



Vinos



Manolo Gamella

SAGARDOA

Si extendemos el concepto de vino al zumo fermentado de una fruta, y no sólo al de la uva, la sidra puede considerarse un vino de manzana. De hecho, en bastantes idiomas el término usado para sidra deriva de esta consideración, y así en euskera *sagardoa* (o *sagardo*) une *sagar* (manzana) y *ardo* (vino).

Desde el neolítico europeo los habitantes de las zonas atlánticas donde el clima era más favorable al manzano que a la vid han producido y consumido este tipo de bebida que, sin embargo, sufrió importantes retrocesos con la expansión del maíz y la patata tras el descubrimiento de América, y posteriormente con el avance moderno del comercio de los vinos de uva y de la cerveza. En España la sidra sigue produciéndose, incluso ahora de manera creciente como distintivo cultural, en Asturias y en el País Vasco. Estas sidras se consumen embotelladas, pero

también directamente de la cuba al vaso como sidra nueva desde enero hasta abril o mayo, la *espicha* en los *llagares* asturianos, o el *txotx* (el nombre de la pieza de madera que hacía de cierre) en los *sagardotegi* vascos.

La capital de la sidra vasca es Astigarraga, junto a San Sebastián, con más de veinte sidrerías donde se puede disfrutar del *txotx* en temporada por un precio fijo, normalmente unido a un menú tradicional (el menú de sidrería) que compensa bien el alcohol de la bebida, no muy alto en grado (de 5 a 8%) pero generosamente acumulable vaso a vaso. El ritual de romper el chorro del líquido contra el interior del vaso ancho es fundamental para airear la sidra y desprender su carbónico natural y los aromas derivados de la manzana que deben apreciarse inmediatamente, a ser posible de un trago.

He estado un par de veces en Astigarraga pero mi último paso vino a coincidir con la huelga feminista del 8 de marzo y estaban cerrados el Museo de la Sidra (*Sagardoetxea*) y las primeras sidrerías que pudimos encontrar. Afortunadamente vimos una abierta y allí entramos (no lo consideramos como insolidario sino más bien como servicio mínimo de urgencia para los pocos despistados). El menú fue el normal: aperitivo de chorizo a la sidra, tortilla de bacalao con cebolla, bacalao fresco confitado con pimientos verdes, chuletón rojo de vaca vieja con ensalada de lechuga, postre de queso con compota de manzana y nueces... y *txotx* sin límite. Una costumbre que atenúa bien la acidez natural de la sidra del año y da buena idea de la contundente calidad de la cocina clásica del país.

Luego la manifestación desde el bulvar donostiarra fue enorme.



Mikel Arrazola | Wikimedia.