



TEMPORADA DE SIDRA EN EUSKADI

## ¡Txotx! Se desborda la 'txinparta'



¡Alegría! Saludando a la nueva sidra en la sidrería 'Gurutzeta'!



Texto: Igor Cubillo



Fotos: Yoana Salvador

23 de enero de 2018

Añadir a mi viaje



Los próximos meses constituyen el mejor momento para vivir la experiencia de comer en una **sidrería**, llenando el vaso al grito de *¡txotx!* mientras se degusta el



***iT*** *takun ttan ttakun! iTtakun ttan ttakum!* El pasado 15 de enero los *txalapartaris* volvieron a golpear los bastones sobre los tabloncillos horizontales de la *txalaparta* para anunciar la nueva cosecha de sidra, de esa *sagardoa* que puede traducirse como "vino de manzana". Igual se hacía hace siglos en entornos rurales. Era la manera en que los caseríos cercanos sabían que la manzana estaba prensada y la bebida disponible.



La 'sagar dantza' forma parte del folclore.

Pero en esta ocasión se hace de manera simbólica y con el ex seleccionador nacional de fútbol Javier Clemente, el ex ciclista Abraham Olano y el chef **Andoni Luis Aduriz** (del 'Mugaritz') asomados al balcón de la **sidrería 'Gurutzeta'**. Aquí, en **Astigarraga**, el pueblo sidrero de excelencia en Euskadi, tuvo lugar la ceremonia de apertura de la temporada de sidra guipuzcoana, que se extenderá hasta comienzos de mayo.



Un color y un aroma únicos.

La referida ceremonia tiene mucho de folclórico y el sonido de la *txalaparta*, ese que enamoró a Madonna y la llevó a colaborar con el trío Kalakan, sirve de introducción a la *sagar dantz* una danza carnavalesca originaria del Valle de Baztán en la cual los *dantzaris* portan manzanas en sus manos.



La sidrería 'Gurutzeta' abrió la temporada.

A su término, y al ritmo de un nuevo baile que obliga a sus intérpretes a ir de la mano (*sok dantza*, o danza de cuerda, de ascendencia medieval) se accede por fin a la bodega para que un personaje popular (en esta ocasión el alpinista Alberto Iñurrategi) beba el primer vaso y pronuncie tres palabras: "*Gure sagardo berria!*". O sea, "¡Nuestra nueva sidra!".



Esto no ha hecho más que comenzar...

Este es el abracadabra particular que, a modo de chupinazo festivo, provoca que se desbord un año más la *txinparta*, la fina burbuja de carbónico que alegra la sidra y también el cuerpo el alma de quienes la consumen en compañía de amigos y familiares.

## El menú clásico

Los próximos meses constituyen, por tanto, el mejor momento para vivir la experiencia de comer en una sidrería, llenando el vaso directamente de las *kupelas* (grandes barricas de madera), como hacían antiguamente quienes acudían a comprar género, con intención de comparar y escoger la que era de su gusto, antes de adquirirla embotellada.



Al grito de '¡txtox!' el vaso vuelve a estar vivo.

La gracia está en ir y venir a los depósitos y hacer una pequeña cola, a la que se acude al grito de '¡txotx!', antes de ser recompensado con la correspondiente dosis de zumo de manzana fermentado, que este año se anuncia equilibrado, pajizo, con menos color que en otras ocasiones, muy limpio en nariz y con buen nivel de carbónico.



La tortilla de bacalao del 'Gurutzeta' es perfecta para ir abriendo boca.

Es el mejor acompañamiento para un menú tradicional, servido al centro, sin platos individuales y prácticamente invariable en todos los locales, que suele abrir un aperitivo a la sidra, gran ejercicio de maridaje y primera invitación a empuñar el paño de chorizo cocido a la sidra, gran ejercicio de maridaje y primera invitación a empuñar el paño.



Bacalao con pimientos verdes, otro clásico.

