

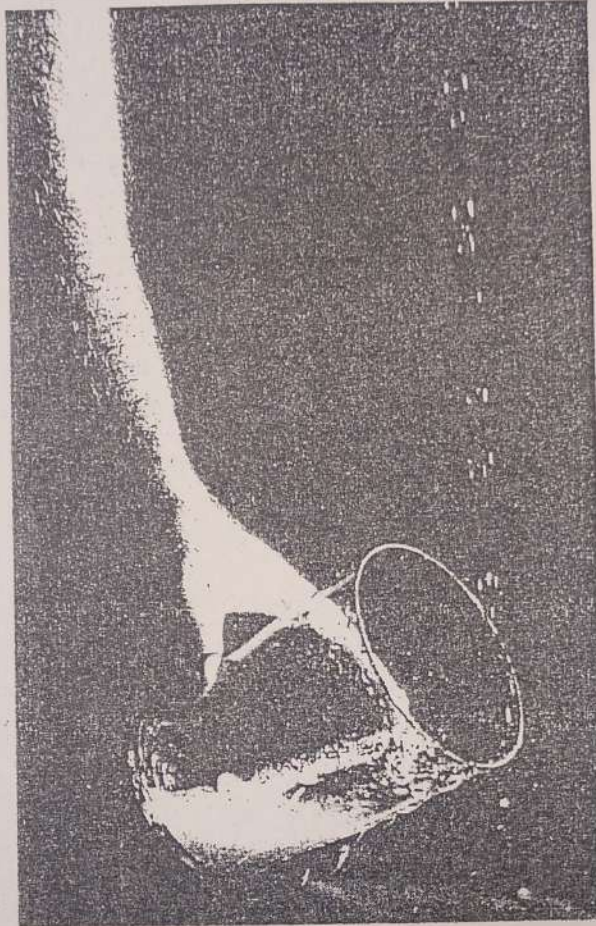
...cata de la sidra...

De acontecimiento sagrado, reservado para catadores, ha pasado a ser acto popular. Durante los primeros meses del año, peregrinos sedientos de sidra nueva se acercan a las kupelas al grito de mojón

LA CEREMONIA

NEKANE ITURREGI

LOS BEBEDORES LLEGAN DESDE TODOS LOS PUNTOS DE EUSKAL HERRIA Y HASTA DEL ESTADO, como Milagros Asensio, madrileña que recaló en una sidrería de Hernani acompañada de sus amigos vascos. «Me quedé muy impresionada, gratamente impresionada -explica- Yo conocía Euskadi pero no había estado nunca en una sidrería. Me explicaron que solo están abiertas unos meses al año, que se comía de pie y que igual pasaba algo de frío. Pero no podía imaginarme que fuera tan estupendo. Yo del frío ni me enteré. Continuamente estaba moviéndome, probando de una kupela y de otra. Aunque algo de humedad sí que se nota. Lo que más sorprendió a Milagros fue el ambiente que se respiraba en el local. «De resaltar algo resaltaría la comunicación que había entre todos los asistentes, se conocieran o no. Era un acto totalmente popular, los de una mesa hablaban con los de la otra, se reían y cantaban juntos. Todo el mundo formaba parte de un mismo gru-



DEL TXOTX

po. Yo lo viví como una verdadera fiesta. Me recordaba a Sanfermines pero en pequeño. En Madrid algo así es impensable.

La sidra le gustó mucho. Y aunque era su primera vez, rápidamente aprendió el ritual de colocarse en la fila y poner el vaso inclinado para que la bebida rompa bien. «Me sorprendió mucho que no te sirven sino que tú mismo vas a buscar la sidra. Eso de moverse de kupela en kupela es muy bonito. Además todo el mundo se ofrecía a enseñarme las cuatro reglas básicas: cómo poner el vaso, que no hay que llenarlo...». Milagros está dispuesta a repetir en cuanto tenga ocasión. «Desde luego, es una experiencia para repetir. Recuerdo que estuvimos un montón de tiempo, bebiendo, comiendo y pasándolo bien. Me gustó todo, la tortilla de bacalao, las chuletas... Además me pareció muy barato». Hasta finales de abril, miles de personas participarán, como Milagros, de la cata de la sidra. La afluencia de público al txotx se ha ido incrementado año a año, transformando el carácter mismo de la cata.

ALBERRO SAGARDOAK

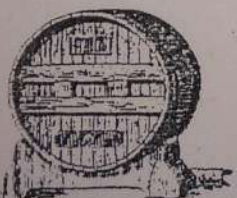
Jose Mari Alberro

Santa Barbara Auzoa 61
HERNANI
TEL. 55 66 83



TELEFONOA 55 17 31 • ASTIGARRAGA

LARRE-GAIN sagardotegia



TEL. 55.58.46 • Larre-Gain baserria • EREÑOZU-HERNANI

REZOLA

SAGARDOTEGIA



Ipintza baserria • Iñoa. 55 66 37 • ASTIGARRAGA



...cata de la sidra...



ARCHIVO

«El txotx ha sido siempre un acto de degustación de la nueva sidra por parte de los clientes habituales, que encargaban sus pedidos de la kupela que más les satisfacía -explica el sidrero Migel Zapiain-. Estos últimos años ha empezado a acudir gente que no conocía la sidra y se siente atraída por la cata en sí, pero no son bebedores habituales de sidra natural.

Es una moda -añade- que los sidreros no hemos buscado pero deberíamos saber aprovechar. A ese público de la cata hay que educarlo, darle calidad y conseguir que se conviertan en consumidores de sidra no sólo en la temporada del txotx sino durante todo el año. No hay que olvidar que el futuro del sector está en la botella. Antiguamente, había dos

sistemas de comercializar la sidra: la botella y el txotx pero de manera diferente a la actual. En un primer momento, los clientes habituales cataban la sidra, hacían su pedido, y se embotellaba algo más de lo vendido. El resto se vendía en el txotx pero por vasos. Se le ponía una canilla a la kupela y el sidrero iba sirviendo y cobrando los vasos. Tras unos

años de clara decadencia del sector, la sidra comenzó a remontar la crisis y estos últimos años ha conocido un éxito sin precedentes. «El txotx tiene la ventaja -señala Zapiain- de que dura sólo cuatro meses y durante los otros ocho se alimenta el deseo de acudir a la sidrería.

• • •

TXIKIERDI SAGARDOTEGIA

- AMAIKETAKUAK
- MERIENDAK
- AFARIAK
- EGUNERO IREKIA



Txiki Erdi • Tel.: 49 06 78 20180 OIARTZUN

OYARBIDE SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi

Telefona: 55 31 99 ASTIGARRAGA

ARÆETA SAGARDOTEGIA



Arbiza Bidea • Tel. (943) 36 20 49 - 36 66 04 • 20160 ZUBIETA

OATEGUI SAGARDOTEGIA

Solla-Enea Baserría
Zabaleta Auzoa
Tel.: 36 50 29

LASARTE - ORIA
(Guipúzcoa)