



Más ▾

[comer]

AL DÍA / OPINIÓN / SITIOS / TENDENCIAS / MATERIA PRIMA / RECETAS / BEBER / GOURMET SUSCRÍBETE

Directo Guerra en Ucrania | La última hora del conflicto con Rusia

BEBER

Llenar mucho el vaso, beber de la barrica y otras cosas que no debes hacer en una sidrería vasca

La temporada de 'txotx', momento en el que las sidrerías prueban la nueva sidra, ya ha comenzado. Sigue leyendo si quieres tomar esta bebida tradicional como un auténtico vasco

Grillo, el auténtico pintxo del centro de Bilbao



La temporada de 'txotx' se inicia a finales de enero y acaba a finales de abril (Getty Images/iStockphoto)



6

IKER MORÁN

22/02/2023 06:38 | Actualizado a 22/02/2023 11:58

No parece que beber sidra con cierta desmesura y darle al bacalao y al chuletón requiera un manual de instrucciones muy complejo. Puede ser, pero de entrada no decir *txuleton* ya sería considerado falta leve en la mayoría de sidrerías que hasta finales de abril celebran la denominada temporada del *txotx* con la llegada de la sidra del año, eje de una auténtica fiesta





ido.

Para quienes se asomen por primera vez a esto del txotx, aquí van algunos consejos sobre lo que hacer y evitar en una sidrería vasca.



Ford Puma Hybrid



Con maletero megabox de hasta 456 L de capacidad.

Descubre más

1. Gipuzkoa, epicentro del 'txotx'





zkoa y,

sobre todo, Asugarraga son las capitales del txotx, pese a que el mapa de sidrerías se extiende por toda la provincia.

Algunas están en el centro del pueblo, la mayoría en las afueras y otras perdidas en el monte, pero que nadie espere encontrar una en pleno San Sebastián. Por cierto, esta guía ha sido elaborada con el sabio consejo y la inestimable colaboración de guipuzcoanos y guipuzcoanas que dominan el noble arte del txotx tras muchos años de experiencia. Que no se diga que viene un vizcaíno a hacer apropiación cultural.



Sidrería Petrilegi, en Astigarrag (Instagram / @petrilegi)

2. Dominar el vocabulario





DS a

este ritual. *txotx* es el grito que se escucha cuando se abre una *kupeta* (barril) de cerveza y la señal de que toca acercarse, vaso en mano, para aproximarlo al chorro de **sidra**.

Sidra, por cierto, se dice *sagardoa* en euskera, fruto de la unión de *sagarra* (manzana) y *ardoa* (vino o licor). Así que sidrería es fácil: *sagardotegi*, el lugar donde hay sidra. Tampoco es tan difícil aprender euskera cuando hay sed y hambre.

3. Siempre reservar

Desde **Sagardun** -un consorcio que impulsa la cultura de la sidra en el País Vasco- nos dan un consejo básico para poder disfrutar de una sidrería: reservar antes. Puede parecer una obviedad, pero son un clásico los grupos que se presentan sin tener **reserva** y se tienen que volver a casa con las manos vacías.

Hay que tener en cuenta que algunas sidrerías abren todo el año, otras sólo en temporada o incluso fines de semana. Entre semana lo más habitual es que estén operativas sólo de noche.



Botellas de sidra (Getty Images)

4. No vas de boda

Hay *sagardotegis* que ya son casi un restaurante y otras que mantienen la esencia de un *baserri*, así que es difícil hablar un estilo común. De hecho, la tradición dice que se come y se 



mejor lugar para ir con vestido de noche, traje o tacones.

Es más fácil que haga frío que calor en el comedor, y teniendo en cuenta la idiosincrasia del servicio de la bebida, no es raro acabar con los zapatos con algún resto de sidra.

5. La medida justa

Al escuchar *txotx*, hay que acercarse a las *kupelas* con el vaso, esperar el turno, colocarlo con una pequeña inclinación donde golpea el chorro de sidra, llenar un par de dedos y fuera. El protocolo es sencillo, pero da para muchos errores. El más común es llenar mucho el vaso, cuando en realidad la sidra se bebe de trago.