¡Ñam! A continuación, llega la tortilla de bacalao, un pescado relacionado con la *sagardoa* desde el comienzo de su pesca por la flota vasca, que combatía el escorbuto autorizando el consumo de dos o tres litros diarios por marinero. El gádido, normalmente frito y acompañado de pimientos verdes, es protagonista principal del tercer pase.



La más esperada.

A continuación, la esperada *txuleta* de vacuno mayor a la parrilla. Ella es la otra gran diva de las sidrerías y lo suyo es que deje poco hueco en el estómago para el postre, consistente en queso de oveja con nueces y dulce de manzana o membrillo.



Acabados los platos, el ambiente está en su mejor momento.

A estas alturas, claro, uno ya se sabe de memoria el camino a la sala de toneles, donde habrá tenido oportunidad de probar distintas sidras, unas elaboradas con manzana foránea y otras las menos, amparadas por el sello de la D.O. Euskal Sagardoa, con hasta 115 variedades autóctonas.



La coqueta entrada a 'Zelaia'.

Concretamente, solo el 30 % de la producción total de Euskadi, que asciende a 12 millones de litros, cumple esta vez el requisito. Pueden presumir de ello 41 sidrerías guipuzcoanas, cinco vizcaínas y dos alavesas. Estas son algunas de las más concurridas:

## Comer y cantar

'**Gurutzeta**', una empresa familiar con su origen a finales del siglo XIX e instalaciones en el barrio de Ergobia, en Astigarraga y anfitriona de la apertura de la temporada 2018, envió en noviembre una remesa de esas sidras 100 % vascas a Estados Unidos. También exporta a Rusia, Japón, Inglaterra, Italia y Francia. En su amplia sala de barricas es posible comer de pie, aunque también dispone de un comedor más recogido donde tomar asiento.



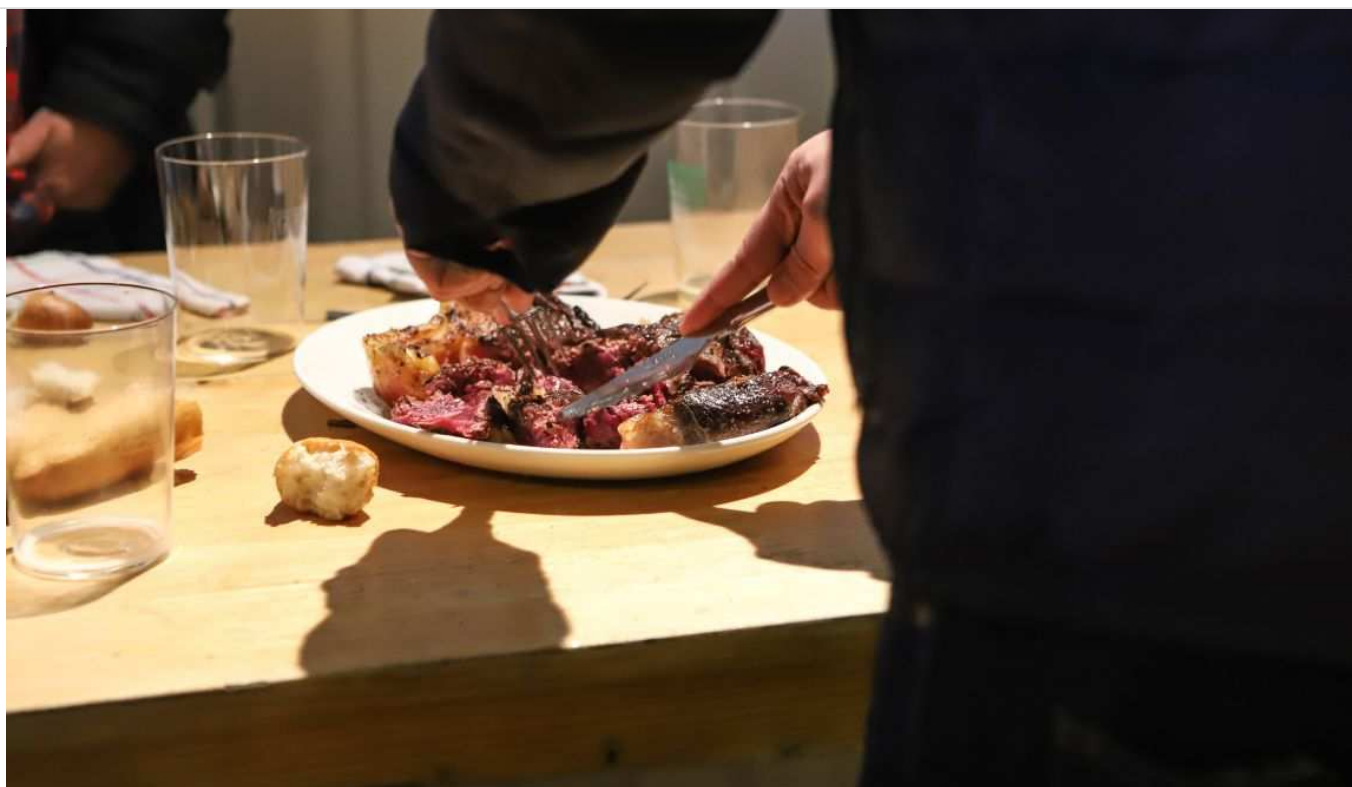
Yendo y viniendo a por sidra.

