

## GASTRONOMÍA

## Julian Iantzi, protagonista del txotx

El miércoles se abrirá la nueva temporada del txotx, momento en el que comienzan a llenarse las sidrerías para disfrutar del sagardo berria

09.01.12 - 18:37 - ANE URDANGARIN | SAN SEBASTIÁN |

El presentador de ETB Julian Iantzi será el protagonista del acto con el que el miércoles se abrirá la nueva temporada del txotx, momento en el que comienzan a llenarse las sidrerías para disfrutar del sagardo berria. Cuentan los expertos que han probado los caldos que aguardan en las kupelas que la sidra de esta cosecha es «afrutada y refrescante», con fina txinparta.

Para esta nueva temporada Sagardoetxea, impulsada por el consorcio Sagardun, continúa trabajando en el ámbito del enoturismo, con el fin de dotar de una nueva perspectiva turística al sector sidrero. Entre las novedades, destaca el buscador de sagardotegis de Euskal Herria, que será presentado oficialmente en el acto se celebrará en Astigarraga. En el desarrollo de la aplicación web se ha hecho especial hincapié en la recopilación de los datos «veraces y exhaustivos» de las sagardotegis elaboradores de sidra del País Vasco. La información «actualizada» que se recoge va desde datos de contacto de la sidrería (telf., dirección, mail, web, etc...), hasta las comidas/cenas (disponibilidad, características, menús, precio, capacidad, horarios, etc...). pasando por servicios de enoturismo (visitas, degustaciones, tienda, experiencias, etc...) o de geolocalización (Google Maps). La dirección de la aplicación se puede encontrar en la web [www.sagardoetxea.com/sidrerias](http://www.sagardoetxea.com/sidrerias).

Además, tras el éxito obtenido en años anteriores, en esta nueva campaña también se llevarán a cabo las llamadas 'probaketas' o catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea. La propuesta consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva sagardoa. Los asistentes también descubrirán otras bebidas elaboradas a partir de la manzana, tal como mostos pasterizados, licores y aguardientes. Estas catas guiadas se realizarán durante los meses de enero, febrero, marzo y abril, suelen tener una duración aproximada de una hora y media y las dirige el responsable de cada bodega. Durante la cata se sirven unos pintxos. Todo, a un precio de 10 euros por persona. (Más información en [sagardoetxea.com](http://sagardoetxea.com): 943 550 575 / [info@sagardoetxea.com](mailto:info@sagardoetxea.com)).

La oferta enoturística también incluye comidas y cenas temáticas «a la carta», con presencia de txapalartis o exhibición de deporte rural, así como un día de sidra y mar con paseo marítimo en barco por Pasaia o San Sebastián.

### TAGS RELACIONADOS

Txotx, sidra, sidrería, cata, kupelas

#### ANUNCIOS GOOGLE

##### Buscador de Vinos

Un listado completo de todas las variedades de vino de España.  
[www.guiarepsol.com/especial\\_vinos](http://www.guiarepsol.com/especial_vinos)

##### Escanciador Eléctrico

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa  
[Escanciador.eolo.com](http://Escanciador.eolo.com)

##### Círculo del Vino

Curso Internacional de Sumillería ¡Capacítate para ser sommelier!  
[www.vinomatritense.com](http://www.vinomatritense.com)

##### Cursos Peluquería

Quieres Trabajar en una Peluquería? Compara Precios de Cursos Aquí.  
[CursosFormacionProfesionalFP.com](http://CursosFormacionProfesionalFP.com)

Para poder comentar debes estar [registrado](#)

#### Añadir comentario

[Iniciar sesión con](#)
[Regístrate](#)


Escriba su comentario.

La actualización en tiempo real está **pausada**. ([Continuar](#))

Mostrando 0 comentarios

Ordenar por: los más recientes primero

[Suscríbete por e-mail](#) [RSS](#)