Marear al sidrero contándole tu vida mientras está pendiente del *txotx*, pedir que te abra tal o cual barrica -es verdad que siempre suelen tener una especial- o quedarte en medio en vez de dejar sitio al siguiente tampoco son buenas ideas. La zona de *kupelas* suele ser estrecha, así que la vida social mejor en el comedor, aquí se va a rellenar el vaso y punto.

Llenar mucho el vaso es un error, porque la sidra se bebe de un trago



la

sidra directamente de la barrica dejó de ser original y tener gracia hace aproximadamente una década. No lo hagas. Ni el chiste ni, por supuesto, beber a morro.

6. La chuleta y la tortilla, en su punto

No hace falta elegir, el menú clásico de sidrería ya está hecho y es parte de la gracia. Así que sentarse y esperar un besugo a la plancha no es que sea pecado, pero no es lo que toca. Salvo que estemos en un asador-sidrería, un terreno mixto donde la carta suele ser más amplia sin renunciar a eso del *txotx*.

En el 99% de los casos el menú será fijo, con chorizo a la sidra, bacalao frito con pimientos, **tortilla de bacalao**, chuletón, queso con nueces (y membrillo en algunos casos) y, si hay suerte, con el café unas tejas y cigarros de Tolosa.



Tortilla de bacalao (Getty Images/iStockphoto)

La tortilla saldrá seguramente poco cuajada y el chuletón poco hecho. O, mejor dicho, en ambos casos se servirá en su punto. Si los devuelves a cocina para que los pasen más no vendrá el Lehendakari a echarte de Euskadi, pero ya no conseguirás un sobresaliente en la nota final de tu experiencia en la sidrería.

7. Pedirse una copa de verdejito

¿Qué se bebe en una sidrería? Sorpresa: sidra. Y agua. Si lo de pedir la chuleta o la tortilla más hechas es un delito tolerable, preguntar por un verdejito fresco o cualquier otro vino tiene menos perdón.

La baja graduación, su carácter fresco y ese punto de acidez de la manzana hacen que la sidra sea una excelente opción para maridar un menú contundente. De hecho, siempre se destaca su capacidad para desengrasar el paladar y, claro, para animar el ambiente.

8. ¿Quién conduce?

Si hay alguien en la cuadrilla al que no le guste la sidra, este tema queda automáticamente resuelto. Pero sí que es una cuestión a tener en cuenta dado que la mayoría de locales están en las afueras de los pueblos y el transporte público es complicado.



Su carácter fresco y acidez hacen que la sidra sea una excelente opción para maridar un menú contundente (iStock)

Algo que ha hecho que algunas sidrerías ya organicen autobuses desde diferentes municipios cercanos para que llegar y, sobre todo, volver sea más sencillo sin tener que preocuparse por los vasos de sidra que han caído.

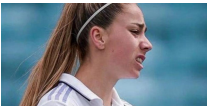
9. Se admiten veganos

Aunque a priori el menú es poco apto para veganos, cada vez más sidrerías ofrecen opciones para vegetarianos o veganos. Aquí la protagonista es la sidra, así que tiene lógica que cualquiera puede disfrutar de ella, independientemente de lo que coma. Así que se acabó aquello de que el vegano de la cuadrilla se queda en casa el día que toca sidrería.



MOSTRAR 6 COMENTARIOS

MUNDODEPORTIVO



Fútbol
La imprudencia de Athenea del Castillo que le puede costar muy cara
REDACCIÓN

LA GUÍA DE VINOS 2023

6 vinos que merecen la pena por menos de 10 euros

Una selección de botellas para aquellos que busquen la mejor relación calidad-precio

Llenar mucho el vaso, beber de la barrica y otras cosas que no debes hacer en una sidrería vasca





El vino '3 calas 2021' de Bodegas Madrid Romero (CLV)



LA GUÍA DE VINOS 2023

28/02/2023 07:00

España es uno de los privilegiados países donde es posible tomarse un buen vino por poco dinero. Así lo demuestra esta selección de *La guía de vinos 2023* de *Comer La Vanguardia*, con una lista de botellas que no solo destacan por el precio, sino también por su calidad. Opciones que podrían costar más y para suerte de los *wine lovers*, el precio no supera los 10 euros.



