



vinetur

LA REVISTA DIGITAL DEL VINO



Seguir

4.830

CONTENIDO

SÍGUENOS

CREA TU



HOSTELEO.COM

¿Buscando empleo?



Eneko Atxa ha inaugurado la temporada del txotx 2017

MIÉRCOLES 11 DE ENERO DE 2017

LEÍDO > 386 VECES



Al grito de "Gure Sagardo Berria", el cocinero Eneko Atxa 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 manzanal de Sagardoetxea.

[Beauty Samples \(FREE\)](#)



Request **Free** Skin Care Samples.
Limited Time Offer. Apply Now.

Send My **FREE** Samples Today! >

El evento ha empezado en el Museo Sagardoetxea con una rueda de prensa con Zorione Etxazarraga (Teniente de alcalde Astigarraga), Alfredo Retortillo (Consejero de Turismo, Comercio y Consumo), Denis Itxaso (Diputado de Cultura, Turismo, Juventud y Deportes), Ainhoa Aizpuru (Diputada de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial), Bittor Oroz (Viceconjero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria), Joxe Angel Goñi (portavoz de sidreros de Sagardoaren Lurralde) y el cocinero Eneko Atxa.

Tras la rueda de prensa, Eneko Atxa ha plantado un nuevo manzano en el manzanal de Sagardoetxea y después, ha llegado el momento más esperado del evento: en la sidrería Zapiain de Astigarraga, Eneko ha abierto la primera kupela al grito de "Gure Sagardo Berria", inaugurando la temporada del txotx 2017.

La sidra

La cosecha del 2016 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 12,5 millones de litros de sagardoa.

Cata de sagardoa:

- Sagardoa de más color que en años anteriores debido a las características tánicas de la cosecha.
- Sagardoa 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 sagardoa muy afrutada, con un granillo ideal en el vaso.
- Las sagardoas de la cosecha del 2016 son fáciles de beber y con final secante y elegante.



DINAMIZA - Asesores especializados en enoturismo

<http://www.dinamizaasesores.es>

Primera empresa especializada en marketing y enoturismo. Ayudamos a las bodegas a potenciar su marca y rentabilizar el enoturismo.

Pagos del Rey Museo del Vino

<http://www.pagosdelreymuseodelvino.com/>

Tu experiencia enoturística en la D.O.Toro, a menos de dos horas de Madrid. La cultura del vino como nunca te la han contado.

ANÚNCIATE

TextAds by Vinetur



COMENTA

0 comentarios

Order



Agregar un comentario...



Facebook Comments Plugin



ENCUENTRA TRABAJO EN HOSTELERÍA Y TURISMO





ANUNCIOS

Pagos del Rey Museo del Vino

<http://www.pagosdelreymuseodelvino.com/>

Tu experiencia enoturística en la D.O.Toro, a menos de dos horas de Madrid. La cultura del vino como nunca te la han contado.

DINAMIZA - Asesores especializados en enoturismo

<http://www.dinamizaasesores.es>

Primera empresa especializada en marketing y enoturismo. Ayudamos a las bodegas a potenciar su marca y rentabilizar el enoturismo.

ANÚNCIATE

TextAds by Vinetur

TENDENCIAS



El Ministerio desautoriza a la DO Cava



Cómo convertir cualquier vino barato en un gran vino, con sólo un



La madera, ¿por qué es tan importante para el vino?



Solo dos de cada cinco bodegas aprueban en marketing digital



“El denominador común de todos nuestros vinos es el autor”



Filólogos y traductores preparan una nueva app internacional sobre el



Las 10 reglas de oro del marketing digital para bodegas



Las claves que hay detrás de la botella de vino



Enofusión, la expresión del vino



El negocio del vino mueve más de 28.700 millones de euros en todo el mundo



Enofusión, el vino como el gran protagonista dentro de la gastronomía en



Valladolid se presenta en Fitur como anfitriona del Concurso Mundial de



VINETUR EN TU EMAIL

Suscríbete a Vinetur para estar al día

Tu correo electrónico

¡Si, quiero estar al día!

Recibe cada día, a primera hora de la mañana en tu buzón de correo electrónico, toda la actualidad de Vinetur. Puedes darte de baja en cualquier momento

DESTACADOS



Viticultores franceses vuelven a derramar miles de litros de un camión



TOP 10 Enólogas españolas



15 sorprendentes beneficios del vino, que probablemente



¿Por qué se usan los sulfitos en el vino?



Nace en Jerez el primer espumoso que adopta el sistema de elaboración del



20 conceptos imprescindibles que te ayudarán a conocer el vino



¿Sabes catar vinos? Pon a prueba tus conocimientos con este test



Los 3 tipos de aromas que necesitas conocer para aprender a catar vinos



10 aspectos visuales que debes conocer a la hora de catar un vino



¿Sabes de vinos? Pon a prueba tus conocimientos con este test



¿Qué es el ácido málico del vino?



Resuelve este test y demuestra lo que sabes de vinos

PATROCINADO POR



[Quiénes somos](#)

[Legal](#)

[Servicios para empresas](#)

[Contacto](#)



© VGSC S.L. 2007 - 2017



Fundada en 2007, Vinetur es una marca VGSC S.L. con una larga historia en el sector del vino.