

El Confidencial

Arranca el 'txotx', un fenómeno sociocultural y turístico (y sustento del sector de la sidra)

El inicio de la temporada de la sidra constituye el pilar sobre el que se asienta el negocio para muchos bodegueros: 800.000 personas acudirán a las sidrerías vascas en los tres próximos meses



Un hombre escancia un vaso de sidra durante la inauguración de la temporada del 'txotx' 2018 este lunes en Astigarraga (Guipúzcoa).

Autor

José Mari Alonso. Astigarraga (Guipúzcoa)

Contacta al autor

EC

Contacta al autor

elconfidencial

Tiempo de lectura 9 min

22.01.2018 – 11:36 H.

Culminados los 14 'ochomiles' del planeta, Alberto Iñurrategi consuma otro hito al llegar a la cima de la cultura de la sidra en el País Vasco. Al tradicional grito de 'gure sagardo berria' (nuestra sidra nueva), el montañero vasco sale airoso del primer golpe de la nueva cosecha con el que se da inicio a la temporada de este caldo en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga (Guipúzcoa). El montañero, "honrado" por alcanzar la cumbre de un producto local, abre así una ruta que escalarán de una u otra forma 800.000 personas en los próximos tres meses con la temporada del 'txotx' (la sidra es escanciada directamente de la barrica o 'kupela').

El 'txotx' se ha convertido en un fenómeno sociocultural y un reclamo turístico de primer orden en el País Vasco, con un incremento año tras año de comensales del resto de España y el extranjero atraídos por los monumentos de la tortilla de bacalao, bacalao, 'txuleton', queso, membrillo y nueces (con el entrante del chorizo cocido a la sidra) dentro de una ruta que incluye permanentes visitas a las 'kupelas' (de madera o acero inoxidable) para degustar una cosecha de sidra de temporada que este año ha sido calificada de "histórica" por la cantidad de manzana autóctona utilizada y la calidad del producto.

La producción de sidra de este año ha sido calificada de "histórica" por la cantidad de manzana autóctona utilizada y la calidad del producto

Los visitantes suspiran por la carne y los caldos, y el sector de la sidra respira aliviado, ya que el 'txotx' constituye el pilar sobre el que se asienta el negocio para muchos responsables de sidrerías. Poco (o nada)

queda del inicial espíritu del 'txotx' que reunía a muchas personas en torno a las 'kupelas' para degustar los diferentes caldos y cerrar los acuerdos de venta para bares, restaurantes o sociedades. Esa vocación comercializadora se ha transformado en una aspiración prácticamente hostelera de la que bebe gran parte del sector, ya que la mayoría de los sidreros admite que el negocio se sostiene gracias al 'txotx'. "El sector durará mientras dure el 'txotx'", afirma uno de ellos de forma contundente. "Nos mantenemos gracias al 'txotx'", corrobora otro a la vista de que el margen que deja la comercialización de la botella de sidra es "muy reducido".

El 'mapa sidrero' del País Vasco se ha mantenido sin cambios en la última década. Existen más de 80 establecimientos con actividad de elaboración de sidra (supone el 14,5% de los locales del subsector Bebidas, según el directorio de Actividades Económicas en el País Vasco), de los que cerca del 90% están ubicados en Guipúzcoa, sobre todo en Astigarraga y Hernani, cunas de la cultura de la sidra. Tres de cada cuatro establecimientos (más de 60) desarrollan a día de hoy la restauración. La actividad hostelera supone el 70% del empleo dedicado a la actividad de la sidra y alcanza el 60% de la facturación conjunta. Según los últimos datos del Gobierno vasco, relativos a 2014, el empleo en la actividad de restauración se sitúa en las 361 personas y la facturación asciende a 34,28 millones de euros.

La actividad hostelera supone el 70% del empleo dedicado a la actividad de la sidra y alcanza el 60% de la facturación conjunta

La producción de sidra de este año ha alcanzado los 12 millones de litros, una cantidad inferior a la del pasado año. Se estima que entre el 5 y el 10% se consumirá en la propia sidrería con el 'txotx'. El resto se embotella para su consumo, fundamentalmente en el País Vasco, donde se comercializa entre el 90-95% de la producción (más de la mitad en Guipúzcoa). Apenas se destina un 1% a exportación, con EEUU como destino mayoritario para atender a las demandas de las colectividades vascas, y con Francia, Canadá, Panamá y Japón como destinos minoritarios. La temporada, cuya apertura coincide con la celebración del Día de San Sebastián, se prolongará por espacio de tres meses, momento en el que dos terceras partes de las sidrerías cerrarán sus comedores hasta el siguiente año. En todo caso, cada vez hay más persianas abiertas fuera de temporada, ya que poco a poco va creciendo el número de sidrerías que ejercen la actividad hostelera durante todo el año para responder a la demanda existente.



