

[Regístrate](#) | [Iniciar sesión](#)

viernes, 30 de enero de 2015

[Inicio](#) | [Mercados](#) | [Empresas](#) | [Economía](#) | [Tecnología](#)
[Mis ahorros](#)
[Tendencias](#)
[ESTÁ PASANDO](#) | [Crisis deuda europea](#) | [Elecciones Grecia 2015](#) | [Caso tarjetas Caja Madrid](#) | [Cotización Brent](#) | [IBEX 35](#) | [Reforma fiscal](#) | [MÁS TEMAS](#)
[El periodo natural de apertura de sidrerías es entre enero y abril](#)

El renacimiento de las sidrerías de Euskadi

Las bodegas viven una época de auge tras tocar fondo en los años ochenta

PEPE RODRÍGUEZ | ASTIGARRAGA | 29-01-2015 19:59

 Temas relacionados: [Enoturismo](#) | [Bodegas](#) | [Viajes](#) | [Viticultura](#) | [Destinos turísticos](#) | [País Vasco](#)
[Sector vitivinícola](#) | [España](#) | [Ofertas turísticas](#) | [Turismo](#) | [Agricultura](#) | [Agroalimentación](#)


Proceso de machacado de la manzana.

Hay algo consustancial al turismo del País Vasco: la gastronomía. El poder de atracción de esta región se basa en numerosas patas, capaces de interesar a diversos tipos de turistas, pero todas ellas parecen confluir en el lugar común que es el buen comer y el buen beber. De hecho, y no en vano, el País Vasco compete, en el imaginario colectivo, por ser una zona de especial cuidado con la gastronomía.

Sin embargo, de entre todos los productos de los que presume la comunidad autónoma vasca hay uno que suele pasar más desapercibido. Es la sidra. Quizá debido a la prominencia del vino como bebida poco menos que oficial, o al reciente crecimiento de la cerveza en los gustos de los consumidores, la sidra ha estado reducida a una imagen rústica y peculiar de Asturias y del País Vasco o a las grandes celebraciones.

La sidra, por supuesto, no es solo una bebida. Es la cultura asociada a ella, la tradición, la elaboración y, sobre todo, la forma en que debe consumirse lo que compone un conjunto que al turista gastronómico ha de atraer por su fuerza y su singularidad.

El territorio de la sidra, Sagardoaren Lurraldea en vasco, tiene su centro en la localidad de Astigarraga. A escasos kilómetros de San Sebastián, Astigarraga acoge no solo la mayor zona de producción y el mayor número de sidrerías de todo el País Vasco, sino que, con toda lógica, es el lugar donde se construyó el Museo de la Sidra, llamado en euskera Sagardoetxea. A su lado, las localidades de Hernani, Urnieta y Usúrbil completan este núcleo central. No obstante, hay sidrerías también en Vizcaya y Álava, pero nunca en la proporción en la que lo hacen en estos alrededores de San Sebastián.

El viajero interesado en conocer el mundo de la sidra vasca ha de tener claro, como punto de partida, que el periodo de tiempo en el que ha de acudir a la comarca sidrera empieza en enero y

El 'txotx', parte central de la tradición

El txotx consiste en acudir a una sidrería para

Lo más leído

[Las bonificaciones y reducciones para autónomos en el año 2015](#)
[Cómo ganar dinero en Bolsa y renta fija en 2015](#)
[EE UU destaca un mar de petróleo almacenado](#)
[Compruebe la retención que le debe aplicar su empresa](#)
[¿Quién se beneficiará de la nueva ayuda al alquiler?](#)
[Ver](#)

Kutxabank.
Hipoteketan
1.a
euriborra
+%1^{tasik}
Eskatu zure hipoteka

Destacamos



Luz verde al anuncio de whisky de David Beckham



EH Bildu propondrá una hoja de ruta unilateral vasca para...



Sémpet defiende que el discurso del PP vasco no puede ser...



El PNV espera que la fecha para la 'Y' no sea un anuncio...

recomendado por



LOS ESPECIALISTAS

concluye en abril, aunque hay establecimientos, excepciones, que ya abren todo el año. Y es que la tradición más importante relacionada con esta bebida es el txotx, ritual de consumo que, en líneas generales, solo se puede disfrutar con la sidra aún en las barricas, y este periodo concluye cuando llega el calor y la bebida ha de ser embotellada.

