



II FORO INTERNACIONAL DE EMPRENDEDORES CA!



[Iniciar sesión](#)

Seguir

213K seguidores

[Boletín diario](#)

[Quiénes somos](#)

[Contacto](#)

[Entrar](#)

[Registrarme](#)

Jueves, 29 de enero de 2015

diario de
gastronomía

[Inicio](#) | [producto](#) | [bodega](#) | [viajes](#) | [tendencias](#) | [más](#) | [tienda](#)

Es época de 'txotx', la primera sidra de temporada

Es época de txotx, época de sidrerías en Guipúzcoa. El txotx, un ritual unido íntimamente a la cultura gastronómica vasca, es el nombre que se le da al acto de consumir la sidra directamente escanciada de las barricas. Al grito de "txotx!" los comensales se acercan a las barricas -kupela en euskera- y guardan cola hasta que les llegue el momento de acercar su vaso al chorro de sidra que fluye hasta que el último de la fila se haya servido.

Salenor 2015
SALÓN DE LA ALIMENTACIÓN
Y EL EQUIPAMIENTO DEL NORTE DE ESPAÑA
16, 17 y 18 DE FEBRERO DE 2015

SUSCRÍBETE GRATIS

BOLETÍN DIARIO

SUSCRIBIRME

DIARIODEGASTRONOMIA.COM

◀ 11

◀ 9

29/01/2015

◀ 2



Un ritual que comenzaba este año en la Sidrería Bereziartua de Astigarraga —localidad considerada como el epicentro en el País Vasco de la temporada de txotx— que acogió el acto de apertura de la temporada. Una jornada llena de tradición en la que cada año, la sidra comparte protagonismo con un personaje o entidad, que al grito de “Gure Sagardo Berria!!” (“Nuestra nueva sidra”), tiene el honor de probar la nueva sidra de la primera barrica que se abre en la temporada.

En esta edición las encargadas fueron las actrices de la película *Loreak*, Itziar Ituño, Nagore Aranburu e Itziar Aizpuru, un film rodado íntegramente en euskera que ha logrado la nominación a la mejor película en los Premios Goya.

Antes del momento cumbre de la jornada se suceden varios actos: el Museo Sagardoetxea acoge la presentación de la nueva temporada, en la que se dan a conocer las características de la nueva sidra —la de este año se bebe fácil, es aromática, con una sensación equilibrada y ligera, de un color amarillo-verdoso y buena ‘txinparta’—. A continuación, el protagonista de la jornada, este año las tres actrices vascas, realiza el acto simbólico de plantación de un manzano, para luego dirigirse a la sidrería y abrir la primera kupela de la temporada.

En esta edición se introdujo una novedad, que tiene igualmente un carácter tradicional y ritual, la inclusión del baile de la “sagar dantza” (danza de la manzana) y de una “soka dantza” (danza de la cuerda) por parte de los propios sidreros, que acompañaron a las tres actrices hasta la “kupela” que inauguraba la temporada. Una vez allí las tres intérpretes probaban la primera sidra marcando el inicio de la temporada con el tradicional grito. A continuación todos los asistentes pudieron disfrutar de la sidra de la nueva cosecha y degustar el primer menú típico de sidrería de la



OPINIÓN

LO MÁS COMENTADO



Récord de ventas de las bodegas españolas: 6.465 millones de euros

0



Gastón Acurio en Platea Madrid

0



Es época de 'txotx', la primera sidra de temporada

0



Luz verde a la reforma del emblemático Edificio España en Madrid, con hotel y centro comercial

0



Trazando la huella del txakoli

0



‘El bosque en tu paladar’, premio Gourmand al mejor libro de cocina

0

sostenible

temporada: tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuletón, queso con membrillo y nueces.

El ritual

- El acto de **comienzo de la temporada** siempre tiene lugar el miércoles anterior al 20 de enero, Día de San Sebastián.
- La sidra que se prueba en la temporada de txotx de Guipúzcoa es **sidra natural**, es decir, sidra de fermentación espontánea, sin levadura añadida, ya que utiliza las levaduras naturales presentes en la fruta. Este año la producción en Guipúzcoa ha alcanzado los 10 millones de litros.
- **El origen del txotx** está en las catas que los potenciales compradores de sidra realizaban en las sidrerías. Probaban directamente el producto de la barrica para decidir cuál le gustaba más.
- El **menú de sidrería** es un menú cerrado, compuesto, invariablemente, de tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuletón y queso con membrillo y nueces. Todo ello, regado, por supuesto, con sidra servida al txotx. No hay carta, no hay menús de grupo, no hay otra posibilidad —bueno, el agua está permitida— y precisamente ése, es gran parte de su encanto.
- El propietario de la sidrería es el encargado de abrir el txotx de las distintas barricas las veces que haga falta para que ninguna garganta se quede seca y para que los comensales vayan degustando los matices de las sidras de las diferentes kupelas... Sin embargo, lo habitual es que haya una barrica con un pequeño grifo de la que los comensales pueden servirse libremente cuando gusten.
- En el momento del txotx **el vaso no se sirve entero** ni se lleva a la mesa con la sidra hasta arriba... La tradición manda, y en este caso lo propio es llenar el vaso con unos dos o tres dedos de sidra, beberla de un trago y tirar el resto. Además, se debe colocar el vaso de forma **que el chorro de sidra rompa contra el cristal**. Y no es capricho, sino que de esta forma se libera tanto el anhídrido carbónico —la llamada “txinparta”— como todo el potencial aromático y gustativo de la sidra.

TAGS:

ASTIGARRAGA	GUIPÚZCOA	SIDRA	SIDRA DE TEMPORADA
SIDRERÍA BEREZIARTUA	SIDRERÍAS	TXOTX	



OPINIÓN ÚLTIMOS COMENTARIOS



diariodegastronomia.com

→ Privado: Curso tapas en la alta cocina

esto es una prueba

NOTICIAS RELACIONADAS

**Mercado de Navidad
extraordinario en Ordizia**

**Buscando la mejor txistorra
del País Vasco**

**Guillermo Cruz, de Mugaritz,
mejor sumiller de España
2014**

**Los mejores quesos
artesanos de oveja Latxa**

**Feria de los vinos de Rioja
Alavesa**

**'Sardina de Roca', mejor
pintxo de Euskadi**

**Fina Puigdevall presidirá el
jurado del Campeonato de
Pintxos en Hondarribia**

Diario de Gastronomía

[Quiénes somos](#)
[Contacto](#)
[Publicidad](#)
[Tienda](#)
[Sala de prensa](#)
[Política de cookies](#)

Síguenos

[Boletín diario](#)
[Twitter](#)
[Facebook](#)
[LinkedIn](#)
[RSS](#)
[Youtube](#)

Tienda

[Regístrame](#)
[Política de privacidad](#)
[Cómo comprar](#)
[Pago y envío](#)
[Atención al cliente](#)
[Preguntas frecuentes](#)