



Así es la nueva sidra de temporada del País Vasco. Eneko Atxa inaugurando la temporada del txotx

ASÍ ES LA NUEVA SIDRA DE TEMPORADA DEL PAÍS VASCO

DIARIODEGASTRONOMIA.COM × 11/01/2017

Al grito de “Gure Sagardo Berria”, el cocinero Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu, Vizcaya, tres estrellas Michelin) ha abierto la nueva temporada del txotx 2017 en la sidrería Zapiain de Astigarraga con la celebración de XXIV Sagardo Berriaren Eguna. Antes ha plantado un nuevo manzano en el manzano del Museo de la Sidra Vasca, Sagardoetxea.

El Sagardo Berriaren Eguna, la apertura del txotx, marca la época de sidrerías en el País Vasco. El txotx, un ritual unido íntimamente a la cultura gastronómica vasca —acto que ha tenido lugar hoy en el Museo de la Sidra Vasca, **Sagardoetxea**— 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.

La nueva sidra

La cosecha del 2016 en el País Vasco se ha traducido en la elaboración de alrededor de 12,5 millones de litros de sidra (sagardoa), con las siguientes características de cata:

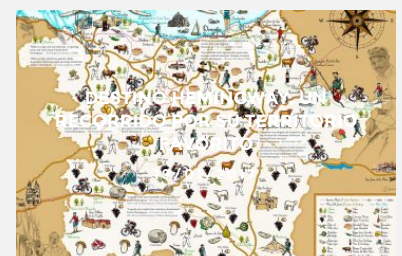
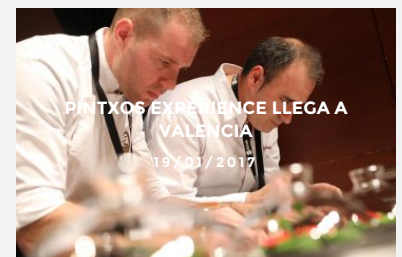
- Sidra de más color que en años anteriores, debido a las características técnicas de la cosecha.
- Sidra de mucho cuerpo, que da una buena sequedad en la boca.
- A la vez son sidras naturales muy aromáticas, con olores que van desde cítricos hasta llegar a fruta madura, dependiendo de las mezclas varietales de cada sidrería.
- En general, se trata de una sidra muy afrutada, con un granillo ideal en el vaso.
- Las sidras de la cosecha del 2016 son fáciles de beber y con final secante y elegante.

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.

RESUMEN



TÍTULO

Así es la nueva sidra de temporada del País Vasco

DESCRIPCIÓN

Al grito de "Gure Sagardo Berria", el cocinero Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu, Vizcaya, tres estrellas Michelin) ha abierto la nueva temporada del txotx 2017.

AUTOR

Diario de Gastronomía

ARTÍCULO ANTERIOR

<

CUATRO SALUDABLES
CÓCTELES SIN ALCOHOL,
POR DIEGO CABRERA

ARTÍCULO SIGUIENTE

>

CATORCE MASTER OF WINE
EN EL PANEL DE CATADORES
DE LOS BACCHUS

ARTÍCULOS RELACIONADOS



ATÚN ROJO CON PEDRO XIMÉNEZ Y LECHUGA DE MAR

DIARIODEGASTRONOMIA.COM x 19/11/2016



LA AFICIÓN POR EL STREET FOOD VA SOBRE RUEDAS

DIARIO DE GASTRONOMÍA x 18/05/2015

EQUIPO / CONTACTO / NEWSLETTER

COPYRIGHT 2016 DIARIODEGASTRONOMIA.COM



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

Más información