

TXOTX

El txotx ya está en marcha. A lo largo de tres meses, las

3 meses de txiri

sidrerías abrirán sus kupelas para degustar la sidra

A l grito de *mojón*, un año más, la temporada del txotx ha iniciado su andadura. A lo largo de toda la geografía guipuzcoana principalmente, miles de personas cumplirán con lo que termina siendo un rito, una costumbre entrañable, consistente en probar la sidra almacenada en las kupelas de las sidrerías.

Hasta hace tres décadas, más o menos, la comercialización de la sidra se efectuaba de dos maneras. Por una parte se realizaba la venta de la sidra embotellada. La segunda forma consistía en el txotx. Aunque aquel txotx era muy diferente al que actualmente se conoce. Entonces se le colocaba un grifo a la kupela y se vendía la sidra vaso a vaso.

A partir de entonces el fenómeno del txotx ha evolucionado muchísimo. En la década de los sesenta el comprador de sidra acudía solo o acompañado por un grupo reducido de personas, generalmente vinculadas con algún restaurante o sociedad gastronómica.

El comprador probaba la sidra de las kupelas para elegir cuál iba a adquirir. Esta costumbre era muy restringida, de ahí que tuviera un gran encanto. Con el paso de los años, las visitas fueron más constantes y con mayor número de gente. La consecuencia final de aquella costumbre ha derivado en el txotx que



último día del mes de abril. Cada año, la sidra tiene su peculiaridad, dependiendo de la cosecha registrada el año anterior y en función del ciclo vegetativo que ha sufrido el manzano.

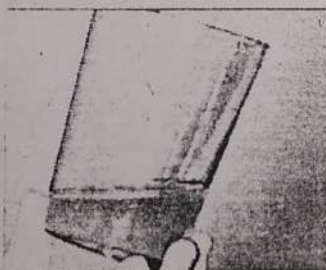
El trato sidrero-cliente

Para aquellos sidreros con vocación de elaborar el producto de cara al mercado es una enorme satisfacción mantener un contacto directo, casi íntimo, con el cliente.

El sidrero y el visitante tienen la oportunidad de entablar una relación personal y realizar comentarios acerca de la sidra que se está catando. La sidra es servida por el sidrero y se produce un intercambio de opiniones, todo ello con el objetivo de dar un mensaje de calidad y profesionalidad. No obstante, esta táctica no es llevada a cabo con esta rigurosidad en todas las sidrerías, de ahí que la atención al cliente en aquellas es casi familiar.

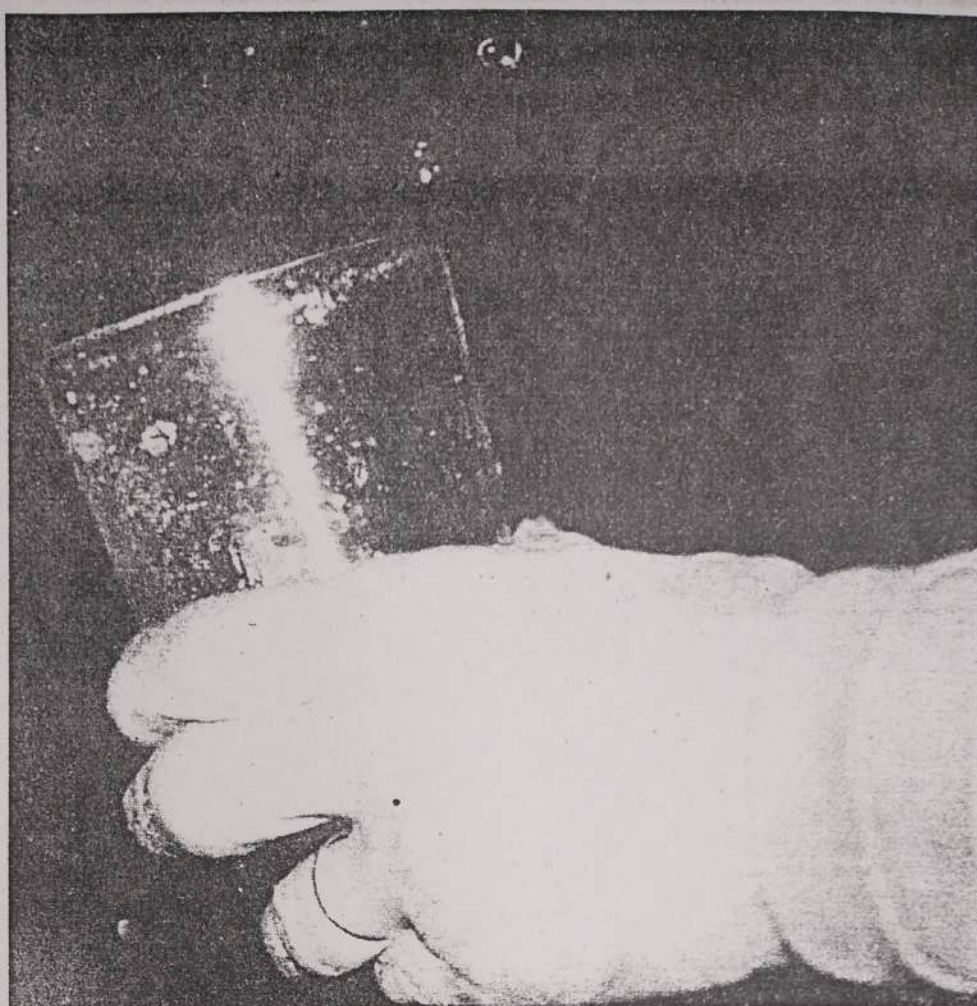
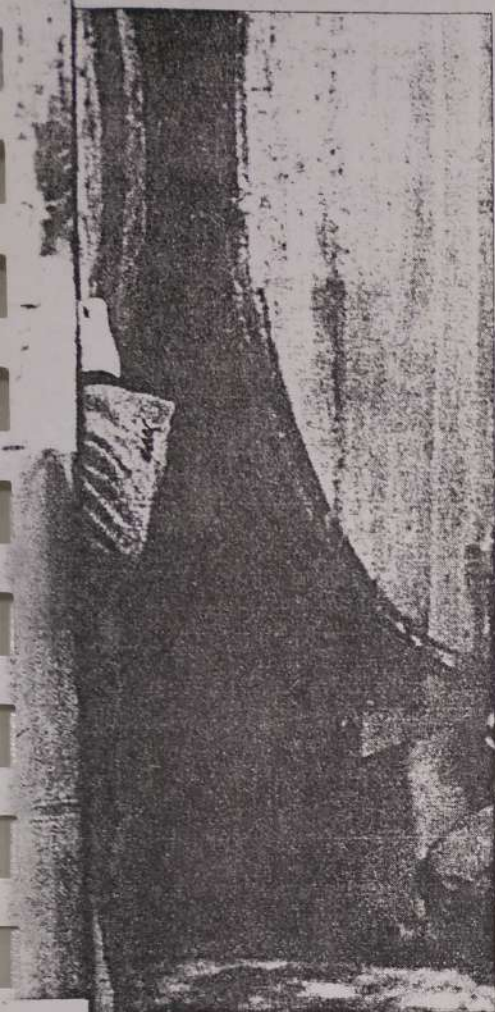
Grupos reducidos

