

Escanciar sidra, un espectáculo

Usurbil celebra dentro del programa de su Sagardo Eguna un concurso de escanciadores

Dentro del programa de su Sagardo Eguna, Usurbil celebra un concurso de escanciadores de sidra, entendiéndose por escanciar la acción de servir o echar la sidra en vasos desde la botella. El estilo o técnica del concursante al servir la sidra en los vasos, el acierto de hacer que entre dentro del vaso sin que se derrame o se pierda inútilmente líquido y el acierto en la medida, porque se trata de vaciar el contenido de una botella distribuyendo la sidra en seis vasos y que éstos queden igualados en cuanto a la cantidad, son aspectos que valora el jurado del certamen.

En el estilo se valora la altura desde la que cae el chorro de este producto natural desde la botella, cómo se coge esta y la postura que adopta el escanciador.

El año pasado se animaron seis personas a participar y el vencedor del concurso fue Iker Muguruza, un joven de Usurbil que había logrado cierta dosis de habilidad y de experiencia a lo largo de la mañana sirviendo sidra en uno de los puestos que ofertaban sidra gratuita al público asistente.

Este concurso volverá a conocer una nueva edición este domingo. Es una experiencia de alguna manera novedosa en Euskal Herria porque no existe tradición de concursos de escanciado, entre otras razones porque nuestra sidra no necesitaba servirse desde mucha altura. De hecho, no se hace así prácti-

camente en ningún sitio.

A diferencia de la sidra asturiana, que como consecuencia de los sucesivos trasiegos pierde buena parte de su gas carbónico propio y necesita ser golpeada con fuerza contra el vaso para hacerlo aflorar, la sidra que se produce en Euskal Herria es mucho más rica en ese gas carbónico natural y no necesita romper con tanta fuerza. Ese gas es el que hace visible y perceptible al gusto la txinparta o granillo, una de las características exigibles a toda buena sidra.

Otra de las razones de menor peso que explican la escasa tradición de escanciado de sidra, llevando la botella por encima de la cabeza, está en la forma en que se ha consumido sidra tradicionalmente en nuestro país. Hasta muy avanzado el siglo XX la sidra se bebía a vasos en las sidrerías. Muchas de las



En el concurso hay que vaciar una botella en seis vasos.

Jon URBE

que existían entonces en Euskal Herria estaban situadas en zonas urbanas y hacían función de tabernas. La sidra se sacaba mediante un grifo o canilla de las kupelas o barricas, según fuese el tamaño de los recipientes que la almacenaban, a unas jarras, inicialmente de madera

y después de barro. De éstas o se bebía directamente de ellas, al menos de las de menor tamaño, o se servía a los vasos.

Con la comercialización de la sidra en botellas comenzó a servirse de otra manera, pero sin distanciar excesivamente la botella del vaso. Dejar caer un

chorro fino de sidra desde una distancia de 20 ó 30 centímetros es suficiente para generar la txinparta.

Imanol Larretxea, miembro de la Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa, "Tolare", y buen conocedor de todo lo relacionado con la sidra y su cultura, reconoce que aquí no existe tradición de escanciar la sidra echándola desde muy arriba. «En Asturias, por el tipo de sidras que elaboran, necesitan hacerlo, pero aquí no es preciso. De todos modos no está mal que hagan concursos como el de Usurbil. De hecho un año nos llamaron para formar parte del jurado y fue una experiencia interesante».

De similar opinión, en cuanto a la falta de tradición, es el sidrero Joxe Ángel Goñi. «Resulta algo muy espectacular y como tal puede ser bonito para ver, pero yo tengo la sensación de que es algo totalmente importado de Asturias, aquí no hay tradición. Yo recuerdo que hace bastantes años, alrededor de treinta, los hermanos Zapain medio en broma solían escanciar como los asturianos en fiestas de Astigarraga y se medían con una probeta graduada de laboratorio las cantidades servidas. No me parece algo a fomentar, menos si tenemos en cuenta que nuestra sidra tiene el suficiente gas y la suficiente gracia como para necesitar ser escanciada con un estilo que recuerda al utilizado en Asturias. Allí sí necesitan hacerlo para sacarle txinparta a su sidra, más fina en boca y más sa que la nuestra».



Hernaniko Udala



Gure aurreko guraso zaharrak
ziran aspaldi hasiak
aitxurrarekin ondeatutzen
mendietako sasiak.
Gero sagarrak hantxen aldatu
gozuak eta gazlak
beren zumua edan zezaten
bertako seme guztiak.

Tolare, tolare
gu zer giñade zu gabe
zuk egindako mama gozoa
edaten ari gerade
(...)

Paulo Txikiya