

GARA > Idatzia > Euskal Herria

## «Txotx» de la sidra, entre el ritual y el jolgorio

«Ir a la sidrería no es sólo acudir a comer y degustar la sagardoa», recuerdan en la guía para un buen día de sidrería del museo Sagardoetxea de Astigarraga. También es disfrutar del ambiente que se crea. El problema, para algunos, es que no todo debe valer.

Cada vez son más frecuentes las voces que apuntan que en las sidrerías, por muy buen ambiente que haya, no vale todo. Hay muchos sidreros que entienden que la zona en la que descansa la sidra no es una pista de baile y por eso no permiten tocar la trikitixa al lado de las kupelas. Una cosa es la juerga y otra el rito del txotx, vienen a decir sidreros tan conocidos como los de Petritegi y Zapiain, por poner algún ejemplo. Y es que la degustación de la sidra debe hacerse con seriedad. ¿O es que en las bodegas de vino hay grupos de reggetoneros bailando mientras se realizan las catas?». Este comentario lo publicaba hace días atrás la web Gastronomiavasca.eu, editada por la Diputación guipuzcoana. Una de las sidrerías aludida, Petritegi, cuelga en su zona de kupelas un cartel que impide fumar, junto a otro donde también se prohíbe tocar la trikitixa. Hemos querido pulsar la opinión de algunos sidreros.

«La norma de no poder tocar trikitixa en la bodega lleva ya tres años. No es algo nuevo y creo que no hay que decir mucho más al respecto; nosotros lo vemos así y pienso que el resto de sidreros también», aclara Ainara Otaño, alma mater de la conocida sidrería de Astigarraga. Ella tiene clara la idea: «La zona de la bodega es un sitio para disfrutar de la cata de la sidra, donde normalmente, mientras se degusta la sagardoa, se charla, se cuentan chistes o se canta un bertso, pero, evidentemente, no es una zona de baile de ningún tipo en la que, además, puedes molestar al que tienes al lado mientras está tratando de coger sidra al txotx».

Otro histórico, José Antonio Gincerain, de la no menos histórica sidrería hernaniarra Zelaia, coincide plenamente con esta idea de que «hay que respetar la zona del txotx». Afirma no haber tenido nunca problemas a la hora de que los clientes respeten ciertas normas. «Es un espacio para degustar la sidra, no para el jolgorio», insiste en esa misma idea.

No es de la misma opinión Lurdes, propietaria de la moderna sagardotegi Arizia de Zarautz. «El sentido de las sidrerías, a donde antiguamente se iba para degustar y comprar después la que más le gustaba al cliente, pasó a la historia», responde. «Por tanto habrá que adecuarse a los tiempos», añade.

A su juicio, es necesario adaptarse a los nuevos tiempos y, si los clientes quieren bailar y divertirse, no hay que ser tan meticuloso con los rituales. «Para algunas cosas queremos seguir igual, para otras queremos modernizar...», concluye.

### «La música no molesta a la sidra»

Pitxu Zabalegui, de Ibarra sagardotegia, en Fika, se muestra también flexible, aunque matiza que «nuestra sidrería reúne ciertas condiciones que no se dan en otras, porque tenemos la bodega aparte y el sistema de la misma hace que la sagardoa se pueda tomar dentro del mismo comedor». No obstante, «a mí, particularmente, me encanta» la presencia de la trikitixa.

«Para mí le da un ambiente espectacular, la gente disfruta mientras cena y no tengo ningún problema si alguno arranca con algún fandango o arin-arin. Me recuerda a mis años en Lazkao, cuando solíamos ir a los concursos de suelto», comenta Pitxu. En cualquier caso sí entiende a casas como Zapiain y Petritegi. «Cada uno tenemos nuestra opinión, aunque entiendo que yo dispongo de un local que se ha hecho especialmente para dar comidas y ellos son sidreros con muchas generaciones a cuestas, dan los menús en temporada, y su oficio, diríamos, es el de sidreros».

Más rotundo se muestra en esa misma línea Juanjo Peciña, responsable de la sidrería Iturrieta, en Aramaio, que albergó este año el txotx de la sidra alavesa. «Nosotros le damos mucha importancia a la música, porque entendemos que el boom de las sidrerías no es sólo por la sidra misma, sino por el ambiente que se genera. Es cierto que la gente no es catadora de sidra, pero eso es asumible para nosotros. Por eso creo que aquéllos más `sagardozales', aquéllos a los que les gusta más el ritual, lo ideal, como también hago yo, es que fueran a disfrutar, a degustar entre semana».

En opinión de este sidrero, las sidrerías han dejado de ser lo que eran hace décadas y hoy «son algo de moda, donde la música debe acompañar al ambiente. A mí no me parece que eso moleste a la sidra; es más, conseguimos que la gente venga. Yo, como si se comen el bocata delante de la kupela», sentencia.

Joseba VIVANCO