



Las 'kupelas' preñadas de sidra esperan al 'sagardozele'

Los productores quieren aumentar el consumo de sidra

# El 'txotx', entre el ritual y el marketing

TERESA FLAÑO

LOS guipuzcoanos también tenemos nuestra ruta del bacalao... con pimientos», comentaban algunos en la presentación de la temporada de la sidra al txotx que tuvo lugar en Astigarraga. El bacalao, la tortilla, la chuleta, las nueces, el queso y membrillo, se convierten hasta finales de abril en los acompañantes indispensables de la sidra, que se erige durante tres meses, en la reina de las bebidas.

Al grito de «imojón!» miles de guipuzcoanos se acercarán a las más de sesenta sidrerías que hay en Guipúzcoa, la mayoría de ellas concentradas en los municipios de Astigarraga, Hernani, Oiartzun, Urniet y Lasarte.

La sidra es muy especial y caprichosa y las expectativas de un año a otro cambian radicalmente. Así este año, según la opinión de los sidreros, la materia prima, la manzana, es más escasa y viene un poco retrasada. Eso significa que el mejor momento será cuando tenga que ser embotellada, después de descansar el tiempo suficiente en la kupela.

El 'txotx' se está popularizando en los últimos años, hasta convertirse casi en una obligación visitar una sidrería una vez, como mínimo, durante la temporada. Pero a

pesar de este auge, la botella sigue siendo la principal acapadora de los cerca de 8 millones de litros que se producen anualmente. En Astigarraga y su entorno se producen anualmente cuatro millones de litros de sidra que se comercializan embotellados, principalmente en Euskadi. De la producción total, el 'txotx' supone un consumo prácticamente insignificante y es más testimonial.

## Cambios de costumbres

Donde se están produciendo algunos cambios es en los destinatarios de estas botellas. Si hasta hace unos años eran las sociedades gastronómicas las principales compradoras de forma directa de la sidra a los productores, ahora está girando hacia la hostelería en general. El 90% de la sidra natural se consume en Euskal Herria, principalmente en la hostelería, aunque según señala Miguel Zapian, del sector Taldeak de Astigarraga, «la sidra está saliendo de su entorno que ocupaba desde Irún hasta Tolosa y ya llega a Alava y Vizcaya, principalmente a bares y restaurantes».

Dentro de la campaña que se está realizando para popularizar el consumo de la sidra, el paso más ambicioso consiste en llegar al sector alimentario. José Miguel Bere-

ciartua, presidente de la Asociación de Cosecheros de Sidra, explica que «en nuestra inquietud de popularizar el producto tenemos que llegar a la persona que realiza la compra. Hasta ahora mucha gente va directamente al sidrero y creemos que si en las grandes extensiones comerciales y en la tienda donde se realiza la compra habitualmente el consumidor se encuentra sidra de gran calidad nosotros tendremos un importante campo que cubrir».

## Actividades conjuntas

En estos momentos los sidreros se encuentran asociados en dos agrupaciones, la Asociación de Cosecheros de Sidra que congrega a 67 pequeños productores y el Sector Taldea de Astigarraga que está formado por cuatro sidreros y que tienen un carácter más industrial. Estos dos grupos han comenzado a realizar actividades conjuntas como la de establecer una fecha común para la inauguración oficial de la temporada. Cuantan con otro proyecto que agruparía a todos los sidreros, la Sagardo Etxea; una casa que se convertiría en museo relacionado con la sidra, «lo tenemos en mente, pero todavía faltan datos y el tema está un poco verde. Debemos crear una junta rectora para establecer objetivos».

## Institucionalizar la fecha de apertura oficial

Hasta este año, la inauguración oficial de la temporada de sidra al 'txotx' no tenía una fecha fija y las sidrerías habrían como un goteo. La novedad de esta temporada ha sido la de fijar un día, ayer viernes, para que todas, o al menos la mayoría de las sidrerías abran al mismo tiempo. Los sidreros quieren institucionalizar como fecha fija para abrir sus locales el viernes anterior al día de San Sebastián, evitando así la dispersión de las fechas y la consiguiente confusión entre los asiduos a las sidrerías.

Los productores de sidra han comentado ante esta especie de promoción que no se trata de potenciar el 'txotx' en detrimento de la botella «porque la botella sigue siendo la principal salida de la sidra que producimos». Al 'espitxe' que este año se ha fijado a un mínimo de 550 pesetas, 50 más que el año pasado, se acerca mucha gente, «parece que da dinero, pero hay que darse cuenta de que se pierde es muy grande». También mucha gente ignora que más de un millón de litros termina en



Ayer comenzó la temporada.

empresas que elaboran vinagre. En la sidrerías se viene a consumir directamente alrededor de un 5% de la producción en lo que se conoce como 'txotxetik eda' (catar, degustar, saborear, beber al pie de la cuba) y que proviene del término 'txotx' que en castellano significa «tapón de cuba, espiche de las barricas».

## Características de la sidra

El enólogo Domingo Arina considera que «una buena sidra tiene que tener color claro, 'pajizo vivo'; aroma afrutado; sabor que llene la boca, pero sin que destaque ninguno de sus elementos; más chispeante que burbujeante; y con unos seis grados de alcohol. Se debe guardar en un lugar con poca luz y a una temperatura de 10 grados y se debe servir la dosis que se bebe de un trago y más fresca que fría».

Este año, al grito de imojón! volverá la gente a agruparse frente a las kupelas. En los orígenes, al pronunciarse este término, o ieran zaun! (bebamos), la gente dejaba de comer, introducía el tenedor con un pedazo de pan en la cazuela o la fuente porque no se utilizaban plato y se iba a beber la sidra a la kupela.