

AVANCE Consulta todas las nominaciones a los Oscar 2017 »

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

El cocinero ha inaugurado la campaña de las sidrerías, que han producido 12,5 millones de litros, medio millón menos que el pasado año



El cocinero Eneko Atxa alza un vaso de sidra en la apertura de la temporada del 'txotx'. /JAVIER HERNÁNDEZ

EFE

San Sebastián - 11 ENE 2017 - 16:04 CET

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, Zorione 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 Angel 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'". 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".

ARCHIVADO EN:

Eneko Atxa · Sidra · Astigarraga · Gipuzkoa · País Vasco · Gastronomía · Cultura · España



VÍDEOS

NEWSLETTERS

TE PUEDE INTERESAR

La soledad del lienzo

MIKEL ORMAZABAL

La exposición de Javier Aramburu consta de una única obra, dedicada al mártir san Sebastián



Bimba Bosé muere a los 41 años

E. SANS

La modelo y cantante ha fallecido este lunes tras dos años de lucha contra el cáncer



EL PAÍS

22.000 tambores redoblan en San Sebastián
MIKEL ORMAZABAL
La capital guipuzcoana celebra la gran fiesta de la Tamborrada



Fotos: Real Sociedad - Barcelona
EL PAÍS
Partido de ida de los cuartos de final de la Copa del Rey que se disputa en el estadio de Anoeta



LO MÁS VISTO EN... » Top 50

- EL PAÍS
- Twitter
- Verne
- Delegaciones

- La Academia y los partidos piden que el español siga en la web de la Casa Blanca
- El abrupto fin del sueño de Desirée Vila, acróbata de élite de 16 años
- Salud investiga la muerte de una niña en Blanes mientras esperaba la ambulancia
- Banda criminal muy peligrosa en la BCNegra
- Los jueces ordenan que los dos policías de Getafe que mataron a un hombre entren en prisión
- El cazador que mató a dos agentes rurales alega que no sabe por qué disparó
- El Gobierno admite que la línea 7b del metro estuvo "en ruina de obras"
- Triunfo, gloria y apoteosis del mal gusto
- La abogada del asesino confeso de los agentes rurales: "Vacío la escopeta"
- El embrollo sin fin de las cocheras de Cuatro Caminos

CONTENIDO PATROCINADO



8 usos de la pasta de dientes que desconocías

(IMUJER)



Revelando el secreto de mi abuela hoy en esta deliciosa receta de arroz con leche

(MI CARITA FELIZ)



Jennifer Lopez's weight evolution in 13 photos

(MAMASLATINAS)



La ciencia revela crema antiedad mejor que cirugía

(VANIDADES.CO)

Y ADEMÁS...



¿Cuánto ahorra el Estado sacando de los juzgados la cláusula suelo?

(CINCO DÍAS)



El presentador Arnaldo Albornoz es asesinado en Caracas

(TIKITAKAS)



Así han crecido los niños de 'Un Canguro Súperduro'

(LOS40.COM)



La 'marquinha', la peligrosa moda brasileña de tomar el sol con cinta aislante

(HUFFINGTON POST)

recomendado por **Outbrain**

☒ COMENTARIOS < Normas