Gracias a la utilización de cubas de acero inoxidable y nuevas técnicas del frío para el control de la fermentación, sus responsables presentan su sidra como "un producto natural elaborado con técnicas modernas puestas al servicio de la tradición".



Listos para cultivar la tradición.

Esta temporada, que dará por finalizada el 28 de abril, ofrece la posibilidad de comer un menú más reducido, sin bacalao frito, por solo 22 euros, y anuncia para los miércoles, del 21 de febrero al 11 de abril, el disfrute del *txotx* tradicional ambientado por un *ochote*, una agrupación coral formada por ocho voces.



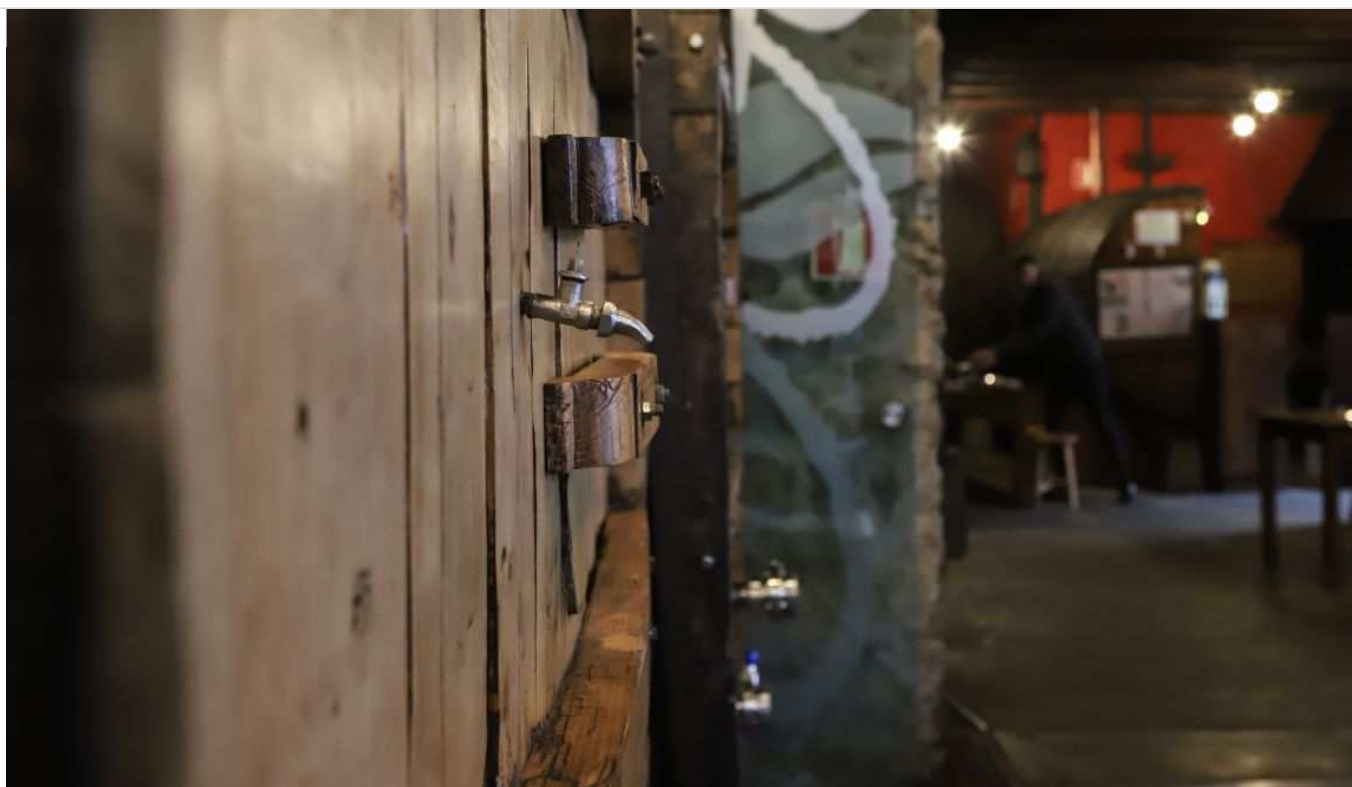
Todo en la mesa, hasta la 'txuleta', se comparte.

Comer y cantar no es la única experiencia programada. Otras que comercializan permiten combinar el disfrute del menú y de su bebida con el aprendizaje de la manipulación y asado de la carne en la parrilla, la visita a una quesería e incluso la práctica del remo a bordo de una trainera.

**GURUTZETA** - Camino Oialume, 63. Astigarraga, Gipuzkoa. Tel. 943 55 22 42.

## La sidrería más antigua

Se sabe que antes de la Guerra Civil existían en Gipuzkoa unas 800 sidrerías. Hoy la cifra se ha reducido notablemente, hasta el extremo de que únicamente existen 85 en todo el País Vasco. La mitad de ellas están en Astigarraga. '**Gartziategi**', concretamente, presume de ser la más antigua en funcionamiento, pues documentos del siglo XVI ya hacen referencia a ella.



