



[Bizkaia](#) [Athletic](#) [Actualidad](#) [Economía](#) [Deportes](#) [Bilbao Basket](#) [Cultura](#) [Opinión](#)

[Bilbao](#) [Eskuinaldea](#) [Ezkerraldea - Enkarterri](#) [Kostaldea](#) [Durangaldea](#) [Laudio-Nerbioi](#) [Arratia-Nerbioi](#) [Uribe - Txorierra](#) [Vida si](#)

[Deia](#) » [Bizkaia](#)

Txotx 2020

Bizkaia estrena su temporada de txotx con Javier Conde y Mikel García

"ESTAMOS MUY CONTENTOS DE QUE HAYAN PENSADO EN NOSOTROS PARA SER LOS EMBAJADORES ESTE AÑO", CONFESARON

23.01.2020 | 15:20



Za
in

Ga
Kir

Bizkaia estrena su temporada de txotx con Javier Conde y Mikel García

BILBAO. Bizkaia ha estrenado hoy su temporada de txotx y lo ha hecho con dos deportistas de élite como embajadores. El atleta paralímpico Javier Conde y Mikel García, ganador de tres medallas de oro en Australia forman una pareja deportiva perfecta; ejemplo de perseverancia y de constancia ellos han sido hoy los encargados de inaugurar oficialmente la temporada de txotx en el territorio vizcaino. Javier Conde acumula miles de kilómetros en sus piernas, cinco juegos paralímpicos con siete medallas de oro y 2 de plata. Ahora sigue afrontando nuevos retos, entrenando y dando oportunidades a jóvenes deportistas en el Club de Atletismo Adaptado, Saiatu. Mikel García Agirrezabal, conocido como "la bala de Irala" forma parte del Club de Conde y en 2019 trajo para Euskadi tres medallas de oro de los Inas Global Games, los mundiales para deportistas de élite con discapacidad intelectual celebrados en Brisbane (Australia). "Estamos muy contentos de que hayan pensado en nosotros para ser los embajadores de la sidra de este año. Para nosotros es un orgullo", confesaron.



El acto de presentación se ha desarrollado en la sidrería Uxarte de Amorebieta-Etxano, en un caserío centenario, de más de 400 años, enclavado en un paraje natural en el barrio Montorra. En el evento han estado en representación a la Diputación de Bizkaia la Diputada Foral de Sostenibilidad y Medio Natural, Elena Unzueta; del Gobierno Vasco el Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, Bittor Oroz; el alcalde de Amorebieta-Etxano, Andoni Agirrebeitia y el presidente de la asociación de productores y elaboradores de sidra de Bizkaia, Aitor Intxaurreaga, entre otros. La nueva temporada se inaugura, tal y como destaca el enólogo, Juan Zuriarrain, con una sidra de características interesantes. "Prevemos una campaña muy buena. Con sidras de un sabor y aromas más intensos", adelanta el presidente de la asociación de productores y elaboradores de sidra vizcaína, Aitor Intxaurreaga. Concretamente, en el acto puso en valor el esfuerzo que realizan los productores vizcainos por crear una bebida elaborada con manzana cien por cien de Bizkaia. Asimismo, volvió a pedir el apoyo y fidelidad de los consumidores que siguen comprando y degustando

esta sidra. "La confianza que anualmente nos ofrece el consumidor es primordial para continuar apostando por un producto de la tierra, que precisa de mucho esfuerzo, pero que merece la pena porque son muchos quienes lo degustan y lo piden. Esperemos que siga siendo así y que cada vez sean más", comentó Intxaurreaga.

La cosecha de manzana 2019 ha sido abundante. Según aclaran los propios productores de sidra de Bizkaia "veníamos de una campaña anterior muy escasa y los manzanos han recuperado las fuerzas para dar una producción superior". La escasez de lluvia y vientos en primavera ha sido fundamental para la floración y para la abundancia de manzana. No obstante, aunque se preveía un arranque de campaña prematuro, por cuestiones agronómicas no se adelantó todo lo esperado. En Bizkaia esta circunstancia ha sido, tal y como explica Intxaurreaga "muy positiva" ya que las manzanas tempranas se cayeron del árbol y esto permitió llevar a cabo una criba natural para la fruta que llegaba adelantada. "A pesar de ser un año de abundante manzana se ha recogido menos de lo esperado, pero a favor de la calidad de la manzana. Todo lo que se ha recogido ha sido muy bueno", destaca el enólogo Juan Zuriarrain

