El cubalibre del pobre

El kalimotxo es una bebida que no entiende de generaciones, y se ha convertido en un símbolo de la tierra donde nació su nombre: el País Vasco



Un vaso de kalimotxo en el Puerto Viejo de Algorta. **Iker Morán (La Vanguardia)**

Borja DÍAZ SEISDEDOS y Julen ECHEVARRÍA PESCADOR

Es domingo al mediodía, hace sol y el Puerto Viejo de Algorta está hasta la bandera. Los camareros, saturados, portan torres de vasos vacíos que van y vienen. La gente busca desesperadamente algún hueco libre en portales, escaleras, bancos o esquinas, para comerse unas rabas o algún pintxo. Sin embargo, para beber, todo el mundo sigue un mismo patrón: el kalimotxo

Es inevitable pensar que el epicentro de esta bebida es el País Vasco. De hecho, un 12 de agosto de 1972 fue cuando surgió un nombre ya conocido mundialmente. En las fiestas de San Nicolás del Puerto Viejo, en la localidad vizcaína de Algorta, una cuadrilla llamada *Antzarrak* le puso el nombre. Según cuentan en su libro *El invento del kalimotxo y anécdotas de las fiestas*, dicha cuadrilla era la encargada de organizar las fiestas. Para abrir el bar de la comisión de fiestas, esta cuadrilla encargó 2000 litros de vino. Al comenzar a venderlo, se dieron cuenta de que ese vino estaba picado, aunque nunca se descubrirá si llegó así o se terminó de avinagrar fruto del calor de agosto.

Para salvar la inversión, *Antzarrak* decidió mezclar ese vino con Coca-Cola. Así lo cuentan en su libro: "[...] preparamos mezclas con varios refrescos, y fueron realizándose catas, hasta que nuestros cómplices, los txikiteros, nos confirmaron que con Coca-Cola no se notaba (el sabor del vino picado)." Aunque esta mezcla ya existía, el grupo la bautizó con el nombre "kalimotxo", fruto de la suma de los nombres de dos de sus integrantes: *Kalimero* y *Motxongo*.

El kalimotxo perfecto

Para entender este mágico brebaje es importante saber cómo se hace el kalimotxo perfecto. Eduardo Mena, catedrático de informática en la Universidad de Zaragoza y autor de la primera página web sobre el kalimotxo, denuncia que se está perdiendo esta manera perfecta de servir el kalimotxo: "[...] todo es culpa de los vasos. Antes te lo servían en un vaso de tubo o alguno diferente con las proporciones perfectas: la mitad vino y la otra mitad Coca-Cola".

El hecho de servirlo en ese tipo de vaso implicaba las proporciones perfectas, pero eso derivaba en otro problema para los bares: la parte de Coca-Cola restante. "Te servían tu kalimotxo y al lado te daban lo que te quedaba de Coca-Cola para que te lo echases tú", explica Mena. Por lo tanto, a la hora de recoger ya no había que recoger un solo vaso, sino un vaso y su correspondiente botella. A eso atribuye Eduardo Mena la aparición de los conocidos vasos "de cubata", asegurando que hoy en día se usan para servir cualquier bebida: una caña, cualquier mezcla alcohólica y, por lo tanto, el kalimotxo. Para evitar la molestia de tener que recoger dos recipientes en vez de uno por persona, los bares hoy en día deciden echar menos vino y la Coca-Cola entera. "El kalimotxo ha sido el gran damnificado de este cambio, y por eso se está perdiendo el sabor original".

Del trago barato al combinado encarecido

El kalimotxo nació como una bebida pensada para arreglar vinos defectuosos. Pero esa idea, con el tiempo, se ha simplificado hasta el tópico de que cuanto peor es el vino, mejor sale la mezcla. Eduardo Mena matiza esta creencia: "el origen está en compensar un vino picado, sí, pero no sirve cualquier vino en mal estado". El equilibrio está en emplear un vino sencillo, asequible, pero digno, capaz de mezclarse sin imponerse ni desaparecer frente a la Coca-Cola. En 2011, se realizó en Leioa una cata de vinos, para decidir cuál es el mejor para hacer un kalimotxo. El resultado fue que un vino joven con toques afrutados es el ideal para mezclar con el refresco.

No obstante, esta lógica convive con una transformación en su precio, alejándose de aquella imagen de bebida barata y accesible que marcó a varias generaciones. Una bebida que costaba apenas 60 céntimos, accesible para cualquier persona, hoy ronda los cuatro o cinco euros en muchos bares, impulsada en gran medida por el encarecimiento del refresco en sus establecimientos. Iñaki Aira, propietario del bar getxotarra "La Plaza", afirma que el precio del kalimotxo sube a causa de la inflación que sufre constantemente el mercado en sus precios.

Eduardo Mena aclara que este aumento de precio junto a la pérdida de las proporciones tradicionales ha alterado la percepción del kalimotxo, que ha pasado de ser un "combinado batallero" a una mezcla más dentro de la oferta hostelera, perdiendo parte de su esencia popular. Aun así, en txosnas o en formatos como el *katxi*, que no es más que la misma mezcla en un vaso más grande, donde todavía se respeta el equilibrio entre el vino y el refresco, sobrevive una versión más fiel a su origen: la de una bebida humilde y compartida.

Tras más de 50 años

A pesar de los numerosos cambios que ha sufrido, el kalimotxo ha conseguido mantenerse en el tiempo. Patricia Martínez, presidenta de la Comisión de Fiestas del Puerto Viejo, asegura que el consumo permanece igual: "es una bebida que con el calor del verano entra muy bien". "No nos hemos esforzado por mantener la historia viva, no ha hecho falta", asegura Martínez respecto a los orígenes del kalimotxo, ya que ha permanecido como "una anécdota de barrio que sigue viva", de los vecinos del Puerto Viejo de Algorta.

Iñaki Aira indica que en la actualidad su consumo es estable, especialmente entre los jóvenes, y aumenta en verano y en eventos por ser una bebida accesible y refrescante, aunque se mantiene constante el resto del año.

Con *Antzarrak* o sin ellos, con un precio u otro, las calles del Puerto Viejo de Algorta seguirán guardando su Santo Grial por muchos años más. Se seguirá transmitiendo de generación en generación como ya se ha hecho durante más de 50 años, fruto del incansable espíritu festivo del epicentro de una bebida con una identidad única en todo el mundo: el cubalibre del pobre.

Mezclar refrescos con vino: el kalimotxo no es el único

Lo cierto es que mezclar vino con Coca-Cola no es la única mezcla conocida de un refresco con vino. Puede que el kalimotxo sea el más conocido, pero existen al menos cuatro mezclas más de refresco con vino, según indica Eduardo Mena en su página web.

En el País Vasco, la segunda mezcla con vino más conocida es el *joxemari* o el *pitilingorri*, basada en refresco de limón y vino. El nombre *pitilingorri* es más usado en Bizkaia y el de *joxemari* es más del gusto de los guipuzcoanos. El *kaligorri* utiliza el mismo refresco que el kalimotxo pero mezcla en vez de vino tinto, vino rosado. Algo parecido sucede con el *kalitxuri*, pero en este caso se emplea vino blanco. Por último, el *txurrimuski* se basa en vino tinto y refresco de naranja.

Como se puede observar, las mezclas de vino con refresco son variadas y cada una recibe un nombre diferente, todos ellos con raíces vascas.

SUMARIOS
"Se está perdiendo el sabor original del kalimotxo"
"La historia del kalimotxo es una anécdota de barrio que sigue viva"
"El equilibrio está en emplear un vino sencillo, asequible, pero digno"