1994 OTS. 26

DIARIO VASCO

La cata del txakoli, a la izquierda, y de la sidra: dos ritos que se mantienen con fuerza.

El «txotx» de la sidra y la «probaketa» del txakolí

Cuando mis amigos del Goyerri me avisan, hay dos festejos a los que no puedo faltar: el «txotx» de sidra, y la «probaketa» de txakoli. Ambas cosas corresponden a un rito de invierno irrenunciable y en un ciclo fijo en el tiempo.

Texto y fotografías
LUIS PEDRO PEÑA SANTIAGO

ENERO y febrero (siempre hablando en general), son los meses óptimos para la «probaketa», mientras el «txotx» de sidra comienza hacia finales de enero y termina dentro de abril.

«¡Txotx!»

Sí, desde hace unas pocas semanas ha estallado en Gipuzkoa la hora mágica de las sidrerías.

Creo que ya lo tengo dicho en otra ocasión que, la verdad, reconozco que resulta difícil entender cómo puede sentirse pasión por acudir a un local las más de las veces más bien frío, estar todo el tiempo en pie, ir de aquí para allá de kupela en kupela, comer de pie a pan suelto y tenedor una bandeja de bacalao, y además estar pendiente de las chuletas que se están asando en la parilla.

Pero, eso sí, entre mordisco y mordisco de pan, bacalao, chuletón, queso y nueces, surge la ritual palabra de «¡txotx!», y parón a la comida, y en fila a recoger la sidra en el vaso de ancha boca.

Se mire como se mire, lo cierto es que esa costumbre nos gusta e, incluso, nos entusiasma.

Decididamente, en algunas cosas somos un pueblo un tanto extraño, singular y barroco. Nunca sabremos qué en el fondo de su entraña tiene el vasco el hábito de beber sidra.

> *Sidra y txakoli: dos bebidas autóctonas, envueltas en rito de cata, que siguen encandilando a los vascos igual que antaño*

Nunca sabremos hasta qué medida para este pueblo que habita en este codo del Golfo de Vizcaya, la llegada de la sidra no suponía el aviso de que el duro invierno comenzaba a quedar atrás. La naturaleza despertando.

Los versos. El amor y las canciones sin prisa.

En la sidrería de Manuel Irigoyen «Herrero», de Ergobia, con la luna en creciente, no pudimos olvidar los famosos versos de «Uztapide»:

-«Gaztetatikan parrandan sarri, zartuta berriz maizago, nere andreak esaten baitit, etxeratzeko goizago. Lagun jatorrak edokitzean, aldegiterik ez dago, ez altzekizun ni zernizaden, ezkondu baño lenago».

-(Desde joven a menudo de parranda, de viejo más a menudo. Mi mujer me dice que vuelva a casa antes. Al tener amigos majos, uno no se puede escapar. ¿Es qué no sabías cómo era yo antes de casarnos?).

«Probaketa» en Getaria

No me pregunten a mí cómo diablos se le ocurrió a alguien plantar viñedos en las areniscas de la cara-norte de Garatemendi, en las costas de Getaria y Zarautz.

Pero lo cierto es que las cepas están allí, a uno y otro lado de la antiquísima calzada de la costa.

La «probaketa» es algo especial. Por lo general se realiza al mediodía y se acude a ella acompañando a un comprador de «txakoli», uno de esos clientes que tradicionalmente adquiere esa bebida tan propia de ese quebrado rincón de «Kostaldea».

El cosechero va dejando que la «probaketa» tenga su ritmo, su cadencia, y se va probando el «txakoli» de las distintas «kupelas» hasta que se elige el que más gusta.

Entre vaso y vaso, un poquito de pan con anchoillas por aquí, otro poquito de pan con atún por allá. Charlar. Arreglando el mundo, allí estuvimos con el cosechero Nicolás Ulacia, hijo y nieto de vitivinicultores.

Admirar la «txinparta»

¿Y el «txakoli»?. Al «txakoli» hay que verlo saltar con fuerza, admirar su «txinparta», percibir su aroma, y su toque un tanto ácido y lleno de frescor sobre el paladar. Temperatura ideal, entre los siete y los ocho grados.

Según nos contó Ulacia, el «txakoli» de este año es de gran calidad, ahora que además van consiguiendo los cosecheros de un tiempo a esta parte por el asesoramiento del enólogo Iñaki Camio, otro de la denominación de origen.

Daba pena marchar. Todavía un último vasito de un «txakoli» ya embotellado, por aquello del paladear la burbuja y verla brillar un instante, como una tentación vivencial que tiene algo de atávica.

¿Y luego? «Farran, farran», le Nagusi abajo, para pasar por debajo del arco de la «Katrapona» y alcanzar ese «balcón de Getaria» que jamás terminará de comerse el trozo de queso.