



## KATALDE

Grupo Katalde, formado por un grupo de amantes del vino y la cocina. Catas a ciegas, cocina innovadora, visitas a bodegas, intercambio de información sobre vinos, productos y lugares de interés.

[Actualidad](#)

[Que es Katalde](#)

[Catas](#)

[Experiencias gastronómicas](#)

[Experiencias naturales y culturales](#)

[Experiencias enológicas](#)

[Katalde Magazine](#)

[Contacto](#)

[Aviso legal](#)



A 115 personas les gusta esto.

## Documental Sidra. Episodio 4

— 29 NOVIEMBRE, 2013 BY KATALDE



La “probaketa” consiste en beber la sidra nueva de las kupelas más adelantadas. Sidra que aún no está a punto de ser embotellada, pero que ya deja entrever su carácter y calidad. Cuadrillas de amigos se sitúan en torno a las mesas de las kupelas más adelantadas. Sidra que aún no está a punto de ser embotellada, pero que ya deja entrever su carácter y calidad. Cuadrillas de amigos se sitúan en torno a las mesas en las que está dispuesto algún plato típico de nuestras sidrerías; tortilla de bacalao, chuleta asada en brasas de carbón vegetal, o alguna cazuela de pescado en salsa. Las nueces y el queso seco completan la comida. Curiosamente, nadie se sienta a la mesa, sino que todos permanecen de pie alrededor de la misma. Cuando el sidrero diga “mojón” cada uno cogerá su vaso y le seguirá ilusionado hacia una kupela. Con un pequeño palito llamado “txiri” se descubrirá un orificio en la madera. De él brotará un fino chorro de sidra que va a estrellarse en los vasos de los catadores, que irán interceptando su trayectoria sucesivamente, para que no se desperdicie ni una gota. Uno a uno, cuando hayan recogido apenas un trago, elevarán su vaso, indicando así a su compañero que ha llegado su turno. Cuando se ha servido el último, el sidrero tapa el orificio y espera con expectación la opinión de los catadores. Estos comprueban el color, el gusto, la cantidad de burbujas y el espesor de tan querida sidra. Tras sus comentarios vuelven a la mesa a charlar de pie, alegremente, sobre cuál de las sidras probadas será la mejor. Orgullosos de mantener la tradición de sus mayores. De participar en un



PROXIMA CATA

NEWSLETTER  
KATALDE

Suscríbete a nuestro Newsletter y se el primero en recibir las invitaciones para catas, degustaciones, excursiones, curiosidades del mundo de la gastronomía y de vino.

Nombre

Correo

[Suscribirse](#)

rito ancestral.

Esto es lo que hoy conocemos como beber la sidra al "txotx", que aunque en un principio era privilegio de unos pocos amigos del sidrero, hoy se ha extendido a muchas personas que se acercan a las sidrerías para probar la nueva sidra. Pero la bebida que los vascos hacemos de la manzana, hace ya tiempo que traspasó las puertas de las sidrerías. Desde principios de siglo se generaliza la costumbre de embotellar la sidra. Antes, se colocaba una canilla de madera debajo de la kupela y se servía de ahí mismo hasta vaciarla. Desde entonces, ya se puede consumir nuestra sidra, cómodamente, en el hogar, en los restaurantes, y en las sociedades gastronómicas. Después de catar las distintas sidras, directamente de la kupela, cocineros, cuadrillas y aficionados, encargan sus botellas para consumir a lo largo del año. El lugar más apropiado para guardar las botellas de sidra es el sótano, debajo de la casa.



Y es que, como ocurre con otras muchas bebidas, para que destaquen las propiedades de la sidra, ésta se ha de beber a una temperatura entre 13 y 15 grados. Las botellas han de estar tumbadas para que la sidra se asiente y esté en condiciones óptimas de consumo. Así se viene haciendo desde años en nuestros txokos y sociedades gastronómicas, donde la sidra es tratada con gran cariño y mimo, tanto en la mesa como en los fogones. Arzak, Arguiñano, Subijana y los mejores restauradores y gastrónomos de esta tierra, son también unos grandes defensores de nuestra sidra. Allá donde van, cuando escriben o les solicitan su opinión, dejan bien sentado y sin lugar a dudas las extraordinarias propiedades que tiene la sidra para acompañar a las comidas. Es apropiada para beberla con

cualquier pescado, tanto de río como de mar. También algunos la prefieren para tomar con carne asada o en parrilla, cordero o cualquier tipo de chuleta. Además, hoy en día, nuestros cocineros la utilizan para preparar las más exquisitas viandas.

Muchos de ellos han creado incluso nuevas recetas, en las que la sidra se convierte en ingredientes básico. Platos a los que aporta el sabor de la manzana y diversos aromas, según se utilice cruda, hervida o en forma de vinagre. Hoy es fácil ver en las cartas de nuestros mejores restaurantes, rapes, merluzas y otros pescados blancos condimentados con sidra. También todo tipo de aves e incluso postres. Unos de nueva creación y otros recuperados del pasado. Este decidido apoyo de nuestros afamados cocineros, ha hecho al mismo tiempo que sean cada día más las personas que quieren participar del rito sagrado de beber la sidra al "txotx". Porque ven en él una invitación a la amistad. A la camaradería. Al hermanamiento entre todos los vascos. Así, cada vez son más numerosos los hombres y mujeres que beben nuestra sidra de unas y otras kupelas, sonriendo felices. En un ambiente de paz y respeto en el que nunca surge la menos discusión.

¿Será verdad que la sidra tiene un cierto misterio? ¿Una cierta brujería? ¿Será cierto que cuando el sidrero enciende el fuego para preparar sus platos típicos, el humo de ese fuego limpia y purifica el ambiente de la sidrería, ahuyentando a los malos espíritus?

Si es así, ¡bendito sea el fuego! ¡Bendita sea nuestra sidra!

This entry was posted in *Katalde Magazine*.  
Bookmark the *permalink*.

**DEJA UN COMENTARIO**

Disculpa, debes **iniciar sesión** para escribir un comentario.