Alberto Iñurrategi, durante la inauguración del 'txotx' en la sidrería Gurutzeta. (EC)

Porque el 'txotx' es un acontecimiento gastronómico popular de la sociedad vasca. El ambiente que se crea en torno a la mesa (generalmente se come de pie) y las 'kupelas', y la utilización de un producto autóctono "con historia, tradición y fuerte arraigo" sobre el que confluyen diversos aspectos socioculturales dan cuerpo a un fenómeno que cada vez suscita mayor interés fuera del País Vasco. Así, son habituales las visitas relámpago organizadas en autobús desde Francia o comunidades limítrofes a sidrerías de Guipúzcoa para vivir la experiencia del 'txuleton' y la sidra, que inciden de forma directa en las pernoctaciones (los agroturismos, hoteles y pensiones de Astigarraga o Hernani cuelgan el cartel de completo los fines de semana durante la temporada) y tienen gran repercusión en el transporte público, el comercio, la hostelería, las visitas al Museo de la Sidra o la realización de experiencias turísticas vinculadas a la sidra y al agro vasco. La temporada de sidra contribuye además a cumplir el objetivo de "descentralizar" y "desestacionalizar" el turismo vasco, con visitantes interesados no solo en dar un homenaje al estómago sino también en conocer el carácter tradicional del

proceso productivo de la sidra.

En su conjunto, la actividad de elaboración de sidra supone el 2,5% del valor añadido bruto del subsector Bebidas, donde el gran peso recae en la elaboración de vinos (69%). Esta actividad, de gran tradición en el País Vasco, ocupa el tercer puesto, por detrás de la producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas (27,2%). La elaboración de la sidra se caracteriza por su alta atomización, ya que el 95% de los establecimientos emplea a menos de seis personas.

Un tercio de la producción total (cuatro de los 12 millones de litros) ha sido elaborado con manzana autóctona y bajo la DO Euskal Sagardoa

La calidad de los caldos es motivo de debate permanente, con botellas de sidra en el mercado a precios bajos que dan lugar a una 'guerra de precios' que genera polémica dentro del sector. En este debate, el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, destaca que este año se ha triplicado la producción de litros de sidra orientada a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, al pasar de los 1,3 millones que cumplían las especificaciones de la DO a los cuatro millones de este año. Esto supone que un tercio de la producción total ha sido elaborado con manzana autóctona y bajo la denominación de origen, a la que están adscritas en la actualidad 48 sidrerías tras la incorporación de 13 nuevos establecimientos en el último año (42 son guipuzcoanas, cinco vizcaínas y una alavesa).

Para la producción de sidra con DO Euskal Sagardoa se han utilizado cerca de seis millones de kilos de manzanas procedentes de 250 hectáreas de más de 200 productores locales de esta fruta. La "floración perfecta" y las lluvias de otoño han derivado en una "muy buena cosecha" que ha impulsado la producción elaborada con manzanas plantadas en el País Vasco. "Al tener más manzana autóctona que nunca, es mucho más fácil hacer la calidad que el consumidor nos está exigiendo", señala Unai Agirre, coordinador de la DO.



Un 'txuleton' en la parrilla. (Capriles)

El nuevo caldo, para aquellos expertos que lo han catado, tiene "menos cuerpo y color" que en años anteriores, pero es "equilibrado y muy aromático". "Es muy fácil de beber", coinciden en señalar quienes ya han dejado golpear la sidra en su vaso al grito de 'txotx'. La baja graduación alcohólica y su precio "contenido" han empujado al alza la curva del consumo de sidra. ¿Será factible beber sidra de 'poteo' en el País Vasco? El deseo (de los productores) puede más que la realidad (del consumidor). En la actualidad, el consumo en bares se circunscribe a determinadas zonas de Guipúzcoa y al entorno de Lekeitio en Vizcaya. Nada que ver con el consumo en Asturias, donde la producción de sidra natural representa en torno al 80% en España (el País Vasco supone en torno al 18%). El consumo de sidra en el País Vasco se sitúa en seis litros por persona y año de media (en Guipúzcoa, el dato se dispara frente a otros territorios), muy lejos de los valores registrados en Asturias, donde el consumo anual alcanza entre 45 y 50 litros.

Para potenciar el consumo y fortalecer el sector han nacido en 2017 dos distintivos de carácter público: además de Euskal Sagardoa, que toma el relevo de la sidra con Eusko Label, está Gorenak (antes de carácter privado, aunque el pasado año adquiriera titularidad pública), elaborada con manzana de distinto origen pero que cumple con los requisitos de carácter físico-químico establecidos y supera una puntuación determinada en un panel de cata acreditado. "Tenemos que construir un sector lo más fuerte y dinámico posible", defiende Oroz, que apuesta de forma "clara" por esta estrategia. El reto que se ha marcado el Gobierno vasco es que en el plazo de 15 años toda la sidra producida en el País Vasco esté elaborada con manzana autóctona, para lo cual las instituciones están acometiendo inversiones públicas para fomentar nuevas hectáreas para manzanos. Durante este periodo se prevé que convivan las dos marcas para, posteriormente, desaparecer la marca Gorenak, según los planes del Ejecutivo autonómico.

No todo es buen sabor de boca con el 'txotx'. La temporada de sidra provoca las quejas de vecinos ante comportamientos incívicos de los asistentes

El 'txotx' da de beber, pero no todo es buen sabor de boca con el 'txotx'. La temporada de sidra está provocado en los últimos años quejas de vecinos de las poblaciones afectadas ante comportamientos incívicos de asistentes a las sidrerías que prolongan la juerga hasta bien entrada la noche. Los responsables de las sidrerías son conscientes de que estos "problemas puntuales" que se producen "fuera" de sus negocios provocados por una elevada ingesta de sidra "dañan la imagen" del sector. Existe preocupación y la alcaldesa de Astigarraga, Zorione Etxezarraga, no duda en hacer un llamamiento a la "responsabilidad" en el arranque de la temporada este lunes. Apela al "respeto", la "paz", la "humanidad" y "la igualdad".