte-Oria o Usurbil, prácticamente imposible.

Esta bebida requiere ciertos cuidados tanto al almacenar y botellas como al servir. Le e vienen sitios frescos, con temperaturas poco cambiantes, y tranquilos que impidan movimientos bruscos de las botellas. A ser posible en sótanos sin iluminación exterior y con un cierto grado de humedad.

A la hora de servir es muy importante hacerlo a la temperatura adecuada. La sidra debe servirse entre 13 y 15 grados, fresca pero no fría para poder apreciar sus cualidades. Siempre en vaso grande de cristal fino y liso y con la botella a 20 ó 25 centímetros de distancia del vaso, nunca apoyándola sobre el vaso porque no se generaría la txinparta.

## LIZEAGA

Edan eta eman edatera



TOLARE  
SAGARDOTEGIA

SAGARDOA  
Sidra Natural  
LIZEAGA

GARZIATEGI Baserria  
46 82 30