



Vuelve la reina del chiquiteo

Una bebida natural, refrescante, diurética, con bajo contenido alcohólico, ligeramente carbónica y a un precio competitivo tiene todas las cualidades para ganarse el favor del consumidor y hacerse un hueco importante entre el vino, la cerveza y otras bebidas modernas. Por todo ello, la sidra tiene un futuro esperanzador a la hora del poteo o chiquiteo, una práctica con raigambre social en Euskal Herria.

Durante muchos años, la sidra fue la bebida por excelencia de nuestro país y las sidrerías eran las tabernas vascas donde se vendía a vasos este zumo natural fermentado. La expansión del vino trajo consigo un retroceso en el consumo de sidra, más patente en unos herrialdes que en otros y hace medio siglo, la costumbre de beber vasos de sidra en sidrerías urbanas prácticamente desapareció.

El vino se hizo el rey del chiquiteo aunque le surgió una fuerte competidora en los últimos años: la cerveza. Sin embargo, unido al fenómeno del txotx, de una forma pausada pero creciente, la sidra ha vuelto a cobrar protagonismo a la hora de alternar.

Curiosamente, los primeros pasos de esa recuperación de la sidra en el poteo se dieron no en las localidades próximas a las bodegas productoras, como cabría esperar, sino en algunos bares de los cascos viejos de Gasteiz y Bilbo. La medida tuvo éxito y se ha consolidado a pesar de que entre los más ortodoxos no se vio inicialmente con buenos ojos el descorchar una botella y vender la sidra a vasos.

Auge creciente

Hernani, Astigarraga y Orereta, junto a otras localidades de la zona sidrera, conocen desde hace años un auge creciente de la sidra en el poteo, algo que se está ex-



La sidra está haciéndose un espacio propio en cualquier celebración.

Los primeros pasos para la recuperación de la sidra en el poteo cotidiano se dieron en algunos bares de los cascos viejos de Gasteiz y Bilbo

tendiendo por otras poblaciones porque está ganando el favor de los más jóvenes. La sidra compete sin problemas con otras bebidas y el temor a que pierda fuerza o se oxide y ennegrezca, por estar excesivo tiempo abierta la botella, ha desaparecido. Se con-

sume con rapidez y sólo hay que desechar la sidra que quede en la botella de un día para otro.

Para lograr extraer sus mejores cualidades, la sidra necesita ser servida en determinadas condiciones. La primera de ellas es la de temperatura. No conviene

consumirla demasiado fría. Entre 13 y 15 grados puede estar en su punto. Para ello no se debe enfriar las botellas en frigorífico y es mejor hacerlo en agua fresca, como siempre se ha refrescado en los caseríos.

Asimismo, resulta importante servirla en un vaso grande y fino y mucho más escanciándola para hacer que aflore el granillo o txinparta. Ese escanciado se hace dejando caer el chorro fino de sidra a una distancia de unos 20-25

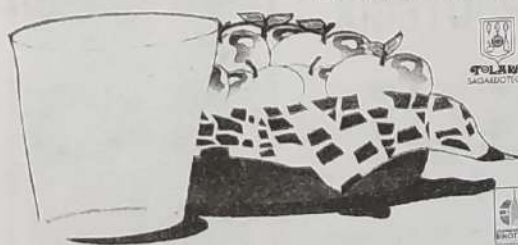
centímetros del vaso para que rompa bien y podamos disfrutar de sus sabores, aromas y color.

El vaso también tiene su importancia. Debe ser grande, de boca ancha y alto y fino, es decir, el mismo que se utiliza para beber al txotx en las sidrerías.

En definitiva, la sidra debe ser tratada con mimo por el tabernero para lograr ofrecer de ella sus mejores sabores y aromas.

Jose Mari MARTINEZ

GARTZIATEGI
SAGARDOTEGIA



Gartziategi Buserria • Sagardoaren pasealekua, 1 • ASTIGARRAGA • Tel: 943 46 96 74

TOLARRE
SAGARDOTEGIA

IPARRAGIRRE

Hernaniko
Sagardoa

Sagardotegia

Tf. 943 55 03 28
Osiñaga Auzoa • HERNANI