



**Urtarrilaren 19an, osteguna**  
Alberto Iñurategik hasiera emango dio  
aurtengo txotx denboraldiari

Iturrieta Baserria. Arraga auzoa. Tfnoa: 945 445 385 • 605 706 451 • ARAMAIO

**IARRITU SAGARDOTEGIA**




**IARRITUko kupela**  
zugandik hurbilago

945 - 38 61 31 • LEZAMA - ARABA

**lapurriketa**  
sagardotegia

Dieta-Oranzio enaxpidoa, 38 km. (Dienako gaina) - Tel. 94 633 80 29

**APERTURA TEMPORADA 2007**  
**DOMINGO 11 DE FEBRERO**

abierri sábatos y domingos metádia, salvo reservas de grupo

Sidra Lapurriketa todos los días del año  
en la Sagardotegi del Centro Comercial Boulevard en Gasteiz



asadador sidrería

**Stzea**  
sagardotegia

**TXOTX ETA ON EGIN!**

Parque Comercial ARTEA. Junto a los Cines  
LEIOA BIZKAIA Tfno.: 94 460 18 13 www.bilboguia.com

**UXARTE**



**BASERRIKO OKELA ETA OILASKOA**  
**SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-etik**  
**BENETAKO SAGARDOTEGIA**  
Deitu, etorri eta egiaztatu.

Montorra, 6 Telf. 94 630 88 15 48340 ZORNOTZA

# Barrikotea, en la antesala del txotx

Una costumbre tradicional que se está perdiendo



Kose Mari Martínez

Por barricote se conoce a toda barrica de pequeñas dimensiones.

**Barricote o barrica pequeña y Barrikotea, como fiesta que entre amigos celebra la culminación de una tarea agrícola en el caserío vasco, son dos cosas diferentes pero muy interrelacionadas, porque en esa reunión se comienza y acaba con la sidra contenida en ese pequeño recipiente.**

Por barricote se conoce a toda barrica de pequeñas dimensiones. Pero también por barrikotea se ha entendido en Euskal Herria a una costumbre tradicional que a duras penas persiste en algunos lugares. Se trata de un ágape-comida, merienda o cena- que celebra una cuadrilla de amigos o vecinos en el

que se empieza y acaba con el contenido de sidra de una barrica pequeña. Según recoge Uria en su obra "La sidra", «también hay barricotes por las mañanas, después de una noche de juerga. En más de un pueblo se han celebrado barricotes las mañanas siguientes a Santa Águeda, Caldereros o Carnavales». El barricote, recipiente o barrica de madera y actualmente incluso metálico, es de dimensiones variables. Hay barricotes de 30 litros, de 50, de 75 y de 90. Abundan los de 100 litros. También hay de 110 y Uria se hace eco de otros así llamados de 180 y 200 litros.

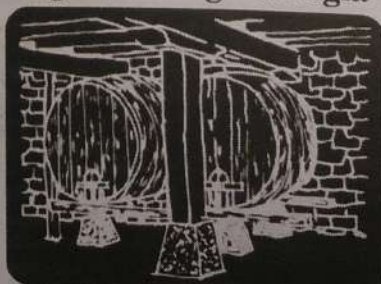
En lo que parecen todos de acuerdo es en el origen del barrikotea. Era la fiesta que se celebraba nada más terminar con las tareas de elaboración de la sidra en los caseríos que disponían de tolare propio. De ahí que en muchas ocasiones se bebiese zizarra, es decir, mosto recién prensado y con escasa fermentación, en lugar de sidra. Cuando en un caserío se realizaban faenas que necesitaban

más mano de obra de la que contaban en la casa, se recurría a familiares, amigos o vecinos que acudían a ayudar, ayuda que era recíproca. El anfitrión ponía la comida y la bebida y la fiesta se completaba con bertos y cánticos y en ocasiones hasta música de acordeón. Era la culminación de lo que se denominaba trabajo en auzolan. No sólo se celebraban este tipo de fiestas cuando culminaban las tareas de elaboración de manzana, si no que ocurría también cuando se trataba de otros trabajos agrícolas, como el deshojado del maíz.

Hoy en día, junto a alguno de los tradicionales, se celebran otros barricotes en la antesala de la temporada de txotx. Cuadrillas de amigos, sociedades recreativo-gastronómicas, como la Peña Otaño de Hernani que lleva años organizando una cada mes de diciembre, llevando una pequeña barrica de sidra nueva a sus locales, o la sidrería Elutxeta de Urnieta que celebra su barricote anual desde más de dos décadas. «En 1983 empezamos a celebrar en diciembre esta fiesta. Poco tiene que ver con la costumbre tradicional, aunque la decisión de empezar sí se basó en aquello. Hasta ahora poníamos alguna barrica pequeña para beber y abríamos la sidrería a nuestros clientes. Este año, por comodidad, se bebe directamente al txotx de las kupelas grandes. Lo que no ha cambiado es la fiesta que rodea a la cena. Siempre traemos a algún bertsolari. Hace años venía Lazkao Txiki que tuvo aquí una de sus últimas actuaciones, quizá la última antes de fallecer. Ahora el habitual es Mañukorta. No falta trikitisa y un gran ambiente», señala Juanjo Urruzola, responsable de Elutxeta.

## algortako sagardotegia

**Erretegia**  
**Terraza**



Konporte, 3  
ALGORTA  
48990

**la sidrería de algorta**

Tlf.: 94 460 41 77 - 94 460 23 03 • Faxa: 94 460 41 77