



El chef Eneko Atxa fue el encargado de abrir la temporada de sidra de este año 2017 en la sidrería Zapiain. Foto: Rubén Plaza

Abierta la temporada de sidra con Denominación de Origen

El chef vizcaino Eneko Atxa fue el encargado del txotx de este año en Astigarraga

Paola Fernández

DONOSTIA – El cocinero vizcaino Eneko Atxa fue ayer el encargado de inaugurar la temporada de sidra 2017, con la apertura del txotx en una kupela, que por primer año, contaba con sidra de Denominación de Origen. Este año se han elaborado alrededor de 12,5 millones de litros de sidra, de los que aproximadamente el 40% ha sido con manzana autóctona. Como novedad, un total de 35 sidrerías que han empleado únicamente manzana cosechada en Euskadi lanzarán esta primavera las primeras botellas con Denominación de Origen.

En cuanto el invitado entonó el *Gure sagardo berria!* los asistentes

al acto celebrado, en esta ocasión, en la sidrería Zapiain de Astigarraga, pudieron degustar este nuevo caldo de "más color" que en años anteriores debido a las "características tánicas" de la cosecha y "de mucho cuerpo" que da "buena sequedad en la boca".

Por su parte, el portavoz de los sidreros de Sagardoaren Lurralde, Jose Ángel Goñi, destacó que esta temporada se podrán tomar sidras naturales "muy aromáticas", con olores que van desde los cítricos hasta llegar a fruta madura, "dependiendo de las mezclas varietales de cada sidrería". "En general se trata de una sagardoa muy afrutada" que tiene un "comportamiento en vaso muy fino" y presenta una "txinparta

extraordinaria", apuntó Goñi. Además, resumió la cosecha de 2016 diciendo que es "fácil de beber".

En cuanto a la cosecha de la manzana, el portavoz de los sidreros señaló que la maduración "se ha retrasado respecto al año pasado", alcanzando el punto de maduración a finales de septiembre y a comienzos de octubre. En este sentido, explicó que las diferencias de maduración han sido importantes entre las variedades y plantaciones, por lo que la producción "ha sido irregular".

HONOR Y RESPONSABILIDAD Eneko Atxa destacó que es un "verdadero honor" ser el responsable de esta 24 edición del txotx, pero sobre todo se

mostró "agradecido" a los presores que le dieron "su voz". Así, destacó "el lado más emocional del sector, porque "en cada vaso cada sorbo hay historias personales que son muy difíciles, que no siempre son tan románticas, y es importante que valorarlo".

Antes de acudir al acto en Zapiain, Atxa plantó un manzano en los terrenos de la Sagardoetxea, que se está convirtiendo también en una tradición. Tras la plantación del árbol los bertsolaris Amets Arriola y Jon Maia dedicaron unos versos al protagonista, que después participó en la sagar dantza y los sidreros pidieron a Atxa a formar parte de la dantza para abrir la kupela.