3 calas 2021

DO Jumilla. Bodegas Madrid Romero (Jumilla, Murcia)

Variedades de uva: Sauvignon blanc

Precio: 8€

Puntuación sobre 100: 92





Bodegas Madrid Romero están en el valle del Carche, en el Paraje Natural Protegido de Jumilla, con vistas panorámicas sobre sus viñas en altura, a 1.300 metros de altitud

Es una **bodega** moderna de líneas rectas y minimalistas conjugadas con el clasicismo de la piedra salmantina de río y el mármol natural, un lugar privilegiado y con encanto. Aquí los colores del viñedo son capaces de empequeñecernos cuando se muestran en toda su rotundidad.

Lee también

Concursos de cata a ciegas, el anticasma del mundo del vino

ROSA MOLINERO

Rosana, reinas de copas, es la actual generación al frente de la bodega, periodista y enóloga. Tiene un gran espíritu emprendedor, es constante y consiguió hacer realidad su proyecto de vida. Hoy es una bodega de referencia en la DO Jumilla, siempre con gran respeto por el pasado, manteniendo tradiciones muy enraizadas y buscando expresar su origen a través de cada botella.

Cuando busco vinos magníficos, siempre busco una buena relación calidad-precio y que el vino me haga feliz. Este **vino** primero me llamó la atención por la elegancia de la botella. El proyecto 3 Calas incluye un blanco, un rosado y un tinto, que representan las tres generaciones familiares. El blanco es la elegancia identificada en la persona de Mercedes Romero, primera generación de la familia.



Bodegas Madrid Romero (CLV)

Elegante, con cuerpo y aromático, pensado para consumirse joven. Es un sauvignon blanc de notas herbáceas, fruta tropical y pomelo rosado. Ideal para disfrutarlo con la llegada del buen tiempo, con aperitivos, ensaladas y pastas ligeras.

En la visita a la bodega también se puede disfrutar de los productos locales en su restaurante. Y así hasta el infinito.



Clos Lojén 2021

DO Manchuela. Bodegas y Viñedos Ponce (Villanueva de la Jara, Cuenca)

Variedades de uva: 100% bobal

Precio: 8€

Puntuación sobre 100: 92

¡La Manchuela existe! A caballo entre la meseta y las tierras levantinas hereda lo mejor de ambos territorios. Del Mediterráneo recibe la bobal. Aquí, en las tierras altas de Cuenca, la variedad bobal salta de un escenario de vinos cálidos y fruta muy madura a un Clos Lojén jugoso, ligero, crujiente y muy expresivo. Y es que a los fríos inviernos de La Manchuela siguen veranos maravillosamente suaves, refrescados por brisas húmedas llegadas del Mediterráneo. Así la bobal crece serena y feliz regalándonos su expresión más fresca.







Este vino tiene un tiempo en barrica de 6 meses (CLV)

A las bodegas, como a las personas, conviene seguirlas y no juzgarlas por un hecho suelto o un vino cualquiera. Llevo años siguiendo la trayectoria de Juan Antonio Ponce y su bodega familiar. Todo me gusta de este tipo que abandonó una carrera en Rioja Alavesa junto a Telmo Rodríguez para centrarse en sus orígenes. Todos sus vinos son honestos, ciertos, esenciales y con un excelente precio. Decía Luis Gutiérrez al referirse a este vino en sus catas para *The Wine Advocate* (la publicación más influyente del mundo del vino) que Clos Lojén resultaba mucho más serio de lo que su precio podía sugerir.

