

AUTENTICIDAD O CALIDAD
DE AUTÉNTICO

BENEKOTASUNA EDO
BENEKOTAKOAREN KALITATEA



En el comienzo de la temporada de la "probaketa" o bebida de la sidra al "txotx", somos muchos los que acudimos a las sidrerías a catar la sidra desde las barricas. El auge que en los últimos años ha tenido esta práctica ha hecho, sin embargo, que la temporada del "txotx" o "txiri" haya perdido de alguna manera su inicial y genuino carácter de cata. La sidrería es originariamente algo así como una bodega en la que el cosechero guarda con mimo la sidra que durante varios meses ha elaborado y cuidado.

Antiguamente, y tampoco hace muchos años, las puertas de las sidrerías se abrían a los amigos y clientes de estos sidrerías que, después de probar y comprobar la calidad del caldo, hacían normalmente su compra anual de sidra. La cata, acompañada del menú típico de chuleta, bacalao frito, tortilla de bacalao, nueces, queso y dulce de manzana, se hacía siempre de pie; se bebía de las kupelas que el sidrero consideraba que podía abrir y también, por qué no, se cantaban versos entre vaso y vaso en un ambiente totalmente familiar.

Actualmente, la masiva llegada de gente a las sidrerías en busca de un reencuentro con las tradiciones de nuestra tierra y el paso del tiempo han hecho cambiar las cosas; no obstante, aunque sin duda hay que amoldarse a los tiempos, no estaría de más rescatar algunas de las pérdidas costumbres.

Sería interesante, para empezar, que acudiéramos a la sidrería con la mentalidad de probar, de catar la sidra del año; de ahí podremos sacar conclusiones sobre la calidad aproximada del caldo que el cosechero podrá vendernos en la botella.

Las cuestiones del paladar son siempre bastante subjetivas pero, en cualquier caso, los puntos claves para distinguir una buena sidra podrían ser: un bonito color amarillo, tirando a pajizo, su aroma genuino de sidra natural, que rompa en el vaso al servirla y la



robaketa edo "txotx" garaia iristean asko gara sagardotegietara hurbiltzeko irrikaz egoten garenak. Azken urte hauetan ohitura honek gorakada handia bizi izandu du, baina, badirudi, arrakasta honek "txotx" garaiari bere jatorrizko probaketa izaera galdu erazi diola nolabait.

Sagardotegia jatorriz upelategi bat da; bertan sagardo egileak arretaz eta arduraz zaintzen du hilabeteetan zehar landutako salda.

Aintzinean, eta ez orain dela horrenbeste urte, sagardotegietako atea lagun eta bezeroentzat irekitzen ziren; sagardoaren kalitatea dastatu eta gero, uteroko sagardo erosketa egiten zuten normalean. Dastaketa, sagardotegietako txuleta, makailo frijitua, makailo tortila, intxaur, gazta eta membriloz osaturiko plateraz lagundua, zutik egiten zen beti; sagardo egileari ondo iruditzen zitzaizkion kupeletatik edaten zen sagardoa eta, zergatik ez ba, basokara eta basokara tartetan, bertso batzuek ere kantatzen ziren familiarteko giro batetan.

Gaur egun, ehundaka pertsona inguratzen dira sagardotegietara lehengo tradizioekin topatu nahiean. Denborak ordea, gauzak pixkatxo bat aldatu ditu; argi dago garaietara moldatu behar garela, baina ez litzateke gaizki egongo lehengo ohitura hoietako batzuk berreskuratzea.

Hasteko, interesgarria izango litzateke sagardotegira joatean, urteko sagardoa dastatzera joaten garela buruan argi izatea. Hemendik, botilatutako saldaren kalitatea nolakoa izango den antzeman dezakegu gutxi gora behera.

