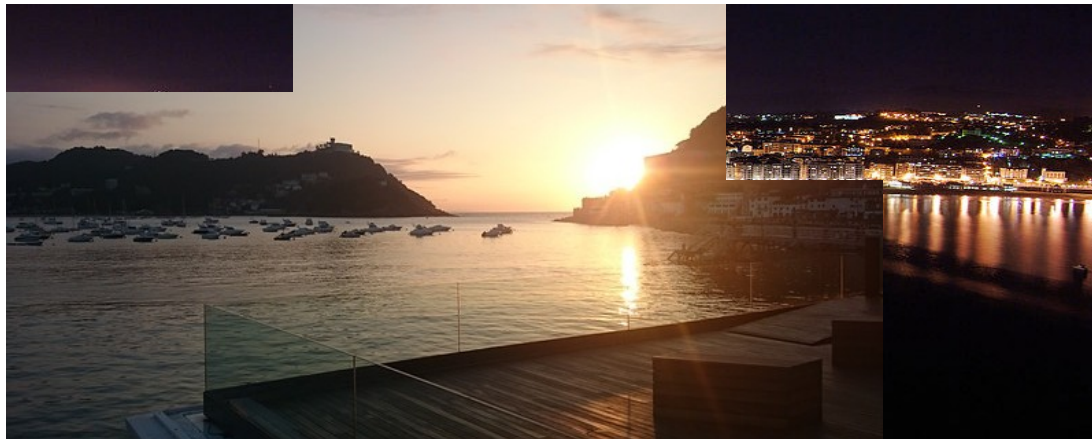


Select a page



## XXIV TEMPORADA DEL TXOTX: LA NUEVA SIDRA

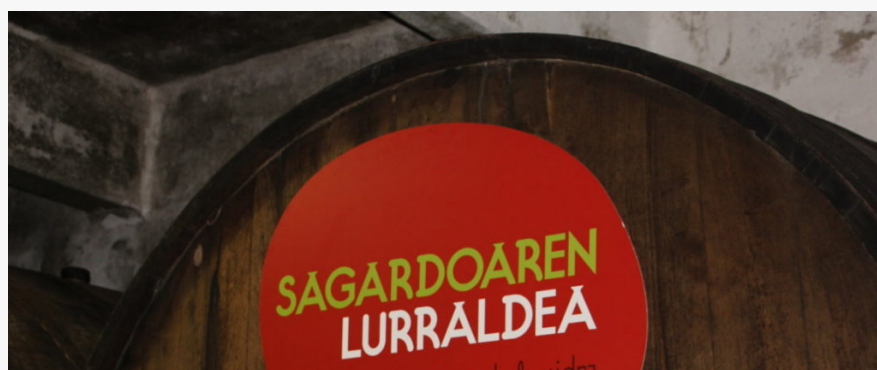
Posted on febrero 2, 2017 by aauge



Twittear



## XXIV TEMPORADA DEL TXOTX: LA NUEVA SIDRA



SI QUIERES PONER TU PUBLICIDAD,PONTE EN CONTACTO



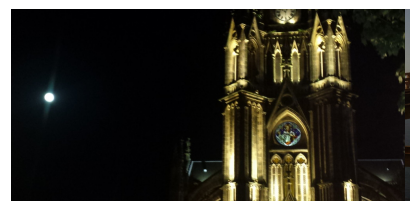
Jose manuel Vicente Rodríguez Abogado

GASTRONOMIKA



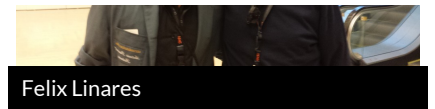
Juan Mari Arzak - Rest. Arzak

SAN SEBASTIAN



FESTIVAL DE CINE SAN SEBASTIAN





Felix Linares

Un año más y Organizado por Sagardoaren Lurraldea nos acercamos hasta la población de Astigarraga, epicentro de la tradición sidrera y principal impulsora de nuevos proyectos de este producto, para dar inicio a la nueva temporada del txotx o la apertura de las kupelas (barricas o toneles) de sidra, desde enero hasta mediados de mayo, y su posterior embotellamiento, lo que se denomina la temporada de sidrerías.



#### LA TRADICIÓN DEL TXOTX

En origen el **txotx** se denominaba a la cata que realizaban los antiguos compradores de sidra (restaurantes, sociedades gastronómicas, comerciantes) en las "tolare sagardotegiak" (sidrerías de elaboración) que iban probando una a una las Kupelas del sidrero para el análisis de la "txinparta" del color o el aroma y el gusto para posteriormente escoger las mejores para su posterior compra. Este acto ha desembocado en lo que hoy conocemos como la llamada al "**Txotx**" donde los comensales de la sidrería acuden a esta llamada realizada por el sidrero para ir catando las diferentes Kupelas de la sidrería.





Prensa-Museo de la sidra

### EL TXOTX

Nos encontramos ante uno de los actos de la temporada de la sidra, no es un acto más, es el momento solemne “a veces un poco aparatoso” en el que los participantes se van agrupando hacia los alrededores donde se encuentra el sidrero después de la llamada “Txoooooooootx”, y se va guardando la fila escrupulosamente hasta que llega el momento en el que el sidrero abre la Kupela retirando la “txotxa” o palillo que hace tapón y de la propia presión sale un chorro de sidra hacia donde la gente guarda la cola, donde uno a uno van cogiendo un trago sin dejar que la sidra caiga al suelo hasta el último de la cola haya bebido es cuando el sidrero cierra la Kupela.