El volumen de producción ha alcanzado este año los 150.000 litros, casi 45.000 litros más que en el ejercicio anterior. Con las manzanas recogidas en los frutales vizcainos en 2019 se ha elaborado una sidra con menos graduación alcohólica que el anterior año, entorno al 6,0 %. "Con un verano seco y caluroso, las manzanas no han obtenido las cantidades de azúcares que se preveían, pero sí de taninos. Esto ha propiciado sidras de cantidad de alcohol media-baja, con bastante más cuerpo y aroma que la del ejercicio anterior. "La sidra nueva tiene unas características muy marcadas. Si otros años se ha destacado por los aromas a fruta fresca, este año se destaca por el aroma a fruta más madura, a mermelada; en vaso, son de un color amarillo intenso con notas de ámbar", describe Zuriarrain. Este año son sidras de contenido más amargo y de mejor evolución en botella, más lento, pero duradero. Los productores se muestran satisfechos con la sidra que ya espera para ser consumida en botella y en barrica. "Es de mucha calidad y por sus características es una sidra que va a ir evolucionando a medida que avance el año. Va a gustar mucho", concreta Aitor Intxaurreaga.

— Las 8 bodegas artesanales que integran la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia, Bizkaiko Sagardoa, han celebrado hoy la apertura del txotx. Este año los encargados de probar y de inaugurar la temporada de sidra en Bizkaia han sido los deportistas de élite Javier Conde y Mikel García. En el acto se ha dado cita en representación de la Diputación Foral de Bizkaia, del Gobierno Vasco. Tampoco han faltado a la fiesta productores, elaboradores y

personas relacionadas con el sector que han querido ser los primeros en degustar la nueva sidra. "Para nosotros es un día importante. Es una fiesta por que nos encontramos todos los que trabajamos en este sector y damos a conocer el trabajo de todo un intenso año", destaca el presidente de la asociación de productores y elaboradores de sidra de Bizkaia.

— Durangaldea, Busturialdea, Uribe Kosta, Txorierrri y Lea Artibai son las comarcas en las que se elabora la sidra. En cuanto a la calidad de la manzana en 2019, en general, ha sido sana. La mayoría de los productores de la Asociación de Sidreros de Bizkaia también elaboran Euskal Sagardoa que se comercializa en Euskadi. Las sidrerías vizcainas realizan una apuesta firme para elaborar toda la sidra con producto que provengan de la tierra vizcaina, un producto cuya esencia está marcada por la producción en los caseríos y el trabajo concienzudo de los elaboradores de este producto vizcaino. En 2019, bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardo se han producido 3 millones de litros, elaborados por 48 sidrerías en los tres territorios. En Bizkaia son cinco las sidrerías las que producen sidra bajo la denominación de Euskal Sagardoa.



Las Hipotecas NARANJA de ING bajan el precio y te quitan el miedo al compromiso. Y como siempre, sin comisiones

0 % comisión de apertura. 0 % comisión por subrogación. 0 % comisión por cambio de condiciones. 0 % comisión por reembolso o amortización anticipada total o parcial

[Calcular mi cuota >>](#)

— Para la producción de esta sidra se han empleado cerca de 5 millones de kilos procedentes de unas 500 hectáreas de 250 productores. Según ha explicado Aitor Intxaurreaga esta marca está directamente relacionada con la filosofía con la que los elaboradores integrados dentro de la asociación vizcaina llevan años trabajando. "Consideramos que es un paso más en nuestra forma de ver el producto. Desde esta marca hemos trabajado siempre partiendo de un producto autóctono, vizcaino. Nos alegramos que ahora dentro de la marca Euskal Sagardoa, desde Gipuzkoa también hayan tomado ese mismo camino y comercialicen una sidra que tenga como base una manzana local recogida de los frutales de nuestra tierra", destaca Intxaurreaga. Los elaboradores de sidra de Bizkaia apuestan por que la sidra se convierta también en imagen del territorio y sea un reclamo más del turismo vasco.