Dastamenari buruzko gaiak nahiko subjektiboak izaten dira normalean baina, era guztietara, ea hemen sagardo on bat bereizteko gako batzuk: kolorea horixka izan behar du, lasto kolorekoa; sagardo naturalaren jatorrizko usaina eduki behar du; edalontzian erortzean sagardoa hautsi egin behar da eta aparra lehen bait lehen desagertu behar da bertatik; errez edatekoa izan behar du eta zaporea ez da

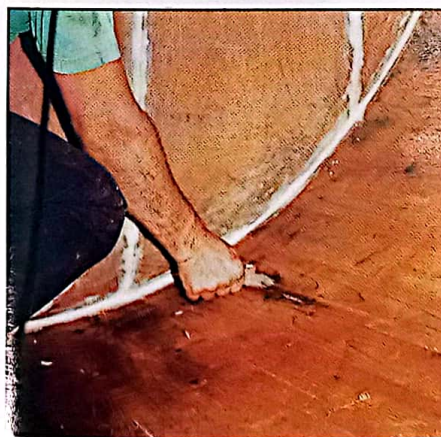
espuma desaparezcza rápido tras haber vertido el caldo en el recipiente; tiene que ser de fácil beber y su sabor ha de ser poco ácido.

Hay que recordar también que la sidrería es una bodega en la que el cosechero es quien mejor sabe qué barricas puede abrir. El querer ofrecer la calidad de los caldos que en ellas hay depositados o el no querer abrir demasiadas veces una "kupela" por temor a que entre demasiado oxígeno en ella y la sidra se avinagre, pueden ser motivos por los que el sidrero decida servir o no de ellas.

Para evitar mantener abierta durante demasiado tiempo la barrica y evitar desperdiciar sidra, es aconsejable, también, ponerse en fila en el momento de ir a "echar el trago".

Aunque el vaso típico del que tomamos la sidra sea grande, hay que servir en él la cantidad justa que se vaya a beber de un trago y en el momento, que es como mejor se aprecia el sabor, el aroma y la calidad del caldo.

Después, si se desea y uno es capaz, se puede intentar arreglar el mundo con los amigos "echando", esta vez, unos "bertsos". Finalmente, conviene volver a recordar que, cuando termine la temporada del "txotx" no tenemos por qué entristecer; seguirá habiendo saludable sidra embotellada, apta para casi todos los públicos por su moderada graduación (5,5-6,5 grados), por su refrescante sabor, por su ligereza, pureza, naturalidad y sus propiedades diuréticas (entre otras cosas). No se puede pedir más.



ez da garratzegia izango.

Gogoratu beharrekoa da baita ere, sagardotegi batetan sagardoegilea dela zein kupeletatik edan daitekeen hobekien dakiena. Kalitate ona eskeini nahiean edo kupela gehiegi irikitze beldurrez, sagardoari oxigenoa sartu eta ozpinduko delakoan, sagardotegiko nagusiak kupela bat iriki edo itsita mantentzen du.

Kupela denbora luzeegian irekita ez mantentzearen eta sagardoa ez galerazteko asmoz, ondo egongo litzateke tragoa botatzera joaterakoan denak hilaran jartzea.

Sagardoa hartzeko erabiltzen den edalontzia handia izan arren, trago batez eta momentuan hartu behar den sagardo kopurua zerbitzatu behar da bertan, hori bait da sagardoaren kalitate, zapora eta esentzia estimatzeko erarik egokiena.

Gero, nahi eta ahal izanez gero, lagunekin mundua konpontzen ahalegindu gaitzek, oraingo honetan, bertso batzuek kantatuz.

Bukatzeo, komenigarria da zera birgogoratzea: "txotx" garaia bukatzean ez daukagula triste jarri beharrik, urte osoan edukiko bait dugu botilatutako sagardo goxoa gure mahaian, bere graduazio baxuagaitik, bere zapora errefreskagarraigaitik, bere arintasun, naturalitate, garbitasun eta propietate diuretikoengaitik oso gomendagarria den gure sagardoa.