Son momentos para la charla, las sonrisas, los cánticos, pero siempre sin perder de vista la colocación en la cola y el esperado momento de inclinar el vaso y coger un trago y salir de la cola para luego chocar los vasos con los tuyos haciendo un primer brindis. No pasan desapercibidas las caras de los primerizos en estas lides, normalmente gente venida de fuera, entre los cuales se cruzan miradas de asombro y sonrisas ante la incredulidad de ver a todo el mundo alborotado pero guardando la fila ordenadamente para hacer no se sabe que, hasta que finalmente llegan a la primera posición de la cola y entienden que la espera tenía su recompensa, curiosos e intrigados en un primer momento por la extraña ceremonia del Txotx se vuelven hábiles receptores a la segunda llamada al “Txoooooooootx” del sidrero en la que algunos empiezan a colocarse en las primeras posiciones de la cola con ciertos aires de seguridad guardando culto a este [elixir de los Vascos](#).



Antiguamente en las sidrerías y mientras se degustaba un buen vaso de sidra era la costumbre cantar y echar “bertsos” o lo que es lo mismo recitar estrofas improvisadas con una rima y métrica establecidas. Hoy por hoy solo

en las sidrerías más tradicionales y normalmente ante poca cantidad de comensales es cuando todavía podemos disfrutar de este momento. Se crea un corrillo circular en el que un primer bertsolari lanza un bertso de forma genérica o particular y casi siempre utilizando la ironía sobre una temática para que otros o el aludido le respondan creando así un diálogo o conversación.

## LA LLAMADA AL TXOTX-LA TXALAPARTA

Cuenta la tradición que antiguamente era utilizado por los caseríos vascos para invitar a los vecinos del valle a probar la nueva añada de sidra. Cada caserío tenía un toque distinto para que los vecinos supieran de dónde venía la invitación. También se dice que se tocaba la Txalaparta para acompañar el pisado de las manzanas en los caseríos.

Txalaparta-Txotx eguna 2017

## NUEVA TEMPORADA DEL TXOTX 2017



En esta vigésima cuarta edición y como cita la sidrería Zapiain de Astigarraga, como otros años anteriores, se han pronunciado las palabras mágicas de "Gure Sagardo Berria", esta vez el honor ha correspondido al cocinero Eneko Atxa dando así inaugurada la apertura del txotx del 2017.

Anteriormente y ante las autoridades competentes se ha realizado una rueda de prensa en la Sagardoetxea o museo de la sidra donde se han dado a conocer los detalles de la producción de sidra de este año y los objetivos a cumplir en adelante así como la importancia de la sidra como motor de la economía de esta localidad y sus alrededores.. Posteriormente la persona elegida para dar inicio a la temporada en este caso Eneko Atxa y como manda la tradición ha plantado un manzano en los terrenos de la Sagardoetxea.





Eneko Atxa pantando el nuevo retoño



Eneko Atxa

Después de todo el protocolo ha llegado el momento esperado por todos de la apertura o "Txotx" donde se da inicio a la temporada. Como mandan los cánones el invitado oficial es el primero en degustar el primer trago.



Eneko Atxa ante los dantzaris...



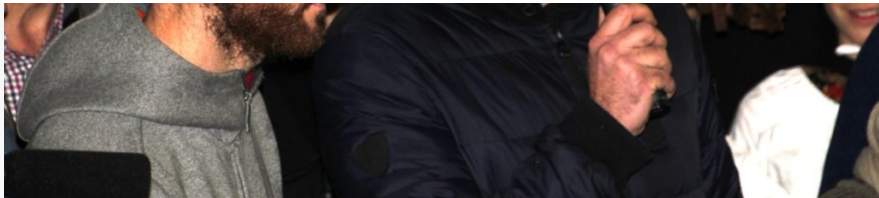


Llega el momento...



"Gure Sagardo Berria"





Los bertsolaris Jon Maia y Amets Arzallus dan la bienvenida a la nueva temporada .

Como manda la tradición es el momento de tomar un trago y degustar el conocido menú de sidrería compuesto por:



1-un entrante de chorizo a la sidra



2-Tortilla de bacalao





3-bacalao frito con pimiento y cebolla



4-Txuleta



5-Queso membrillo y nueces

Ante un ambiente inmejorable no queda otra opción que disfrutar comiendo, hablando y charlando con los presentes, ya sea de la sidra del menú o en este caso escuchando a los bertsolaris.





Jon Maia y Amets Arzallus con Axier de sansebastian.site

Jon Maia-Amets Arzallus-Txotx eguna 2017 Parte-1

Jon Maia-Amets Arzallus-Txotx eguna 2017 Parte-2

Jon Maia-Amets Arzallus-Txotx eguna 2017 Parte-3





Eneko Atxa con Axier de sansebastian.site



El antes....



y el despues....





Los diferentes medios que cubrimos el evento:

Mikel Marín de [Gastrolovers](#).

Natalia Moreno de [Volaré Viajando](#).

Gonzalo Rubinos de [Turismo Vasco](#).

Axier Auge de [Sansebastian Site](#).

Iker Beroiz de [Del Reyno Mundura](#).

Haritz Rodríguez de [Tokitan.tv](#).

Rebeca Rodríguez de [Debocados.com](#).

Un saludo a todos y hasta el año que viene.



¡¡¡¡¡ Txoooooooootx !!!!!!!

[sagardoarenlurraldea.com](http://sagardoarenlurraldea.com) -<http://blogon.me/2izXQ8B>

## Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con \*

Comentario

Nombre \*

Correo electrónico \*

Web

Publicar comentario