Hay referencias de esta sidrería ya en el siglo XVI.

Su bebida se anuncia como fusión de tradición e innovación, y se subraya la apuesta "por la calidad y la manzana autóctona", aunque también comercializa sidra bajo el sello Gorenak (Sidras Selectas del País Vasco), reservado a la elaborada con fruta de origen remoto.



Este antiguo caserío se abre previa reserva.

El menú de 'Gartziategi' ronda los 30 euros, y permite sustituir el bacalao frito por bacalao salsa, previo aviso y con reserva, y estará disponible durante la temporada del *txotx*, que en caso concluirá el 6 de mayo. A partir de entonces, las puertas de este caserío levantado hace cinco siglos en la vega del río Urumea, solo se abrirán para grupos de veinte o más persona:

**GARTZIATEGI** - *Martutene Pasealekua 139; San Sebastián-Donosti. Tel. 943 46 96 74.*

## La gracia de comer de pie

Las sidrerías consideradas más "auténticas" son aquellas que solo ofrecen la posibilidad de comer de pie, lo cual facilita el continuo peregrinaje a las *kupelas*. Entre ellas destacan 'Zelaia', 'Mina' y 'Zapiain', otra firma que puede presumir de gran longevidad, pues aseg que la vinculación del apellido Zapiain a la *sagardoas* anterior a 1595.



