



SAN SEBASTIÁN

El surfista Aritz Aranburu abre la temporada del txotx, en la que se desgustará una sidra "con cuerpo y aromas frescos"

La cosecha 2015 de manzana de sidra, "óptima tanto por cantidad como por calidad", ha permitido elaborar 13 millones de litros

EUROPA PRESS. 13.01.2016

El surfista guipuzcoano Aritz Aranburu ha sido el encargado de la apertura de la temporada 'txotx' en la sidrería Zelaia de Hernani pronunciando el tradicional 'Gure Sagardo Berria' ('Nuestra nueva sidra') con el que ha quedado abierta la primera kupela.



[Ampliar foto](#)

La cosecha 2015 de manzana de sidra, "óptima tanto por cantidad como por calidad", ha permitido elaborar 13 millones de litros de esta bebida en Euskadi y Navarra, según la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa (Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte), que ha destacado los aromas "frescos" y "gran cuerpo en boca" del nuevo producto.

Antes de este acto, en el manzanal museístico de la Sagardoetxea en Astigarraga, Aranburu ha protagonizado también la plantación de un manzano nuevo, un acto simbólico "como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que, año a año, ofrece la posibilidad de sentarse en torno a una mesa y la sagardoa".

Publicidad



En Zelaia, el acto del 'Sagardo Berria' se ha iniciado con el ritual coreográfico de la apertura del 'txotx', con el que los sidreros han acompañado al surfista guipuzcoano hasta la kupela para dar inicio a la nueva temporada de sidrerías. Con la llamada de los txalapartaris en la entrada de la sidrería, los dantzaris han bailado la 'sagar dantza' de Arizkun. A continuación, la 'soka dantza' formada por los productores de Sagardun ha acompañado a Aranburu a la kupela para degustar el primer caldo de la temporada.

Previamente, Jesús María Santos, alcalde de Astigarraga y presidente del Consorcio Sagardun, junto al viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, los diputados forales Denis Itxaso, Marisol Garmendia y Ainhoa Aizpuru, y representantes de Sagardoaren Lurralde han presentado las características de la nueva sidra. En el acto posterior de Zelaia, además, ha participado la consejera de Desarrollo Económico y Competitividad, Arantxa Tapia, para mostrar el apoyo del Gobierno vasco al sector.

Según han informado, la cosecha de manzana 2015 "ha sido excelente en Euskal Herria, tanto en cantidad como en calidad" lo que ha permitido elaborar un total de 13 millones de litros de sidra natural, para lo cual se han utilizado "alrededor de un 60-70% de manzana autóctona y un 40-30% de manzana foránea".

En cuanto a las características principales de la nueva sidra, han apuntado que tiene "aromas frescos y gran cuerpo en boca". La asociación ha explicado que se trata de sidras "con color más oscuro que las del año pasado" y con "cuerpo, más taninos y polifenoles que las añadas anteriores y con mayor grado alcohólico".

"Las sidras elaboradas con las primeras manzanas tienen olor a fruta fresca y en las sidras del final de la cosecha aparecen olores a madurez y a anís. Tienen un CO2 equilibrado, con un punto de acidez y con un final redondo. Se puede decir que son sidras muy equilibradas, de mucho cuerpo, pero muy fáciles de beber para gusto de todos", han detallado.

En lo que a las fermentaciones se refiere, han manifestado que las altas temperaturas de otoño han afectado en el proceso de elaboración de la sidra con una fermentación "muy temprana y con muy buen aroma en la mayoría de los casos".

Territorios y txotx

Del total de sidra producido en Euskadi, el 95% se ha elaborado en Gipuzkoa con aproximadamente un 70% de manzana autóctona. En Navarra se han elaborado aproximadamente 200.000 litros, tal y como ha informado la Asociación de Productores de Sidra Natural de Navarra.

