Conoce las bebidas típicas del País Vasco

viernes 12 de junio de 2020

ESCRITO POR VILMA



La inconmensurable **riqueza gastronómica del País Vasco** no solo se basa en su comida, sino también en sus bebidas. El **vino vasco**, la **sidra**, el **pacharán,** ... todas las **bebidas de Euskadi** son excelentes complementos de sus platos típicos, ya sean a la hora del aperitivo o de los *pintxos*, en las comidas o las cenas, o para el postre y las sobremesas.

Bebidas vascas tradicionales

Hagamos un pequeño repaso por las **bebidas tradicionales de Euskadi**, muchas de ellas relacionadas con el **vino del País Vasco**.

Txakoli



También conocido como **chacolí**, este **vino blanco vasco** (aunque a veces pueda ser tinto) es producido exclusivamente en Euskadi. El término "chacolí/txakoli" está protegido por la normativa comunitaria y solo puede ser usado por los vinos de bodegas amparadas en las tres denominaciones de origen de este vino vasco. Cualquier vino elaborado fuera de País Vasco o de bodegas no amparadas no es txacoli.

Es un **vino ligero y algo ácido** que es elaborado con la **uva Courbu** o **Hondarrabi zuri** (uva blanca) o **Hondarrabi beltza** (uva tinta cuyo uso está mucho menos extendido). Esta variedad de uva, de un cultivo bastante difícil, es la que le da a este **vino vasco** su acidez y su frescura.

El **txakoli tradicional** es algo **carbonatado** y con un contenido en alcohol ligeramente inferior al de los **vinos tradicionales**. Sin embargo, en los más actuales se utilizan otros tipos de uva, lo que los hace más similares a otros vinos.

En la actualidad existen tres denominaciones de origen de este **vino vasco**: *Arabako Txakolina*, de Álava, *Getariano Txakolina*, de Guipúzcoa y *Bizkaiako Txakolina*, de Vizcaya, un **vino típico de Bilbao** y sus pueblos.

Vino de La Rioja Alavesa



El **vino vasco** más conocido fuera de Euskadi. Pertenece a la **D.O.Ca Rioja** y tiene como base la **variedad de uva Tempranillo**, a la que le es añadida otras como **Graciano**, **Mazuelo** y **Garnacha**.

La mayor parte de los **vinos de La Rioja Alavesa** que se elaboran son **tintos**, aunque también los hay **blancos** (con uvas Garnacha blanca, Malvasía y Viura) y **rosados**.

Vino Irulegi o Irouléguy



Vino vasco-francés que tiene como gran peculiaridad el ser el único **vino de montaña** de la región. Su denominación de origen produce **vinos tintos, rosados y blancos**, y ha conseguido numerosos galardones en concursos de **París**.

El **Irulegi** es elaborado en la **comuna de Irouléguy**, a unos escasos 5 kilómetros de **Saint Jean Pied de Port.**

Kalimotxo



Conocido como **calimocho** en el resto de España, tiene su origen en Euskadi. Consiste en **mezclar un refresco de cola con vino tinto**.

Aunque comenzó siendo una bebida propia entre la juventud vasca durante los fines de semana, con el tiempo ha conseguido arraigarse y no es raro ver a personas que ya peinan canas con un **vaso de calimocho** en la mano.

Aunque habitualmente se utiliza **vino barato** para su elaboración, no cabe duda de que **cuanto mejor sea el vino, más sabrosa estará la mezcla**. Se suele servir en un vaso ancho con hielo, con una **proporción similar de cola y vino**.

Se cree que su **origen** fueron las **fiestas del Puerto Viejo de Algorta** en el año **1973**, cuando en una de las casetas con barra (*txosnas*) se percataron que el **vino vasco** que estaban sirviendo estaba algo picado, y en vez de tirarlo decidieron mezclarlo con cola.

Tanto fue el éxito de la bebida que a principios de la década de los 80 ya se había extendido por toda la región y, muy pronto, por el resto de España.

Sagardoa, la sidra del País Vasco



Mucha gente cree que la sidra es exclusiva de **Asturias**, pero no es así. La **sidra vasca** es también una de las **bebidas más populares en el País Vasco**.

Producto que tiene como base el **zumo fermentado de manzanas**, fue muy popular durante siglos en las tierras vascas, especialmente en las montañosas, donde tenían un difícil acceso al **vino vasco** de las llanuras de **Navarra y Álava**. Tras unos años oscuros, tuvo un renacer en la década de los 80, un *boom* que continúa.

La **capital de la sidra de Euskadi** es **Astigarraga**, localidad que cuenta con el mayor número de sidrerías de la región (21 para sus escasos 5000 habitantes).

Patxaran



Con el permiso de Navarra, el **pacharán** es una de las bebidas con mayor arraigo en el País Vasco, además es una de las bebidas con mayor antigüedad. Se sabe que los grandes **reyes de Navarra** ya degustaban este licor en la **Edad Media**.

Su contenido alcohólico está entre los 25 y los 30º. La bebida se obtiene por **maceración de endrinas en aguardiente anisado.**

En Euskadi hay varios **productores de pacharán**, como **Destilerías Atxa** y **Licores Barañano**, aunque la más importante es su **producción artesanal.**

Izarra



Tradicional licor de hierbas del País Vasco francés. Su proceso de elaboración es de unos 15 meses, en el transcurso de los cuales se usa **alcohol destilado** con **hierbas aromáticas**, maceración de **cáscaras de nuez y ciruelas pasas en armagnac**, **miel de acacia** y **sirope de azúcar.** El licor permanece 6 meses en barrica antes de ser embotellado.

El **Izarra** es un licor muy versátil, siendo utilizado en diversos **cócteles**, **recetas de repostería** y, claro está, como delicioso **digestivo** tras una opípara comida.

Las bebidas tradicionales de Euskadi (**vino vasco**, sidra, licores, entre otros) nada tienen que envidiar a los platos típicos de esta afortunada tierra en la que el **buen comer y beber** es casi una religión. Tan solo por disfrutar de una buena mesa ya merece la pena **viajar al País Vasco**, que además es una de las **regiones más bonitas de España**. Es que no le falta de nada.