

APERITIVU, POSTRE Y SOBROMESA LOS MEYORES MOMENTOS DE LA XINTA



La copa llicor ye un remate tradicional de les xintas.

Nun díi d'alcuentru colos collacios la xinta va ser siempre el centru de la celebración, anque hai nella unos momentos, los menos formales, que nun mos puen faltar, que tienen el protagonismu de sigu mesmos y que son l'aperitivu, o lo que ye lo mesmo, l'alcuentru colos collacios; el postre, el tiempu de los tastes más delicados; y la sobromesa, el momentu pa un alderique ensin priesa



La sidra semidulce rosao acompaña perbien los postres dulces de frutes y chocolates.

Si hai daqué que seya enforma prestoso na xinta son los maridaxes ente bébores y comida, Y si hai daqué entá meyor son los maridaxes que se faen nos entamos y remates, l'aperitivu, el postre y la sobromesa o, lo que ye lo mesmo, l'alcauentru, l'esfrute y l'alderique.

Los vermús, sidres dulces, seyan o non esplumoses, auguardientes y licores son los protagonistas d'esos momentos de la xinta y que de denguna miente puen faltamos nes xuntances colos collacios, al empar que piqueños mariscos, foie, quesos, chocolates y toa triba de llambionaes.

Y ye que si mos averamos a esti ritual de la xinta ya esos tres tiempos, dámosnos cuenta qu'hai tamién tres estayes y tres sitios pa caún d'ellos. Un bon aperitivu tomámoslu fuera la mesa y fasta fuera'l comedor, el postre sentaos a la mesa naguando pola sorpresa que mos tea l'anfitrión y la sobromesa nel salón, con dalgún dixestivu y ensin priesa.

Pa muncha xente la hora l'aperitivu, a la que tol mundiu-y denoma la hora'l vermú,, pue que seya la meyor de toes elles, la hora na que se dexa'l llabor y d'aconceyar colos collacios. Ye un tiempu distendíu, pa dar la parpayuela y nel que les bébores y la xinta venceyada a elles ye a bas de piqueños bocaos de daqué empobinaos a abrinlos la fame.

Una perbona posibilidá ye l'esfrute enantes de la xinta d'una copa de sidre brut

Diciemos que muncha xente lláma-y la hora'l vermú porque tamos avezaos a pidir bébores dulces o seques, masque tamién dalgunes otres gasificaes a la mena del vezu de Francia ya Italia, que tamién ye avezao acompangales con encurtíos como les olives, conserves salaes, ente les que l'anchoa ye la reina, unes gambes o pastelinos de cremes de pexe o mariscu.

Pero hai una turria de la que tuviéremos conocencia nun pueblu de La Rioxa, y que mos prestare asgaya, a bas de pan bregao, con quesu brie y pimientu asáu, sobro salmón afumao y un chorrín d'aceite d'oliva virxe, enforma fáicile de facer ya inda más de xintar.

Anque otra perbona posibilidá, enforma avezao per Francia y Bélxica, ye l'esfrute enantes de la xinta d'una copa de xampán, y que nesti casu bien pudiera ser una bona sidre brut o brut nature de les qu'anguaño tan faciéndose per toa Europa.

Damos agora un saltu haza'l postre, del que diciemos que ye un momentu de bébores dulces o semidulces coles qu'acomparar estremaes llambio-



Los bombones de chocolate faen perbon maridaxe colos auguardientes envieyaos.

De la sobromesa y podemos esfrutar lo mesmo con llicores que con auguardientes, con maridaxe o ensin maridalo

naes. Nesti mundiu de la sidre lo más afamao yera nel nuesu país la sidre axampanao, pero anguaño tamién tenemos otre tribes de sidre que tan xorreciendo abondo, como les semiseques y les sidres de xelu.

Son tastes nuevos que conviden mesmo a les elaboraciones tradicionales del país como a otre foriatos o de nuea fechura. Pero diciémos tamién que ye un momentu de sorpresa, porque lo avezao fuere de siempres nun da-y conocencia d'elli a los convidaos fasta nun dexalu na mesa. Lo más tradicional yeren, nos nuestos vezos, los estremaos quesos del país; les compotes de mazana o pera; les tartes de frutes y chocolate; y les natilles y cremes a bas de güevu, frutes y chocolate.

Pero, tamente como enantes, tamién equí recordámosnos d'unu que deprendimos nuna clas de cocina que diéremos tando nel País de Gales y que tamién ye perfácil de facer. Una compota llixera de perea con frutes de la viesca poco feches pa dexa-

yos la so testura ya'l so taste, a bas de brusele arándanos, miruéganos, mores o lo que más mpete qu'atopemos pel monte o nel mercáu y ensin munchu zucre pa que nun mos embalgue.

La sobromesa ye otru mundiu, o otros estremaos mundios, según mos preste, porque podemos esfrutar d'ellos mesmo con llicores que con auguardientes, y según seya lo que mos pete podemos facelo con maridaxe o ensin maridalo.

Quiciabes lo más avezao seya'l que denominamos el chupitu. Una copa d'un llicor, de los qu'ente lo más afamaos tan el d'auguardiente ya'l de mazar verde, de taste más o menos dulce, y que ye vez que se tome ensin acompangar de denguna caxagalina. Esto mesmo atopámoslo per toa Europa en dalgún país, como n'Italia, denómenlu como "dixestivu".

Masque hai otra perbona sobromesa pa una borxinta; la d'una copa d'auguardiente, que pue ser u coñá o un Ccalvados. Y, nesti casu, nun pue faltanos el maridaxe, porque la sobromesa de xuru que sedrá llarga y curiosa. Pa col auguardiente son bonos los tastes intensos como unes pastes de maridaxe, unes trufes de chocolate ya unos bombones de chocolate prieto o de cafetu, y que si son d'llicor son entá meyor.

Y nun vamos dexar por rematáu esti artículu ensin



Vermús, sidres dulces, aguardientes y licores nun puen faltar nos aperitivos, postres ya sobremeses.

trayer una alcordanza so los sorbetes, que n'otres dómines fueren perimportantes como entre platos y qu'anguaño vémoslos mesmo como postres que como sobremeses. Anque yeren enforma afamados los de cava, y habíalos tamién d'una bayura frutes, por embargo, del que mos recordamos, que



L'aperitivu pa nós ye enforma avezao denormalu la hora'l vermú.

lu deprendimos a facer en Euskadi, y que tamién ye fácale asgaya, ye'l sorbete de sidra natural, a bas d'unes clares de güevu con unes cucharas de zure, xubies al puntu ñeve, y cola sidra natural bien mezclado pa bebelo en copa al sirvilo na mesa.



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria

Un llibru indispensable pa entender la sidre

35 €

Mércalu online en
<https://www.lasidra.as/tienda/es/>
 y en TiendaAstur
 o na oficina d'Espublizastur.



40 voces
 40 rostros
 40 mujeres

La esencia de la sidre
 en pallabres de
 les sos protagonistas.