Sidra va, sidra viene... la energía fluye.

"Tenemos constancia de una sentencia a favor del Ayuntamiento de Donostia, y en contra de Juanes de Zapiain, donde consta que: 'Mientras no venga y viva dentro de los muros de esta ciudad y fuese vecino de ella, no fuesen admitidas sus sidras'", recuerdan sus responsables, que hoy pueden presumir de regentar, quizá, la firma del lugar con más derivados de la manzana.



El encanto de conservar las tradiciones.

No solo comercializa sidra natural, también ofrece sidra de postre elaborada con la variedad *errezile* (*Bixi-goxo*), tres destilados de manzana obtenidos con el cobre de un alambique Charentais adquirido en 1984, y vinagre madurado y envejecido en barricas de madera. No en vano, la bodega original cuenta con 22 *kupelas* de 15.000 litros, y una más reciente alberga seis tinos de 33.000 litros.



Esperando el turno en la 'kupela'.

'Zapiain' alarga el *txotx* hasta el último día de abril y su menú consiste en tortilla de bacalao según la receta de Maritxu Goñi, bacalao frito procedente de Islandia e Islas Faroe, chuleta "poco hecha, como manda la tradición", nueces y "quesos de Euskal Herria que maridan a la perfección con la *sagardoa*".



En 'Zelaia' la 'txuleta' se pide al peso.

'Mina', por su parte, ofrece la posibilidad de comer bacalao en salsa verde, especialidad de l casa, y 'Zelaia' suma al postre las típicas tejas y cigarros de Tolosa.

**ZAPIAIN** - Kale Nagusia, 96; Astigarraga, Gipuzkoa. Tel. 943 33 00 33.

**ZELAIA** - Martindegí auzoa, 29; Hernani, Gipuzkoa. Tel. 943 55 58 51.

**MINA** - Txoritokieta bidea, 50; Astigarraga. Gipuzkoa. Tel. 943 55 52 20.

## Rodeada de manzanos

En la mayoría de las sidrerías no hay oportunidad de ver un solo manzano. Algunas se ubic en núcleos de población e, incluso, en polígonos industriales, con lo cual el encanto se redu al interior. Una excepción en ese sentido es la sidrería '**Etxeberria**', cuyas instalaciones es rodeadas de frutales destinados a surtir de materia prima a una empresa que comenzó a comercializar y distribuir su sidra en 1975.



Entrar en contacto con el campo, otro aliciente.

El 15 % de los 150.000 litros que produce cada año se realiza con esa manzana de producción propia y ofrece el *txotx móvil*, un carro dotado de una barrica que permite "tener un auténtico *txotx* en cualquier lado", otro rasgo distintivo de una sidrería que en sus instalaciones cuenta con vistas sobre la bahía donostiarra y un comedor climatizado, con mesas corridas donde se sirven dos menús hasta principios de mayo. El tradicional, con chuleta (27,50 euros), y otro donde esta es sustituida por costilla de ternera (25 euros).

**ETXEBERRIA** - *Sagardotegi Zeharra Aldea, 5. Astigarraga, Gipuzkoa. Tel. 943 55 56 97.*

## Indicada para familias

Las instalaciones de '**Petritegi**' acogen, incluso, bodas a lo largo del año y el hecho de contar con un área exclusiva para los niños convierte a esta *sagardotegi* en un lugar perfecto para acudir en familia. De hecho, organiza talleres infantiles y actividades familiares para, mediante juegos, tomar contacto con la naturaleza y con las herramientas utilizadas a diario en el caserío, y para conocer la manzana y su ciclo vital.



En su tienda encontrarás productos típicos.