En Bizkaia la producción asciende a unos 250.000 litros, más que en la pasada cosecha 2014, con manzana vizcaína al cien por cien. En Álava, en cambio, han elaborado 120.000 litros, mitad sidra y mitad mosto, tal y como ha dado a conocer la Asociación de Productores de Sidra Natural de Álava, que ha asegurado que la producción de mosto va en aumento ya que su demanda "es cada vez mayor".

Además, 30 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Álava han elaborado aproximadamente un millón de litros de sidra Eusko Label en esta cosecha del 2015.

SECTOR

En esa línea, han apuntado que el Gobierno Vasco está trabajando para que "a medio plazo" el País Vasco pueda contar con una sidra amparada bajo una Denominación de Origen o bajo una Indicación Geográfica Protegida (IGP), para lo que considera imprescindible "la implicación del sector elaborador" y de las diputaciones forales a la hora de "maximizar el potencial productivo de los actuales manzanales y de las nuevas plantaciones", al tiempo que apuesta por abrir mercado en EEUU.

Por otra parte, la Diputación de Gipuzkoa también está apostando por el fomento del cultivo de manzanas autóctonas. Además de su programa de subvención a la plantación de manzanos y la creación de un banco de germoplasma de variedades autóctonas en el Vivero de Otalarrea, está trabajando para conseguir terrenos en donde llevar a cabo nuevas plantaciones de manzanos de sidra para proveer de manzana autóctona a los sidreros que voluntariamente entren en el proyecto.

"Resultado de los esfuerzos de unos otros, ha sido la plantación de casi 100.000 manzanos en los últimos seis años, cifra que todavía resulta insuficiente para que toda la producción de nuestra sidra pueda ser elaborada con manzana autóctona", han apuntado.

TRANSPORTE

Asimismo, durante la temporada del txotx 2016 se pondrán en marcha nuevos servicios de transporte para sidrerías. Por una parte, el Ayuntamiento de Astigarraga y Behemendi Landa Garapen Elkarte pondrán en marcha un servicio de transporte gratuito para sidrerías desde el centro de Astigarraga y, por otra parte, Lurraldebus ofrecerá un servicio especial.

Con el objetivo de facilitar la llegada a las sidrerías a los visitantes, se pondrá en marcha un servicio de transporte gratuito desde el centro de Astigarraga a sidrerías. Este servicio se ofrecerá de lunes a sábados por la noche desde el 25 de enero hasta abril y se realizará con dos furgonetas.

Se repartirá en dos zonas Zona A con 9 sidrerías (Centro - Sagardotegi zeharra - Camino a Santiagomendi: Larrarte, Etxeberria, Oyarbide, Artola, Oialume, Zelaia, Gurutzeta y Rezola) y Zona B con 8 sidrerías (Centro - Límite con Donostia - Camino Perurena - Cementerio: Gartziategi, Lizeaga, Petritegi, Alorrenea, Astarbe, Zapiain, Irigoien, Bereziartua y Mina).

Las furgonetas operarán como lanzaderas desde el centro a las sidrerías durante las dos primeras horas (de 20.00 a 22.00 horas). De 22.00 a 00.00 horas, en relación a las peticiones de las sidrerías, las furgonetas irán a diferentes sidrerías para trasladar a la gente hasta el centro de Astigarraga. La parada será la misma que la de los autobuses de línea (Pelotari Kalea). Este servicio se financiará entre 17 sidrerías, el Ayuntamiento de Astigarraga y Behemendi L.G.E.

Síguenos en Facebook para estar informado de la última hora:

Me gusta A 666 143 personas les gusta esto.

PUBLICADA EN LA DIRECCIÓN URL

<http://www.20minutos.es/noticia/2647983/0/surfista-aritz-aranburu-abre-temporada-txotx-que-se-desgustara-sidra-con-cuerpo-aromas-frescos/>

ACCEDE A LA NOTICIA ONLINE CAPTURANDO ESTE CÓDIGO EN TU MÓVIL

