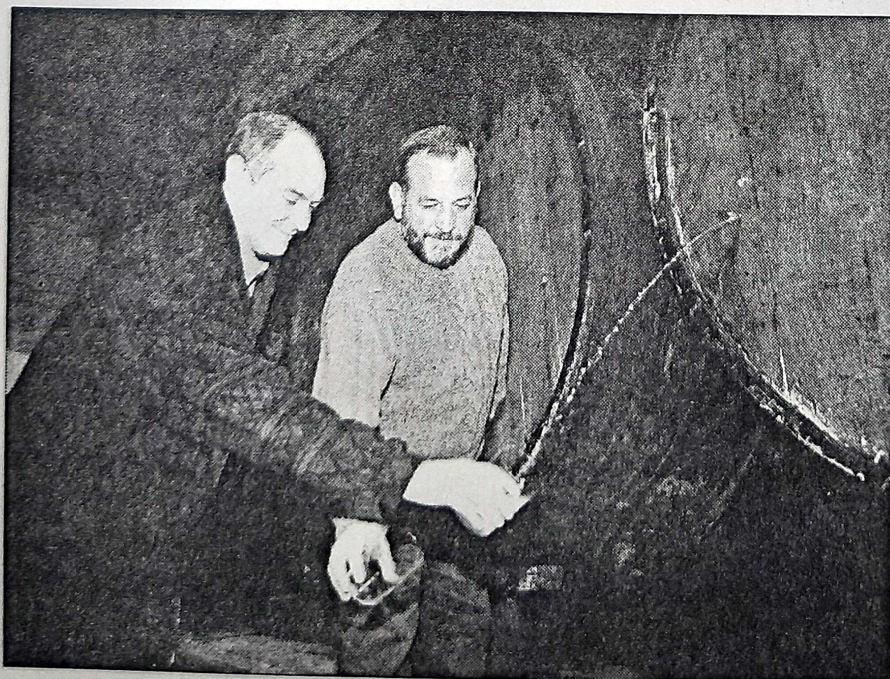
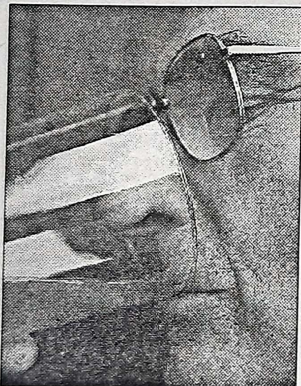


TXOTX 00

Antes de degustarla en botella, al calor del verano, los amantes de la sidra tienen una cita en la bodega hasta Semana Santa

El txotx ya está aquí



DURANTE tres intensos meses, las bodegas de las sidrerías guipuzcoanas asistirán a un incesante peregrinaje de impenitentes aficionados a esta bebida, ávidos por probar la cosecha de este año. La sidra que descansa en las kupelas viene algo más atrasada que otras temporadas, presenta un color más amarillento y, según los expertos, se asemeja a la que se elaboraba antiguamente.

Serán tres meses de actividad frenética para los sidreros que, de un tiempo a esta parte, no sólo se ocupan de abrir la espita de las barricas sino que han asumido la preparación del inconfundible complemento gastronómico que acompaña a esta bebida. Son muy pocas las bodegas que aún permiten al cliente acudir hasta la sidrería con sus viandas, signo inequívoco de los nuevos tiempos que

caracterizan a la práctica del txotx en este fin de siglo.

Durante la probaketa se consumirá poco más del 10% de toda la cosecha, aunque también hay que señalar que cada vez son más las bodegas que prolongan más allá de la Semana Santa, época que marca el cierre al público de las sidrerías, la temporada del txotx. El resto se embotella para su consumo a lo largo de todo el año.

Los asadores y merenderos tipo «sidrería» que de un tiempo a esta parte proliferan por todo Euskal Herria constituyen un nuevo mercado para los productores de la bebida. Se trata de establecimientos que no producen sidra y que, por lo tanto, tienen que comprarla a los sidreros.

En este sentido y de cara al futuro, la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Gipuzkoa pretende distinguir sus establecimientos de los asadores y restaurantes que ofertan un menú similar a la de las sidrerías productoras. Según comenta su presidente, José Angel Aginaga, no se trata de ningún movimiento contra estos establecimientos ni para frenar su expansión. «Todo lo contrario», asegura. «No estamos en contra de estos locales, simplemente queremos que se distingan las sidrerías que producen la sidra de los no lo hacen para que el público pueda elegir con conocimiento de causa». Un objetivo legítimo que quedaría especificado con la denominación «Tolare» para las bodegas productoras de las bebidas. Las restantes se denominarían simplemente sidrerías.

El ritual del txotx comenzó a mediados de enero. Tortilla de bacalo, bacalo con pimientos, chuleta, queso, membrillo y nueces ya se consumen por doquier, por supuesto, acompañado de abundantes tragos de sidra.