

EL TXOTX

La temporada de txotx comienza el viernes anterior al día de San Sebastián y finaliza el último día de abril



La temporada del txotx está reservada a los primeros cuatro meses del año

En el TXOTX, la protagonista es la sidra

Hasta hace tres décadas, más o menos, la comercialización de la sidra se efectuaba de dos maneras. Por una parte se realizaba la venta de la sidra embotellada. La segunda forma consistía en el txotx, aunque aquel txotx era muy diferente al que actualmente se conoce. Entonces se le colocaba un grifo a la kupela y se vendía la sidra vaso a vaso.

A partir de aquella época el fenómeno del txotx ha ido evolucionando mucho. En la década de los sesenta, el comprador de sidra acudía a la sidrería solo o acompañado por un grupo reducido de personas, generalmente vinculadas con algún restaurante o sociedad gastronómica.

El comprador probaba la sidra de las kupelas para elegir cuál iba a comprar. Esta costumbre era muy restringida, de ahí que tuviera un gran encanto. Con el paso de los años, las visitas fueron más constantes y con mayor número de gente. La consecuencia final de esta costumbre ha derivado en el txotx actual, consistente en acudir a cenar a las sidrerías y probar con la ayuda de los sidreros la sidra de todas las kupelas.

El txotx se realiza durante una temporada muy delimitada del año. La sidra cada año tiene su peculiaridad, dependiendo de la cosecha registrada el año anterior y en función del ciclo ve-

getativo que ha sufrido el manzano.

Contacto íntimo con el cliente

El txotx se suele limitar a cuatro meses del año, comenzando el viernes anterior a la festividad de San Sebastián y finalizando el último día del mes de abril. Para aquellos sidreros con vocación de elaborar el producto de cara al mercado es una enorme satisfacción mantener un contacto directo, casi íntimo, con el cliente.

El sidrero prefiere un grupo reducido de visitantes para tener un contacto directo con él

Antiguamente, se colocaba un grifo en la kupela y se vendía la sidra vaso a vaso

El sidrero y el visitante tienen la oportunidad de entablar una relación personal. La sidra es servida por el sidrero y se produce un cambio de impresiones acerca de la cosecha del año o de la propia sidrería. Todo ello con el objetivo de dar un mensaje de calidad y profesionalidad. No obstante esta táctica no es utilizada en todas las sidrerías, de ahí que en algunas la atención al cliente es casi familiar.

Para lograr este clima de complicidad sidrero-cliente es conveniente, obligatorio más bien, que el número de personas no sea excesivo, al objeto de atender adecuadamente a todos. Se evitan los grupos multitudinarios porque el protagonista debe ser la sidra.

En este tipo de sidrerías, cuando se realizan las reservas, el sidrero pregunta si ha estado alguna vez en una sidrería, si sabe que se cena de pie, si conoce que sólo se puede beber sidra, si es consciente de que la sidrería es un lugar frío e incómodo.

Por ello, en algunos casos, como ocurre en la Sidrería Zapiain, los sábados y festivos el establecimiento está cerrado. Los sidreros quieren imponer el espíritu tradicional de las sidrerías, de tal forma que el auténtico protagonista sea la sidra, para que se reconozca el esfuerzo y la dedicación que se da a un producto del que se puede disfrutar durante todo el año.



El txotx forma parte del folklore vasco y tiene gran aceptación en la sociedad vasca

El fenómeno del txotx ha sufrido una evolución importante. Tras superar una época de decadencia, fruto de la cual se cerraron muchas sidrerías en Gipuzkoa, los cambios fueron paulatinos hasta llegar a consolidarse la costumbre actualmente vigente de retirar la sidra de la kupela a través del txiri.

Una vez franqueados los años más duros, en los que estuvo a punto de peligrar la continuidad de las sidrerías, se produjo un fuerte despegue de este fenómeno. A resultas de esta nueva explosión se estableció una fórmula intermedia entre la probaketa y la venta vaso a vaso. Una mezcla de estas dos fórmulas es la que hoy en día ha quedado y se pretende perpetuar.

Un 5% del consumo

El txotx se lleva a cabo durante una época muy concreta del año, durante cuatro meses aproximadamente. De ahí que la sidra que se consume en el txotx representa solamente un 5% del consumo total. El 95% restante de la sidra se consume en botella.

Para que la venta de la sidra en botella aumente es obligado incidir en varios aspectos importantes. Al comienzo, antiguamente, se comercializaba en envases de barro y más tarde se introdujo el vidrio, en botellas de tres cuartos, hasta llegar a las botellas

de litro. Pero hace un par de décadas apareció el envase conocido actualmente: una botella de color verde, con capacidad para tres cuartos de litro que ha quedado patentado con el nombre de «sagardo».

El txotx es una parte fundamental en el proceso de cata de la sidra. Forma parte del folklore vasco que tiene muchísima aceptación en la sociedad actual. Sin embargo, el consumo de la sidra, en su gran mayoría, se produce a través del embotellado. Esta razón provoca una serie de fuertes exigencias de cara a la adecuada comercialización del producto, un aspecto en el que gran parte de los sidreros productores están muy sensibilizados.

Los grandes retos del milenio

La instalación de nuevas tecnologías, el uso de técnicas de marketing modernas y, sobre todo, la consecución de un producto de calidad son los grandes retos de este final del milenio.

La inversión de dinero en estas cuestiones es una necesidad innegable para los próximos años, según explican los especialistas en esta materia. Hay que conseguir que los clientes habituales de las sidrerías en la época del txotx sigan consumiendo sidra en botella durante el resto del año.

LA sidra que se consume en el txotx representa tan solo el 5% del total

HACE unos años se registró una época de decadencia, fruto de la cual se cerraron varias sidrerías en Gipuzkoa

Actualmente hay un consumidor potencial de sidra que apenas abre una sola botella de sidra durante el año. Este es un gran desafío que tienen ante sí todos los productores de esta bebida tan querida en nuestra tierra.