

[+] [Actividad] usuarios [Inicio] [Reservar] [Reservar] [Reservar] [Reservar]



Versión móvil

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

Hoy 10.3 / 18.7 | Mañana 10.7 / 15.3 |

SÍGUENOS también en: [facebook](#) [twitter](#)

10 mayo 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

[Portada](#) [Gipuzkoa](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Más Actualidad](#) [Gente y TV](#) [Ocio](#) [Participa](#) [Blogs](#) [Servicios](#)

Buscar

[Alto Deba](#) [Alto Urola](#) [Bajo Deba](#) [Bidasoa](#) [Comarca](#) [Costa Urola](#) [Pasaia -Errenteria](#) [San Sebastián](#) [Tolosa-Goierri](#)
Estás en: [diariovasco.com](#) > [Noticias Gipuzkoa](#) > [El txotx, inmune a la crisis](#)

Promoción Zurebi Tolosa

CONSUMO

El txotx, inmune a la crisis

Los sidreros se felicitan por la campaña ya finalizada

10.05.10 - 02:26 - MIKEL SORO | SAN SEBASTIÁN.

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

Ni se ha notado crisis económica ni han fallado los sagardozaes. Ni siquiera tras esta cosecha en la que la manzana autóctona ha sido menor de lo habitual. Así que la temporada de txotx que acaba de finalizar en Gipuzkoa ha sido inmune a la crisis. «Los amigos de la sidra han seguido viniendo a beberla como todas las temporadas y la sidra ha resultado ser de calidad. Nosotros no hemos notado bajón ni nada parecido», señalaba José Antonio Gincerain, el productor de 'Zelaia' y termómetro de todo lo que se hace y bebe entre Hernani y Astigarraga, el corazón de las sidrerías.

Lo corrobora Arantza Eguzkiza, presidenta de la Asociación de Elaboradores de Sidra Natural de Gipuzkoa y propietaria de la sidrería Iparragirre, en el barrio de Osiñaga hernaniarra. «Ha sido positiva, a pesar del contexto económico negativo. Se acusa la tendencia de que la gente acude el fin de semana y menos de lunes a viernes. Excepto los franceses... Estamos agradecidos y nos alegra de que esta necesidad de ocio y relaciones se mantenga. Somos positivos, aunque la verdad es que antes de la temporada había bastante miedo».

La novedad de la prolongación del horario de hostelería en el triángulo Astigarraga, Ergobia y Hernani no ha influido para nada en mejorar el ambiente sidrero entre semana. «A nosotros no nos afecta porque los sidreros tenemos nuestro horario de trabajo y seguimos cerrando a las mismas horas».

Embotellada y refrigerada

Ahora los sidreros están concentrados en embotellar todos los pedidos de cara a esta primavera y al verano. Mientras Josean da unas órdenes para colocar los palés de sus cajas en la bodega, gruñe «a ver si mejora el tiempo porque con este frío y lluvia -es lunes día 3, a primera hora de la tarde, entre chaparrones y 12 grados en la calle- dan pocas ganas de beber». Tiene decenas de cajas apiladas porque «llevo envasando sidra desde finales de febrero y como ahora los medios tecnológicos lo permiten, estoy embotellando hasta septiembre».

Recalca que «lo mejor es dejar posar la sidra en la botella durante un mes, aproximadamente, para que resulte transparente, limpia y ofrezca su mejor color y sabor».

Eguzkiza explica que «con los depósitos refrigerados que hay en casi todas las sidrerías ya no hace falta, como antes, embotellar la sidra en esta época. Sí es verdad que se embotella ahora casi todo para atender los pedidos, pero nosotros aún no hemos empezado y la mayoría estamos embotellando todo el año. La sidra está mejor en esas kupelas metálicas refrigeradas que en botella en las bodegas, por muy frescas y oscuras que las mantengas». Se ríe abiertamente cuando habla de momentos de especial cuidado cuando se embotella la sidra. «Que no se estropee ningún aparato porque se para todo el proceso. Por ejemplo, que los corchos no sean defectuosos por blandos o la etiquetadora... Nosotros tenemos a cinco personas dedicadas al embotellado, pero una especialmente dedicada al control».

Sociedades, bares, restaurantes de todo Euskadi y de fuera, y sidrerías de media península adquieren sidra de este vergel para ofertarlo en sus cartas. Su calidad contrastada está a falta de un 'label' de acreditación que muchos sidreros están buscando con apoyo de la Diputación y Gobierno Vasco. Hay quien lo anuncia para la próxima cosecha y que podría ir ya en las botellas que se comercialicen en 2011. «Se trata de acogerse a una certificación de calidad que nos falta y con la que estamos trabajando a través de Sagardo Mahaia (Mesa de la sidra). Una etiqueta de calidad por la que el producto se ciñe a parámetros de calidad y producción controlada», explica Gincerain. Es voluntario y algunos han rechazado, por ahora, involucrarse en este nuevo plan de certificación y control y han preferido seguir como están.

La presidenta de los productores de Sidra Natural de Gipuzkoa lo ve muy bien aunque no tan fácil. «Es difícil, muy difícil. Llevará más tiempo, a pesar de que se trabaja hace años. Hace falta que el total de la manzana sea de Gipuzkoa, y hoy por hoy no parece posible».

[Cuenta Azul de iBanesto: 3,50% TAE. Y 4%TAE si vienes de un Banco Online — Club hoyvino.com: descubre los mejores VINOS + regalo](#)
[Cuenta NARANJA de ING DIRECT 3% TAE los 4 primeros meses](#)

Bienvenido a



BUSCADOR DE EMPLEO Y FORMACIÓN

Trabajo Formación

infoempleo...

Busco trabajo

Palabra clave

-- Área Empresa --

-- Área Geográfica --

☐ Primer empleo

VIDEOS DE ACTUALIDAD

más videos [+]

ACTUALIDAD

Entrega de premios de la 7ª edición de Klik eta Klik



LO MÁS VISTO

Los hernaniarras llenan la calle de bol...
 La Real busca un portero para cubrir la...
 Vuelve la normalidad a la variante dono...
 El 'supertúnel' del TAV, en Zumarraga...
 Un sprint de seis semanas...
 La Ertzaintza hiere de un tiro a un hom...
 Hallan a un hombre muerto dentro de un ...
 Retiran dos detonadores del buzón de un...
 «No soy budista, pero no miento» ...
 Un ex convicto fallece y provoca la mue...
 ¿Actores que dan el cante?...
 Mikel González, duda por un esguince le...

LO MÁS COMENTADO

LO ÚLTIMO DE DIARIOVASCO.COM