

## Con la kupela medio llena

Dos meses después del grito del 'txotx', la tortilla de bacalao y el chuletón continúan haciendo crepitar a fogones y brasas, a pleno rendimiento en las sidrerías o sagardotegi hasta el mes de mayo para acompañar a la sidra natural en su temporada 2018. Guipúzcoa y Navarra a la cabeza, pero sin olvidarse de Vizcaya, Álava e Iparralde, repiten como destinos gastronómicos con un nexo que les hermana: ese mosto fermentado de la manzana tan arraigado en la tradición de los caseríos.

**IRANZU VELASCO** 

Pamplona - 10 marzo, 2018



Hasta mayo se puede disfrutar de la temporada del 'txotxi'. (FOTOS: Sagardoaren Lurralde).

Abrir la primera kupela, a grito de 'txotx', dejando que la sidra o 'sagardoa' salga a chorro para que los presentes se sirvan directamente y sin parar, hasta que se termine su contenido, es todo un ritual que cada año se repite en las sidrerías anunciando el inicio de la temporada. Ya han pasado dos meses desde entonces, pero la ilusión de locales y forasteros

participar en semejante festival gastronómico permanece intacta.

Cada semana, hasta finales de mayo, las reservas de mesa en las sagardotegiak están casi al completo y es que la propuesta del típico menú de sidrería es muy atractiva. Las cifras lo confirman: **cerca de 350.000 visitantes han disfrutado ya del bacalao y la chuleta a la brasa de las sidrerías del País Vasco, explican desde Sagardoaren Lurralde**, asociación con la misión de promocionar la cultura de la sidra a través del turismo, formada por diferentes sidrerías vascas.



Pero la amplia oferta todavía cuenta con mesas disponibles para grupos grandes o pequeños que quieran escanciar sidra en sus vasos y disfrutar del sabor a mar y montaña y a huerta. Y aunque sea diferente, la propuesta está vigente durante todo el año. Desde Sagardoaren Lurralde explican diferencias entre visitar una sidrería en temporada y fuera de temporada. De enero a mayo *"es el momento para poder degustar las sidras durante su proceso de maduración al 'txotx', además de que por tratarse del periodo de mayor afluencia, se disfruta de un excepcional ambiente de sidrería"*.

**Fuera de temporada también tiene sus ventajas: "hace mejor tiempo y la sidra, al ser una bebida refrescante, entra mejor, por lo que es el momento apropiado para aquellas personas a las que les guste degustarla"**.

## **MENÚ Y VIAJE**

**Chorizo a la sidra, tortilla de bacalao o bacalao frito con pimientos, chuleta a la brasa al punto o poco hecha, tartas caseras, queso idiazábal con membrillo y nueces, tejas y cigarrillos** típicos de Tolosa (Guipúzcoa), y el vaso para escanciar la sidra natural. Este es el menú típico que se puede degustar en cualquier sidrería, a la sazón pantagruélico, por lo que se recomienda ir con hambre.



Para deleitarse libre de preocupaciones, cada vez más sidrerías y asociaciones ligadas a las mismas, ofrecen servicio de autobús, que te transportan hasta la misma puerta del local. Incluyen también visitas al [Museo de la Sidra Vasca](#) (en Astigarraga), 'Sagardoetxea', para que lo más curiosos puedan imbuirse de lleno en la cultura ancestral de la sidra, donde se puede aprender, entre otras cosas, que la clave para conseguir una buena sidra está en *"conseguir el equilibrio perfecto entre distintas variedades de manzanas"*. En este sentido, Sagardoaren Lurralde arroja una luz sobre las variedades de manzana utilizadas. *"La sidra natural se elabora con un 50% de manzanas ácidas, un 30% de amargas y un 20% dulces"*, explican y añaden que Errezila, Goikoetxe, Txalaka, Urtebi haundi, Urtebi txiki, Patzoluva, Manttoni, Gezamina, Moko, Mozolua, Urdin, Saltxipi... son algunas de las variedades autóctonas empleadas.

## GUÍA DE CATA

**Color, espuma, aromas, apreciación en boca y sabor son los elementos imprescindibles a la hora de valorar una buena sidra:**

- **EXAMEN OLFATIVO:** generalmente en la sidra se perciben aromas frutales. Y aunque resulta difícil definir el aroma ideal de una buena sidra, se consideran positivos los matices aromáticos que recuerdan a frutos, flores... y especialmente los que recuerdan a la materia prima, la manzana.
- **EXAMEN VISUAL:** el color de la sidra suele ser amarillo-verdoso, dependiendo de la cosecha del año. La gama de color va desde el tono amarillo claro, hasta el pardusco oscuro, con matices verdosos y anaranjados. En cuanto a la espuma, es positiva cuando desaparece pronto de la superficie
- **EXAMEN GUSTATIVO:** el sabor de la sidra varía en función de las manzanas utilizadas en el proceso de elaboración. En la boca suele ser seca, algo astringente y ácida, ligeramente amarga en el postgusto, aunque predomina el aroma a fruta fresca, a manzana ácida.



En cuanto a la de 2018, en general es una sidra muy equilibrada, de menos color que en años anteriores y muy limpia en

nariz. Pero mientras **las sidras elaboradas con las primeras manzanas de la cosecha tienen aromas a fruta fresca, las hechas con manzanas de mitad o final de la cosecha presentan aromas a fruta más madura.**

Y como esta sidra natural es dulce, ácida y amarga, proponemos un juego: centrarse en la lengua y descubrir en qué zona se percibe cada sabor. Si lo encontramos dulce en la punta de la lengua, ácido en los costados superiores y amargo en la parte posterior de la misma habremos acertado. Ahora solo nos falta templar el pulso para escanciar... y degustar.



#### ARCHIVADO EN:

'Txotx' · Chuleta Y Bacalao · Gastronomía · Museo De La Sidra Vasca · Sagardoa · Sagardoaren Lurralde · Sagardotegia · Sidra · Sidrería · VanityCapital ·

#### JORNADA TÉCNICA EMPRESARIAL

INCOTERMS® 2010 Y PROTECCIÓN  
JURÍDICA DE LA MERCANCÍA



#### AGENDA

### *Office 365 vs Office tradicional*

marzo 13 - 5:00 pm - 7:00 pm