Clos Lojén procede de viñedos de treinta años de siete parcelas diferentes, trabajadas con procedimientos tradicionales y según prácticas biodinámicas. Solo levadura autóctona aportada por la misma uva, mínima intervención en **bodega**, sin filtrado ni clarificado, y todo el empeño de la familia Ponce por narrar en su vino la relación generacional con esta tierra.







Ànima Nua Cor Viu 2021

DO Conca de Barberà. Cellers Domenys (Rocafort de Queralt, Tarragona)

Variedades de uva: Ull de llebre y trepat

Precio: 9€

Puntuación sobre 100: 91

Ànima Nua Cor Viu es la gama de vinos ecológicos que Cellers Domenys elabora en su bodega de Rocafort de Queralt con DO Conca de Barbera. Son dos vinos, blanco y tinto, que se elaboran exclusivamente a partir de sus viñedos certificados de agricultura ecológica.

El tinto procede de viñas de 20-35 años de edad sobre suelos arcillosos que aportan frescura, situadas a 450 metros de altitud y rodeadas de montañas, que también aportan frescor por el contraste térmico entre el día y la noche. La elaboración también busca frescor, en depósitos





as lías,

sin ningún paso por madera, para dar todo el protagonismo al frescor de la expresión frutal.

Ànima Nua Cor Viu pertenece a la gama de vinos ecológicos del viñedo (Viñedos Cellers Domenys)

Es el tipo de tintos que muchos consumidores estamos buscando, más suaves, más ligeros y con menor grado de alcohol. En este caso 13°, lejos de aquellos tintos corpulentos y pesados de más de 15° de alcohol. La variedad trepat le aporta ligereza, suaviza y descomprime la variedad *ull de llebre*, como se conoce el tempranillo en **Catalunya**. A la vista ya se muestra ligero, color rojo púrpura de capa media, algo traslúcido. Suave y ligero en boca, pero con buena expresión frutal. Cerezas, grosellas y frutos del bosque, con notas a regaliz negra del tempranillo y especiados de la trepat. Además, representa un gran proyecto social y de territorio. Cellers Domenys es la unión de siete cooperativas históricas que suman 500 socios





locales.

uctos

4

Hacienda López de Haro Crianza 2019 **DOCa Rioja. Hacienda López de Haro (San Vicente de la Sonsierra, La Rioja)**

Variedades de uva: Tempranillo, garnacha y graciano

Precio: 7€

Puntuación sobre 100: 91

El nuevo clásico de Rioja. Uno de los grandes casos de éxito del vino riojano en los últimos años. Excelente relación calidad-precio, con una estética retro que le da un aire clásico y al





compra en multitud de guías y concursos de vinos.

Riojano sin contemplaciones. Tempranillo, garnacha y graciano de viñas viejas en las terrazas del río Ebro, en la zona de la Sonsierra. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés, americano y de la Europa de Este. Añada 2019 de uvas sanas y de buena calidad, con escasas precipitaciones que llegaron justo en los días adecuados. Amable y redondo.

Este vino fue elegido como el ganador del premio "Mejor relación calidad-precio" de la guía (CLV)

Frutos rojos, notas a regaliz típicas del tempranillo y envolturas a vainilla, cacao y balsámicos. Para cualquier momento y para todos los públicos. Por supuesto, el vino estrella de su Vintae Wine Fest. Porque hay dos cosas que se les dan muy bien, una es elaborar vino y la otra organizar fiestas. El Vintae Wine Fest es la madre de todas las fiestas.





ón

Especial de los premios BEST OF WINE TOURISM BILBAO-RIOJA 2023. Fueron tres días de música, gastronomía, juerga, buen rollo y mucho vino, este año bajo la temática del Wine Circus. Montaron el circo más loco y bailón jamás conocido, más grande que el castillo de San Vicente, con trapevistas, payasos, acróbatas, malabaristas, forzudos y mujeres barbudas. Es un fiestón de primer nivel, que aporta frescura, juventud, diversión y mucho ligoteo al mundo del vino.