— Bizkaiko sagardogileen Elkarteak fue constituída en 1994 y entre sus principales objetivos figuran dar a conocer la sidra de Bizkaia; poner en valor un producto diferente y propio (elaborado exclusivamente con manzanas producidas en Bizkaia); incidir en la calidad de la sidra que se produce en este territorio, y por último, mantener y fomentar el respeto al medio ambiente y el entorno del caserío. Para la asociación de sidreros de Bizkaia el hecho de que la manzana que entra en las bodegas sea solo manzana autóctona ya es un aval de garantía para el consumidor.

— Cada sidrería se encarga de preparar su mezcla de variedades entre todas las permitidas, ya que el objetivo no es conseguir una sidra homogénea, sino que cada sidrería pueda darle su diferenciación y matiz a la sidra, eso sí, cumpliendo con los requisitos de calidad establecidos en la norma. Desde la Asociación de sidreros de Bizkaia están realizando un gran esfuerzo para crear el producto al consumidor y darlo a conocer a través de eventos, ferias, fiestas en apoyo al euskera. La sidra, un producto de la tierra, pretende seguir estando en todos aquellos eventos importantes que se desarrollarán a lo largo de este año en Euskadi. Lo cierto es que en Bizkaia contamos con una marca única, diferente, fruto del trabajo de los elaboradores del territorio, pero que avanza firme y crece contribuyendo en el desarrollo de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Está recorriendo un camino muy importante en cuanto a la transformación de las manzanas autóctonas y en el futuro del sector. Por eso, esperamos que este esfuerzo siga teniendo el apoyo de instituciones y por supuesto de los propios consumidores.

Más información

Itziar Etxebarria, una vida entre frutales.

Todo listo para el txotx.

Temas relacionados:

Bizkaia

Elaboradores

Intxaurrega

Manzana

Producto

Productores

Sidra

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR



La Hipoteca NARANJA
Baja su precio y el miedo al compromiso desaparece



El crossover más radical
Nuevo Kia XCEED.
Emociones Fuertes



SUV con etiqueta ECO
Descubre el nuevo Kia Sportage híbrido



Robos en casa
Ladrones asustados por este sistema económico de videovigilancia



Completamente renovado
Preparado para impresionar.
Experimenta más. Disfruta más



¿Malestar estomacal frecuente?
Eso es porque conoces y cuidas poco tu flora intestinal. Ver vídeo.



Paga 1€ menos cada año
Fibra de 200Mb simétricos y 25GB acumulables en el móvil: 48,90€/mes



¡Están prohibidos!
10 alimentos que debes evitar si quieres adelgazar



Peugeot 308 Style
Por 14.900 € al renovar tu coche con 2.000 € de equipamiento

POWERED BY ADDOOR

PUMA HYBRID

Descubre el nuevo Puma con tecnología EcoBoost Hybrid

DS 3 CROSSBACK E-TENSE

EL NUEVO SUV 100% Eléctrico, con 320Km de autonomía. Por 275€/mes

Un hogar seguro

En AXA te ofrecemos un seguro adaptado a tu hogar. Descubre nuestras coberturas.

AXA Salud con hasta un 25% de descuento*

Contrata AXA Salud hasta con un 25% de descuento* y te regalamos la cobertura dental

Nueva Gama ECO de Hyundai Kona

El Nuevo Kona Híbrido eléctrico y el Kona Eléctrico completan la Nueva Gama ECO de Hyundai Kona.

PUMA HYBRID

Descubre el nuevo Puma con tecnología EcoBoost Hybrid



[HOME](#) [Bizkaia](#) [Athletic](#) [Actualidad](#) [Economía](#) [Deportes](#) [Bilbao Basket](#) [Cultura](#) [Opinión](#) [Vivir C](#)



Otras webs de Grupo Noticias

[Diario de Noticias](#)
[Noticias de Gipuzkoa](#)
[Diario Noticias de Álava](#)
[Onda Vasca](#)

[Promociones](#)
[Acerca de Deia](#)
[Publicidad](#)
[Suscríbete a Deia](#)

[Suscripción por R](#)
[Newsletters](#)
[Auditada por OJD](#)

© Deia - Noticias de Bizkaia | © Editorial Iparraguirre, S.A. Camino de Capuchinos, 6, 5°C Bill

[Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Mapa web](#) | [Contacto](#) | [Cookies](#) | [Política de Privacida](#)