

Gipuzkoa

Euskal Sagardoa

A verano tórrido, menos sidra pero «con gran carácter»

El sector sidrero vasco abre este miércoles la temporada con 1,2 millones de litros por los 3,5 del pasado curso. Un 'txotx' en el que regresa el consumo de pie y el precio de la botella sube un 25% por el alza de costes



Presentación la temporada del txotx 2023 / LUSA

**PATRICIA RODRÍGUEZ**

Martes, 10 enero 2023, 20:33



A verano tórrido, menos sidra «pero con mayor carácter». Así se puede definir la cosecha de este año como han explicado este martes en la víspera del 'txotx' los sidreros de Euskal Sagardoa. El pasado año fueron

3,5 millones de litros de sidra los que se produjeron y este curso, apenas se ha alcanzado un tercio, quedándose en los 1,2 millones. Mañana volverá, eso sí, «el placer auténtico» del 'txotx' a las sidrerías en esta nueva temporada, protagonizada por sidras «con más carácter, tanto en tanino como en azúcar y de mayor graduación alcohólica». Y regresa también el consumo de pie y en las grandes kupelas, tras dos años de restricciones por el Covid y la «ilusión» por disfrutar como nunca a grito de 'Txotx'.

El sector sidrero vasco ha presentado este martes las novedades de la temporada de sidrerías 2023 en una rueda de prensa en Tabakalera, que ha contado con la actuación de Kukai Dantza y al que han acudido una nutrida representación de las Asociaciones de las Bodegas de sidra de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa y de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Según ha explicado su presidenta, Oihana Gancerain, «la cosecha de 2022 ha sido menor en cantidad. Se han elaborado 1,2 millones de litros (el año anterior fueron 3,5 millones) entre 48 bodegas y se han recolectado 2 millones de kilos entre 250 productores de manzana», frente a los 5 millones en la cosecha anterior.

«El clima seco del verano, que ha sido muy caluroso, ha hecho que la cosecha sea aún menor de lo que esperábamos. Como resultado han llegado manzanas con más carácter, más tánicas y de mayor graduación alcohólica. Son sidras que tendrán una buena evolución en el tiempo», ha destacado Gancerain.

El sector de la sidra tampoco es ajeno al incremento de costes derivado por las subidas de precios y la inflación, por lo que subirá el precio de la botella de sidra «en torno a un 25%». «Ha subido el precio del vidrio, el cartón, la energía y el gasóleo y el sector también necesita actualizar sus precios para hacer frente a la situación actual», han afirmado. Cabe recordar que en la pasada temporada los sidreros también anunciaron incrementos del 10 al 20% en el precio de los caldos.



▀ **Vídeo.** Actuación de Kukai Dantza en la presentación de la temporada del txotx / LUSA

Bajo el lema 'Temporada de txotx, un placer auténtico' escogido para este año, a partir de mañana tendrá lugar la primera apertura organizada por el Ayuntamiento de Astigarraga y el Territorio de la Sidra, primero en el Museo Sagardoetxea a las 12.00 horas y luego en la sidrería Alorrenea de Astigarraga. Allí se degustarán y conocerán todos los detalles de la nueva sidra.

Además, se organizarán como novedad catas guiadas de sidra antes de las comidas o cenas, ginkanas para empresas, visitas a granjas, actividades deportivas o talleres para familias, siempre con el mundo de la manzana como hilo conductor. «Las sidrerías son un entorno especial, no solo son un lugar donde vamos a comer o cenar con los amigos y la familia. Son bodegas elaboradoras, que es lo que les hace diferentes. Son una oportunidad única para dar a conocer la sidrería, el trabajo de los sidreros y la sidra en general», ha destacado Olatz Mitxelena, técnico del sector de la sidra, durante la presentación.

TEMAS Sidra

TENDENCIAS

6 Comentarios



PATROCINADA

CECA

Qué son los préstamos verdes y los bonos sociales y por qué son el futuro de la economía



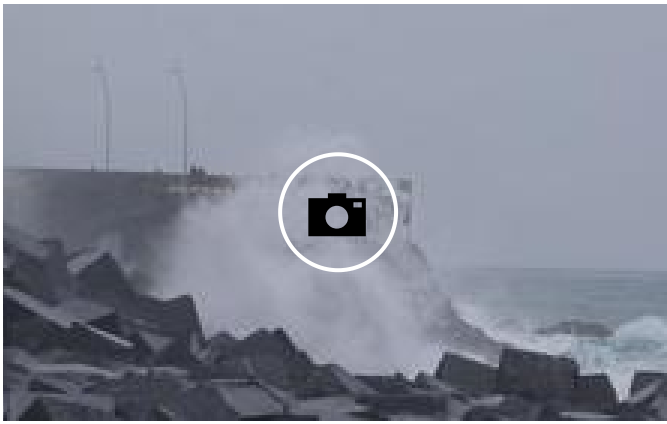
Fotos



📷 La sidrería Saizar da la bienvenida a la nueva temporada de txotx



📷 Garmendia y Plazaola abren la temporada del txotx: «Gure sagardo berria!»



📷 Mal tiempo para arrancar el fin de semana



📷 La alarma de un banco alerta a la Ertzaintza en Donostia

Vídeos



«Di a luz a las 25 semanas. Yo solo pensaba que mi niña era muy pequeña, sentía mucha pena»



© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Mikeletegi Pasealekua 1. 20009 - Donostia-San Sebastián



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

vocento

[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)