5

Agustí Torelló Mata Xarel-lo Vermell 2021 **DO Penedès. Agustí Torelló Mata (Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona)**

Variedades de uva: Xarel-lo vermell

Precio: 8€

Puntuación sobre 100: 90





de

importante la luz en verano, el buen tiempo permite degustar la vida a sorbos, como si fuera un buen vino. Cromáticamente triunfan este tipo de colores, luminosos, sutiles, sensuales y originales, con esta enigmática mutación del *xarel·lo vermell*, variedad ancestral del Penedès.

Sus racimos son esféricos de color rosado intenso y su piel más gruesa que la del *xarel·lo* normal. También se denomina *cartoixà* o *pansa rosada* y está casi en vías de extinción. Este vino nace de viñas viejas de bajo rendimiento, unas 8.000 botellas. **Vendimiado** a mano a principios de octubre, macerado siete horas con sus pieles para obtener su singular color salmón transparente con reflejos naranjas y rosados. Fermentado en acero inoxidable, con 70 días con sus madres en suspensión, que le aportan estructura y cremosidad.



concentración, más volumen y estructura. Aromas a frutos rojos y pina, fresco y amutado, amable y sedoso.

Su geografía entre el mar y la montaña de Montserrat les permite elaborar este rosado de gran elegancia. Una familia enraizada al Penedès que hace vinos mediterráneos con certificación vegana y ecológica. Alex Torelló, director técnico y de viticultura, y Gemma Torelló, abogada y administradora de la compañía, son un referente de las empresas familiares del cava que están elaborando vinos tranquilos con personalidad. Como este rosado tan fácil de beber, pero tan difícil de hacer.

6

Malum Peccati 2021
Do Pendés. Vinyes de Lilith (Castellet i la Gornal, Barcelona)





Puntuación sobre 100: 90

Puntuación sobre 100: 90

Malum Peccati nos remite al pecado original. Los creadores de Veintemillas entendieron muy bien el concepto de Vinyes de Lilith, así que jugaron con la traducción errónea de la Biblia. En el Génesis, "Dios indica a Adán y Eva que no deben comer del fruto del árbol del bien y el mal". El término mal se tradujo al latín como *malum*, que significa manzana. Este error de proporciones bíblicas les encantó para desarrollar el concepto, el *naming* y el *packaging*.

Marta Vallés es una emprendedora que con 28 años se lanzó a abrir su propio concepto de Restaurante Gastro Wine Bar. Estudió Administración y Dirección de Empresas, como quería su padre, pero ella siempre quiso ser artista, así que cursó estudios de interpretación en **Madrid**. Ahora se ha montado su propio escenario. Vinyes de Lilith es un restaurante hecho a su manera. Su éxito se debe simplemente al boca-oreja. Por sus propias intolerancias alimentarias, ofrece alimentación sana, productos del huerto y la granja, ecológicos y de proximidad, hechos de forma sencilla y saludable, sin procesados, aditivos, gluten, azúcares, ni harinas refinadas.



Marta Vallés con 28 años lanzó su propio concepto de Restaurante Gastro Wine Bar (CLV)

También hay mucha reivindicación de género. Según el mito hebreo, Lilith fue la primera mujer de Adán. Cuando hacían el amor quiso ponerse encima y él no se lo permitió. Protestó, no fue escuchada y decidió marcharse del Edén. Fue la primera mujer en reivindicar sus derechos y la primera en dejar a un hombre. Descubrió un nuevo paraíso, el de la libertad. Y también quiso sus propios vinos, como este Malum Peccati, sauvignon blanc y muscat, afrutado, aromático y floral.

Lee también

7 vinos interesantes y con poco alcohol

MARÍA JOSÉ HUERTAS





MOSTRAR COMENTARIOS

Cargando siguiente contenido...

Comer / Beber

© La Vanguardia Ediciones, SLU Todos los derechos reservados.

Quiénes somos Contacto Aviso legal Política de cookies Otras webs del sitio Política de privacidad
Área de privacidad Sitemap

