

dish
LATINO



PRECIO FIJO
GARANTIZADO
POR
2 AÑOS

\$29⁹⁹
AL MES
Aplican restricciones.

Aprende más

Su

noticias de Gipuzkoa

Martes, 24 de enero de 2017

introducir texto a buscar

BUSCAR

INICIO OPINIÓN SOCIEDAD POLÍTICA BERTAN ECONOMÍA LA REAL DEPORTES OCIO Y CULTURA

hemeroteca

Euskadi España Deusto

imprimir tamaño

Inicio > Sociedad > Euskadi

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

EFE - Miércoles, 11 de Enero de 2017 - Actualizado a las 15:05h

votos | icomenta!



Eneko Atxa abre la temporada de sidra. (Ruben Plaza)

Astigarraga. 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

Vista:

Más texto

Más visual

trivago Compara Hoteles

Compara más de 200 sitios web. ¡Encuentra tu hotel en trivago!

trivago.com

ÚLTIMA HORA

- 11:46 Otalaratik Olarterako eskaileretako murala prest dago
- 11:44 Emakumearen Eguneko egitaraua antolatze bilerara
- 11:44 Jasone Osoro izango da Irakurketa Klubearen otsailaren 13an
- 11:43 Euskaltegiak bigarren matrikulaldia zabaldu du otsailaren 2a arte
- 11:42 Saharako janaria paletetan jartzeko pertsonak behar dira

LO + LEÍDO

LO + VOTADO

LO + COMENTADO

1. El caso "Juan Kruz Mendizabal"
2. Asaltan y ponen patas arriba el despacho de la alcaldesa de Arrasate
3. Pardo viaja hoy a Sevilla

menor se es el primero en probar los nuevos caldos, "elegantes", de "mucho cuerpo, muy aromáticos y fáciles de beber".

El chef del Azurmendi de Larrabetzu, 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", 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 técnicas 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 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'" .



3. País Vasco y Euzkadi
4. Camino de la leyenda
5. El renacer de Muniaín
6. Las lesiones golpean a Barcelona y Real Madrid
7. "El equipo está convencidísimo para la vuelta"
8. Anticapitalistas vascos presentan su alternativa
9. Adiós a Bimba Bosé, la 'niña' con voz propia dentro del clan
10. Condena unánime contra la pancarta mostrada en el Sadar



VIDEOS	FOTOS	GALERÍAS
		Frank Cuesta: "Ya no tengo licencia para rescatar animales"
		Samsung dice que defectos en las baterías provocaron los incendios del Galaxy Note 7
		Al calor de los tambores y barriles
		"Figuras ocultas", las mujeres que impulsaron la NASA
		"Los del túnel", una comedia sobre amistad y catástrofes

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".

0 votos | [¡comenta!](#)

  [tweet](#)  Me gusta [Compartir](#)

13

imprimir  [tamaño](#) 

COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

Los comentarios en esta conversación están cerrados.

0 Comentarios [noticiasdegipuzkoa](#)

 Recomendar  Compartir Ordenar por

Esta conversación se ha cerrado.

TAMBIÉN EN NOTICIASDEGIPUZKOA

Gipuzkoa ha perdido el 30% de su población joven en menos de ...

18 comentarios • hace un día•

 **Oriamendi** — Dice este medio: "Se aprecia la beneficiosa contribución de las personas de origen extranjero, ...

May desafía a la UE y quiere no Trump un acuerdo comercial

1 comentario • hace un día•

 **k gb** — es todo un PParippé :la frankfurt sde unieron justito ante campaña ...

Asaltan y ponen patas arriba el despacho de la alcaldesa de Arrasate

1 comentario • hace 5 horas•

 **Txispas** — No creo que haya ninguna duda de quienes han sido...

¿Bárcenas iba a tirar de la mar puebls y las migraciones. ...

1 comentario • hace un día•

 **bixen** — ¡EXTRACONTABLE E LO MISMO QUE CONTABILID, ...

 Suscríbete  Añade Disqus a tu sitio web [Privacidad](#)

[Publicidad](#) | [Promociones](#) | [Distribución](#) | [Trabajos de impresión](#) | [Suscríbete](#)

internet@noticiasdegipuzkoa.com | [Ir a la versión móvil](#) | Visite también www.noticiasdealava.com | www.noticiasdenavarra.com | www.deia.com

© Diario de Noticias-Edición Digital | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Contacto](#) | [Mapa web](#)

Avda. Tolosa 23 20018 Donostia • Tel 943 319 200 Fax Administración 943 223 900 Fax Redacción 943 223 902

-  Suscripción por RSS
- Boletín
- Auditada por OJD