

El tolare a pleno rendimiento



Amaia Blázquez, en la sidrería, a pie de calle, revisa las manzanas antes de cargar el tolare.

Con el adelanto de la cosecha la sidrería Tximista se halla enfrascada en el proceso de elaboración

DV ORDIZIA.

Martes, 3 octubre 2017, 00:26



En un año en el que la naturaleza se ha adelantado un promedio de dos semanas y está ofreciendo una cosecha; hortalizas y frutales, abundante y sana, toca ir recogiendo el fruto maduro y darle la salida que corresponde.

En el tema que nos ocupa, la sidrería Tximista, en esa opción divulgativa y didáctica de situar el tolare a pie de calle al objeto de mostrar, incluso explicar al que se quiera acercar, cómo es el inicio de ese proceso que culmina con la degustación de la sidra, afronta ya la última semana de lavado, prensado, y decantación del zumo de manzana, que así las cosas, este año, puede asistir al txotx, de bienvenida antes de las navidades.

Al pie del cañón, desde hace tres semanas, Amaia Blázquez, quien junto a su marido, Aitor Esnaola, continuador, de la saga familiar, decidieron la pasada campaña llevar adelante aquel veterano propósito de pasar a convertirse en elaboradores. Propósito que sienta sus bases en aquel año 2002 en el que, como apuesta de futuro, optaron por comprar dos hectáreas de terreno en Getaria en las que plantaban su manzanal, y ya ante el arranque de la pasada campaña, daban el segundo gran paso e instalaban el lagar; el tolare en casa, en la propia sidrería, más las kupelas de acero inoxidable, etc, espacio y obrador que, durante todo el año queda a la vista del público. Y así las cosas, durante el pasado ejercicio daban la bienvenida a sus primeros caldos, campaña que ha contado con el beneplácito y aceptación del respetable.

<<Estamos muy ilusionados -apunta Amaia-. Hemos cerrado una temporada

en la que quien ha venido a vernos ha salido muy a gusto, lo que sin duda alguna nos anima a seguir adelante. Además en este segundo año como elaboradores, el 25% de la manzana será nuestra, el resto comprada en Gipuzkoa. Manzanas que responden, fundamentalmente, a las variedades; moko, urtebi y gezamina. Y como ya teníamos manzana para los primeros días de septiembre, el día 12 empezamos a elaborar y terminaremos esta semana. No me cabe la menor duda de que una buena sidra empieza por una recogida de la manzana en su momento idóneo. Mejor dicho, en el cuidado del manzano. Recogida en el punto óptimo de maduración para llevarla a casa, lavar, retirar las que nos sean aptas, quitar hojas, etc, y poner en marcha el proceso; prensado en el tolare con capacidad para 650 kilos, de donde saldrán entre 300 y 400 litros de mosto, decantación y depósito en las kupelas de inoxidable, donde fermentará. Y vuelta a empezar».

«Este año queremos dar otro pasito adelante y vamos a elaborar 30.000 kilos, que nos darán, aproximadamente, 18.000 litros, alrededor de 1.000 litros más que la pasada campaña. Durante el proceso de elaboración mandamos muestras al laboratorio de Fraisoro para llevar a cabo el correspondiente análisis y seguimiento. Y a su vez contamos con el asesoramiento del enólogo de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, a la que pertenecemos, y que nos orienta en tantos otros temas. Este año, como novedad, vamos a preparar, a su vez, zumo de manzana. Y a redoblar esfuerzos en favor de los productos de casa; huevos, bacalao, chuleta, nueces, queso, etc», explican.

Nada, que el primer txotx está a la vuelta de la esquina.



Recibe nuestras newsletters en tu email

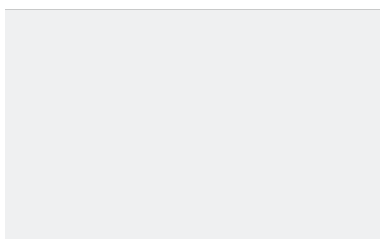
Apúntate

Lo + leído

[Top 50](#)

- 1** Octubre, un mes en el interior del Topic
- 2** 'HANDIA' SE PRESENTÓ AYER EN EL LEIDOR DE TOLOSA
- 3** La quesería J. Aramburu gana el oro y bronce en la Seu d'Urgell
- 4** Iker García se puso la txapela del torneo 'Gobierno de La Rioja'
- 5** Mejoras para la calle más pequeña

Noticias relacionadas



Saxofones siderales de Musika Eskola



Partidazo de baloncesto en Majori de la liga EBA, Ordizia-Easo Loquillo



El primer equipo de balonmano, cuarto en la clasificación tras vencer al Ereintza



El Txindoki At Grupo Jaso califica de éxito la exhibición de atletismo en Lazkao

Fotos



Broche final a la Gastronomika



Adiós a la grada sur de Anoeta en dos semanas



Festival del Día de los Pueblos Indígenas



Banderas, aplausos y vivas a España y la Corona

Vídeos



Consejo Ministros extraordinario para abordar situación catalana



Prueba de surf en el río Qiantang



Y la nueva ilusión de David Bustmanate es... Ares Teixidó



Benji Aparicio pide disculpas a la prensa por su enfado

EL DIARIO VASCO

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018



vocento

ABC

ABC Sevilla

Hoy

El Correo

La Rioja

El Norte de Castilla

Diario Vasco

El Comercio

Ideal

Sur

Las Provincias

El Diario Montañés

La Voz Digital

La Verdad

Leonoticias.com

Tus Anuncios

Infoempleo

Guapabox

Finanzas

Autocasión

Oferplan

Pisos.com

Mujerhoy

XL Semanal

Código Único

Eslang