

LA SIDRA

La *vinum ex malis* de los romanos, que equivale al sagardoa de casa, ha alcanzado cotas de respeto en el alucinante mundo del bebercio. Gracias a la mejora de calidad y presentación y a la publicidad, hemos desterrado la trillada clasificación de *sagardo polita* (sidra bonita) y *sagardo motela* (sidra floja). Actualmente, los cosecheros facilitan descripciones magistrales: elaboración con manzana autóctona (aunque proceda de Normandía); color oro intenso; en nariz dominan los aromas clásicos. Resulta sedoso en boca con agradable final largo (por lo menos hasta la madrugada). Y añaden las increíbles propiedades de la sidra: refrescante, sedante, tónica (sin gin), laxante, y por supuesto diurética. Recomendada para combatir la fiebre y los atascos biliosos.

Leídos semejantes ditirambos, es más que probable que la antigua bebida de las clases humildes se dispare de precio, pero al mismo tiempo podremos ahorrar en boticas. Sacudamos la monotonía invernal txotxeando en alguna sidrería donde la falta de confort se suple con un ambiente jatorra, de igual a igual.

Antes de emprender el regreso, giraremos la conveniente visita al *pixatoki* para canalizar una torrencial y cálida orinada. Lástima que no se pueda repetir la lírica escena que se vivió en la sidrería Etxeaundi de Tolosa. El cantautor Iparragirre tenía anunciado un recital en el teatro local. Para hacer tiempo se fue al citado ágora popular donde los efluvios de la sidra y el cariño de sus fans le retuvieron cantando hasta que Dios amaneció sobre el Uzturre.