Y entre sus numerosos menús se incluyen dos destinados a los más pequeños, uno hasta 12 años (con fritos o tortilla y hamburguesa, por 11 euros) y otro hasta 18 años (con tortilla, bacalao frito, *txuleta* y queso, por 23,70 euros). Para adecuarse "a los gustos de todos los clientes", los adultos pueden escoger hasta cinco fórmulas, de entre 29,50 y 37 euros, que incorporan cola y cogote de merluza.



En esta sidrería se llevan a cabo varias actividades para familias con niños. Foto: Facebook.

Así de amplia es la oferta gastronómica de una sidrería que también elabora sidra natural espumosa, que tiene su origen en un caserío- lagar que data del siglo XVI, y que cada año adelanta el arranque de la temporada a principios de enero con **Musik & Txotx**, un evento el que han tomado parte Gatibu, El Columpio Asesino, Capsula, John Berkhout, Bigott, Kokoshca, Arizona Baby, Los Bracco y Delorean, entre otros.

Por cierto, no es el único rasgo de modernidad de una firma que concede a Aritz Aduriz, delantero del Athletic Club, el protagonismo del *spot* "El roble y la manzana".

**PETRITEGI** - *Petritegi Bidea. Astigarraga, Gipuzkoa. Tel. 943 45 71 88.*

## Mejor andando que en coche

Que nadie se lleve a engaño: uno va a la sidrería a beber con alegría. En este sentido no se impone limitación al comensal, el precio cerrado incluye sidra a discreción y el contenido de las *kupelas* tiene un contenido de alcohol que ronda el 6 %.



Preparando las 'txuletas' para las brasas.

Dada la tesitura, lo mejor es acudir en transporte público, con un conductor abstemio o, me aún, dando un paseo. Esto permite '**Alorrenea**', ubicada a apenas diez minutos andando del centro de Astigarraga.



En familia y con amigos compartiendo la tradición.

Abierta todo el año como restaurante (de enero a mayo solo damos menú típico de sidrería variación de bacalao frito por salsa y la carta es a partir del 1 de mayo), sus tres comedores tienen capacidad para 220 personas. Su carta incluye ensaladas y pescados como el chichar y el menú tradicional del *txotx* cuesta 31 euros. Además, la casa presume de ofrecer "la mejor *txuleta* de Astigarraga".

**ALORRENEA** - Alorrenea bidea, 4. Astigarraga, Gipuzkoa. Tel. 943 33 69 99.

## El museo

Sagardoetxea es el nombre del pequeño Museo de la Sidra Vasca, una instalación dedicada a la reivindicación y difusión de la cultura sidrera que consta de centro de interpretación, zona de degustación y cata, así como un manzanal donde arranca cada año la ceremonia del *Sagard Berriaren Eguna* (Día de la Sidra Nueva).



Inmersión en la cultura sidrera.

Lo hace con la plantación de un manzano, a cargo del personaje popular que protagoniza la apertura de la temporada de sidra (en 2018, Alberto Iñurrategi), primer hito de una programación anual que se completa con la Fiesta de la Primavera, celebración de la floración de los manzanos, animada con actividades para familias; degustación de sidra y quesos del país, en Semana Santa. Los fines de semana de octubre es el tiempo de "Sidrero por un día" un taller de elaboración de mosto de manzana dirigido también a las familias, y el puente de diciembre, trae degustación de *barrikote*, mosto introducido en la barrica pocas semanas antes, con castañas.



Aquí encontrarás representación de todas las sidrerías.

La gestión de Sagardoetxea recae en Sagardoaren Lurralde, una asociación que, además de la apertura del txotx, organiza en julio el *Sagardo Eguna* de Astigarraga, con la consiguiente degustación popular de sidra, y en septiembre la *Sagar uzta* o fiesta de la manzana.

**SAGARDOETXEA** - Kale Nagusia, 48. Astigarraga, Gipuzkoa. Tel. 943 55 05 75.

Te puede interesar...

