

19 de Enero, 16:10 pm

Regístrate Inicia sesión

INVERSIÓN
finanzas.com

Buscar un valor, texto, noticias

Inicio Noticias Cotizaciones Análisis Técnico Finanzas Personales Opinión Eventos Evasión C

Última hora Mercados Empresas Economía Vivienda Empleo Agenda macro Comunicados de empresa Noticias corporativ

IBEX 35
9.412,80 (0,28%)

MADRID
949,84 (0,32%)

EUR/USD
1,0603 (-0,24%)

PETRÓLEO BRENT
54,50 (1,08 %)

ORO
1.203,3

CAV-TEMPORADA SIDRA (PREVISIÓN)

Eneko Atxa abre una temporada de sidra "de mucho cuerpo" y "muy elegante"

11/01/2017 - 14:04 Agencia EFE

Tweet



El cocinero Eneko Atxa ha inaugurado hoy la temporada de sidra al "txotx" -escanciada directamente de la "kupela"- al tener el honor de ser el primero en probar los nuevos caldos, "elegantes", de "mucho cuerpo, muy aromáticos y fáciles de beber".

El chef del Azurmendi de Larrabetzu (Bizkaia), distinguido con tres estrellas Michelin, ha sido el gran protagonista de esta ceremonia con la que cada año se abre la temporada de sidrerías en Gipuzkoa y que en esta ocasión se ha celebrado en la sidrería Zapiain de Astigarraga.

Fiel a la tradición, al grito de "Gure sagardo berria" (Nuestra sidra nueva), el cocinero vizcaíno ha probado la primera sidra de una temporada en la que se han producido 12,5 millones de litros, medio millón menos que el pasado año.

Por primera vez, la primera sidra al "txotx" ha procedido de una "kupela" señalada con el distintivo de la nueva Denominación de Origen de sidra de Euskadi.

Antes de la ceremonia, en el museo Sagardo Etxea de la localidad guipuzcoana, la asociación de productores Sagardun ha ofrecido una rueda de prensa en la que ha informado sobre las características de la sidra y de la cosecha de manzana de 2016, y sobre las actividades y nuevas iniciativas puestas en marcha para promocionar la cultura de la sidra.

En esta comparecencia han participado la alcaldesa de Astigarraga, Zoriane Etxezarraga; el consejero vasco de Comercio, Consumo y Turismo, Alfredo Retortillo; el viceconsejero de Agricultura, Bittor Oroz; la diputada de Promoción Económica de Gipuzkoa, Ainhoa Aizpuru, y el diputado de Cultura y Turismo guipuzcoano, Denis Itxaso, que han acompañado al portavoz de la asociación de productores Sagardun, José Ángel Goñi.

La nueva sidra presenta más color que en anteriores años debido a las características tánicas de la cosecha, y además tiene "mucho cuerpo" y deja una "buena sequedad en la boca".

Goñi ha añadido que el producto de este año tiene un "comportamiento en vaso muy fino" y presenta una "txinparta extraordinaria".

Al mismo tiempo, se trata de sidras naturales "muy aromáticas, con olores que van desde cítricos hasta la fruta madura", en función de la mezcla de variedades que utiliza cada sidrería, ha explicado Sagardun.

En general, los nuevos caldos son muy afrutados, fáciles de beber y con un final "secante y elegante", según han definido los responsables de Sagardun.

Respecto a la cosecha de la manzana, han destacado que se ha retrasado respecto al año anterior, al alcanzar el punto de maduración a finales de septiembre y principios de octubre.

Además, se han registrado "importantes" diferencias de maduración entre las distintas variedades y plantaciones, ya que en un año seco y cálido como 2016 la situación geográfica de los manzanales, la orientación de las parcelas y la profundidad y el tipo de suelo han tenido una influencia directa en el estado de maduración.

En esta campaña, alrededor del 40 % de la producción de sidra se ha elaborado con manzana autóctona. Como novedad, un total de 35 sidrerías que han empleado únicamente fruto cosechado en Euskadi lanzarán esta primavera las primeras botellas de sidra con Denominación de Origen vasca.

Antes de degustar la primera sidra, Eneko Atxa ha destacado el "honor" y la "responsabilidad" que

publicidad

LO MÁS LEIDO

1. Llega la gran rotación hacia el 'value investing'
2. Ibex: Señales de peligro...y ocasión de cortos
3. Los cinco grandes errores de los 'traders' principiantes
4. Ibex: Un Draghi 'dovish' tira del Ibex y tumba al euro
5. Cláusulas suelo: Las zonas oscuras del acuerdo entre Gobierno y PSOE
6. Claves para seguir la reunión del BCE
7. La Administración malgasta 48.000 millones al año por la falta de competencia
8. Éxodo a la vista en la 'City'
9. El Gobierno acepta reducir el rigor fiscal sobre las devoluciones por cláusulas suelo
10. El euro negociará en 2017 por debajo de la paridad con el dólar

para él significa haber sido elegido para inaugurar la temporada de sidra al "txotx".

El cocinero vizcaíno ha confesado que es aficionado a visitar sidrerías durante la temporada y ha apelado al lado "más emocional" de la experiencia, que trata de transmitir sobre todo a los visitantes de fuera del País Vasco a los que lleva a degustar esta bebida.

Atxa ha resaltado que "en cada 'txotx'", en "cada vaso" y en "cada pequeño sorbo" hay historias personales y familiares "que no siempre son tan románticas", sino que hablan de tiempos duros, de crisis y de "grandes 'handicap'" .

Por eso ha defendido el "valor intangible de cada sorbo" y ha animado a saber "acercarse al placer del esfuerzo".

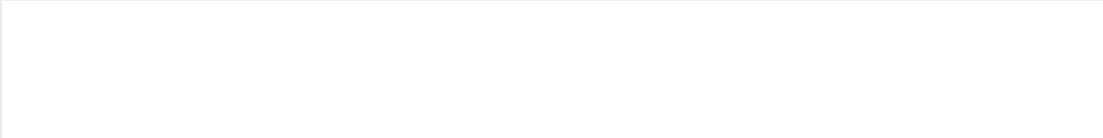
Como manda la tradición, Atxa ha plantado un manzano junto a la Sagardo Etxea de Astigarraga, tras lo que ha acudido a la sidrería Zapiain para completar el ritual de apertura del "txotx".

.

Tweet



publicidad



Cotizaciones de mercados facilitadas por **Infobolsa**

finanzas.com

Quiénes somos • Contacto • Aviso legal • Condiciones de uso • Política de privacidad • Política de cookies • RSS

vocento

ElCorreo.com	ElComercio.es	ElDiarioMontañes.es	Hoy Cinema	LaRioja.com	Mujer Hoy	Ideal
La Voz Digital	ABC.es	El Norte de Castilla	Las Provincias	La Verdad	Diario Vasco	Avanzaentucarrera.com
Autocasion	Diario Sur	Hoy	Guapabox	Pisos.com	Infoempleo	ABCdeSevilla.es