Para lograr este clima de complicidad es conveniente, obligatorio más bien, que el número de visitantes no sea excesivo, con el fin de atender adecuadamente a todos. Se evitan los grupos multitudinarios porque la protagonista siempre debe ser la sidra.



actualmente se estila, consistente en acudir a cenar a las sidrerías y probar, con la ayuda de los sidreros, la sidra de todas las kupelas.

El txotx se realiza durante una época muy delimitada del año, generalmente desde la fiesta de San Sebastián hasta el



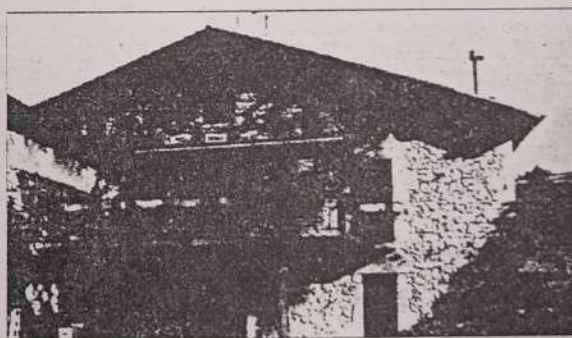
TXIKI-ERDI

SAGARDOTEGIA

UGALDET XO AUZOA

☎ 49 06 78

OIARTZUN



J. M. Astarbe

SAGARDOAK

MENDIOLA BASARRIA

☎ (943) 55 15 27

20115 ASTIGARRAGA

El rigor del txotx impone aceptar grupos reducidos de visitantes para que la atención del sidrero sea la más adecuada

ma aceptación en la sociedad actual y la prueba de ello es la paulatina apertura de nuevas sidrerías y el traslado de muchas personas de Bizkaia, Araba y Nafarroa hasta los santuarios de la sidra de Gipuzkoa.

Sin embargo, el consumo de la sidra, en su gran mayoría, se produce a través de la botella. Esta razón provoca una serie de fuertes exigencias de cara a la adecuada comercialización del producto, un aspecto en el que gran parte de los sidreros productores están muy sensibilizados.

El encanto de las sidrerías

La temperatura ideal de conservación de las kupelas y también la ingestión «fresca pero no fría» hace que muchos de nuestros santuarios de la sidra tengan un ambiente poco acogedor de cara a los visitantes. Para muchos es parte del encanto, pero otros lo juzgan como uno más de los inconvenientes que les retraen de acudir a las sidrerías.

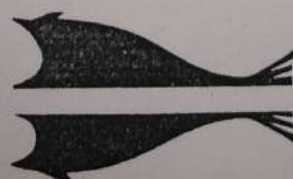
Por norma general, dicen los cánones, las personas no suelen comer o cenar sentados. Es costumbre hacerlo de pie, de manera que mientras se digieren los alimentos se acuden regularmente a la zona de las kupelas a regar con un poco de sidra los estómagos. Esta circunstancia también se está perdiendo en algunos casos, porque cada vez son más las sidrerías con asientos.

El fenómeno del txotx ha sufrido una consolidación total y conforme pasan los años se están mejorando muchos aspectos. Tras franquear los años más delicados, en los que se llegaron a cerrar muchas sidrerías en Gipuzkoa -nos referimos épocas pasadas y superadas-

el txotx ha recuperado su máximo esplendor.

Parte del folklore vasco

El txotx es una parte fundamental en el proceso de la cata de la sidra. Forma parte del folklore vasco y tiene muchísi-



DONIBANE FISH, S. A.
BACALAO DE **FAROE**
VENTA AL POR MAYOR

Lezo Bide, 9-10 bajo • ☎ 51 24 02 • Fax 39 13 96 • 20110 PASAI DONIBANE