



SE ACERCA LA APERTURA DEL 'TXOTX', LA PRIMERA SIDRA DE TEMPORADA

DIARIODEGASTRONOMIA.COM * 10/01/2017

Se acerca el Sagardo Berriaren Eguna, la **apertura del txotx 2017**, que marca la época de sidrerías en Guipúzcoa. El txotx, un ritual unido íntimamente a la cultura gastronómica vasca, es el nombre que se le da al acto de consumir la sidra, la primera de la temporada, directamente escanciada de las barricas.

Al grito de "txotx!" los comensales se acercan a las barricas —kupela en euskera— y guardan cola hasta que les llegue el momento de acercar su vaso al chorro de sidra que fluye hasta que el último de la fila se haya servido.

Eneko Atxa, invitado de honor

Y el Sagardo Berriaren Eguna, la apertura del txotx 2017, ya está cerca. Organizado por [Sagardoaren Lurraldea](#) (El territorio de la sidra), el próximo 11 de enero se celebrará el XXIV Sagardo Berriaren Eguna 2017 para dar comienzo a la temporada del txotx del 2017 y al esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria o sidra nueva. El invitado de este año es el cocinero Eneko Atxa ([Azurmendi](#), Larrabetzu, Vizcaya, tres estrellas Michelin).

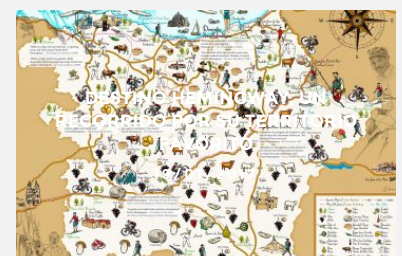
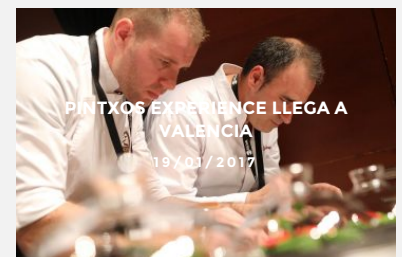
El acto de presentación tendrá lugar en el Museo de la Sidra Vasca, [Sagardoetxea](#), con el anuncio de la nueva cosecha y la descripción de las características de la manzana, de la sagardo berria y de los acontecimientos más importantes del mundo sidrero. En esta vigésima cuarta edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx que se celebrará en la sidrería Zapiain de Astigarraga, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará Eneko Atxa, quedará abierta la temporada del txotx 2017. Antes, protagonizará la plantación de un manzano nuevo en el manzanal de Sagardoetxea, un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año tras año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la sagardoa.

El ritual del txotx

El acto de comienzo de la temporada siempre tiene lugar el miércoles anterior al 20 de enero, Día de San Sebastián.

La sidra que se prueba en la temporada de txotx de Guipúzcoa es sidra natural, es decir, sidra de fermentación

HOY EN PORTADA...



espontánea, sin levadura añadida, ya que utiliza las levaduras naturales presentes en la fruta. Este año la producción en Guipúzcoa ha alcanzado los 10 millones de litros.

El origen del txotx está en las catas que los potenciales compradores de sidra realizaban en las sidrerías. Probaban directamente el producto de la barrica para decidir cuál le gustaba más.

El menú de sidrería es un menú cerrado, compuesto, invariablemente, de tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuletón y queso con membrillo y nueces. Todo ello, regado, por supuesto, con sidra servida al txotx. No hay carta, no hay menús de grupo, no hay otra posibilidad —bueno, el agua está permitida— y precisamente ése, es gran parte de su encanto.

El propietario de la sidrería es el encargado de abrir el txotx de las distintas barricas las veces que haga falta para que ninguna garganta se quede seca y para que los comensales vayan degustando los matices de las sidras de las diferentes kupelas... Sin embargo, lo habitual es que haya una barrica con un pequeño grifo de la que los comensales pueden servirse libremente cuando gusten.

En el momento del txotx el vaso no se sirve entero ni se lleva a la mesa con la sidra hasta arriba... La tradición manda, y en este caso lo propio es llenar el vaso con unos dos o tres dedos de sidra, beberla de un trago y tirar el resto. Además, se debe colocar el vaso de forma que el chorro de sidra rompa contra el cristal. Y no es capricho, sino que de esta forma se libera tanto el anhídrido carbónico —la llamada “txinparta”— como todo el potencial aromático y gustativo de la sidra.



TÍTULO

DESCRIPCIÓN

AUTOR

Se acerca la apertura del ‘txotx’, la primera sidra de temporada

El txotx, un ritual unido íntimamente a la cultura gastronómica vasca, es el nombre que se le da al acto de consumir la sidra, la primera de la temporada, directamente escanciada de las barricas.

Diario de Gastronomía

<

ARTÍCULO ANTERIOR

LOS MEJORES VINOS 2016, SEGÚN LA PRENSA ESPECIALIZADA

ARTÍCULO SIGUIENTE

>

TODO LO QUE ESTE AÑO TRAE DE NUEVO MADRID FUSIÓN

ARTÍCULOS RELACIONADOS



EN CATERING, LO ÚLTIMO ESTÁ EN LO RETRO

DIARIODEGASTRONOMIA.COM x 27/03/2015



VITORIA LOGRA HOMOLOGAR SU RÉCORD DE LA TORTILLA MÁS GRANDE DEL MUNDO

DIARIODEGASTRONOMIA.COM x 04/05/2015



Las cookies permiten ofrecer los servicios de Diario de Gastronomía. Al utilizar nuestros servicios, aceptas el uso que hacemos de las cookies.

Más información