En los últimos años, tanto la sidra como las sidrerías vascas han experimentado un auge. En los años sesenta se vivió el punto más bajo de elaboración, pues apenas se producían un par de millones de litros de la bebida de la manzana vasca. La industrialización llevó a plantar árboles de explotación rápida y a abandonar los frutales. Pero desde la década de los ochenta se ha ido apostando por la recuperación de esta bebida y de sus rituales asociados. Ahora se producen alrededor de 12 millones de litros de sidra en la autonomía y el futuro se presenta esperanzador.

En los últimos cinco años se han plantado unos 80.000 manzanos que podrían elevar el número de litros anuales a unos 18 millones. El turismo sidrero, uno de los de mayor crecimiento, atrae a los visitantes que quieren participar de la magia de ver abrir la kupela y dejar que la sidra natural salga a chorro.

comer o cenar. Lo normal es hacerlo en grupo, pues se trata de un ritual con claro espíritu comunitario. En las mesas, donde no suele haber sillas ni bancos para sentarse, se sirve siempre el mismo menú: tortilla de bacalao, bacalao (con pimientos verdes, al pilpil, etc.), chuletón a la brasa y queso con membrillo y nueces de postre. Para beber, por supuesto, toda la sidra que se quiera; pero nunca servida en la mesa ni tirada desde la botella como en la tradición asturiana, sino que se ha de coger con el vaso desde la misma barrica. Cada cierto tiempo se abre una de las kupelas (barrica en vasco) y los asistentes al txotx acuden a llenar su vaso. Por supuesto, y dadas las características de la bebida, no se trata de hacer acopio de sidra, sino de echar lo justo para beber de un trago.

| Gracias por la lectura

[Ir a la portada para consultar toda la actualidad diaria](#)

1 de 3

 Sigue siendo previsible cierta aceleración del crecimiento en Europa
CARÁCTER INDEPENDIENTE
Pictet

 Si el consumo avanza, no hay deflación que valga
POR LA CALLE DE ALCALÁ
Jose Antonio Vega

 Una nueva vía para el Derecho al Olvido
EL PULSO DE LATAM
d+i Llorente & Cuenca

 ¿Crujimos a los griegos o no?
LEALTAD, 1
Nuño Rodrigo

 Vigila los plazos para ahorrar dinero con el rescate del plan de pensiones en forma de capital
ERES TÚ, NO TU DINERO
Abante Asesores

1 de 3 Ver

Publicidad [Cámbiate a la Cuenta NÓMINA de ING DIRECT](#)

	<p>Hipoteca Inteligente EVO Sin comisiones, sin letra pequeña... Descubre la Hipoteca Inteligente. hipoteca.evobanco.com</p>		<p>Másters OnLine en la UOC ¡Matricula abierta! www.UOC.edu</p>		<p>Avantcard Solicita Tarjeta de crédito Sin Cuota Anual y Sin cambiar de banco www.avantcard.es</p>
--	--	--	---	--	---

TE RECOMENDAMOS

- Consejos para usar la aplicación del banco de forma segura desde el móvil
- El PSOE propone limitar al 25% la cuota de mercado de las petroleras
- Un televisor desechable... por solo 15 euros
- Castañer, unas alpargatas de pasarela

EN OTRAS WEBS

- Los diez alimentos cotidianos que te matan lentamente (ActiveBeat)
- El «mun», el nuevo peinado que triunfa entre los famosos (La Razón)
- Miss Bum Bum arrepentida (The Objective)
- 5 cosas a tener en cuenta para reducir tu colesterol (AlimentaSonrisas.es)

recomendado por

MÁS VÍDEOS EN CINCO DÍAS

			
---	---	---	--

Repsol no encuentra en Canarias gas "en volumen ni la..."

Cómo solicitar la ayuda para parados de larga duración

Syriza gana las elecciones en Grecia

BCE: la comparecencia de Draghi, al minuto

recomendado por

¿CONOCES ESTOS PRODUCTOS?

- ¿Sabes cómo conseguir hasta 15.000 euros?
- El año empieza con bajada de hipotecas, ¿me interesa solicitar una ahora?
- Con la cuenta Nómina de ING Direct te puedes ahorrar un 3% en gasolina

Recomendado por iAhorro

Última hora en Cinco Días

- Popular bate previsiones al ganar 330 millones en 2014
- Cita clave entre el presidente del Eurogrupo y Tsipras
- Qatar Airways, primer accionista de IAG
- El Ibex apunta al alza con un ojo en la reunión en Atenas
- Caixabank dobla beneficio por las menores dotaciones

Ver