



AIETE

## Txotx de primavera en Katxola

Mañana se abrirá la kupela donde ha fermentado el mosto de manzana. Los vecinos de Aiete vuelven a disfrutar de su sidra, como la de hace 70 años de Katxola

18.03.11 - 02:26 - GORKA LARRUMBIDE | SAN SEBASTIÁN.

Katxola, ubicado actualmente junto al paseo de Oriamendi tras ser trasladado de su primitivo emplazamiento de Aiete, celebrará mañana la llegada de la primavera con un txotx en el que se invita a toda la ciudadanía de Aiete y de la comarca de Donostialdea. El txotx dará comienzo a las 18.00 horas y todo el que lo desee podrá disfrutar del licor de oro que de las manzanas, traídas al efecto de Hernani, se prensaron en septiembre para convertirse en el mosto y posteriormente y tras fermentar, en la sidra.

La manzana recogida en el terreno del Caserío Akarregi se prensó en Katxola el 25 de septiembre. Se recogió la fruta del suelo, directamente, a mano o con la 'kizkia'. Y se trasladó en cestas hasta el caserío. Su posterior paso por tambores rotativos sirvió para eliminar el barro y otras impurezas con agua a presión. «La familia de Ansorena volcó las cestas con las manzanas en la 'machaca' -trituradora-, que la redujo a 'patsa' o pulpa. Y fue esta pulpa la que se prensó en septiembre en el viejo lagar. El zumo de manzana, por gravedad, bajó la tiña -traída desde Munto- y de allí, se envasó en las nuevas kupelas del Caserío Munto. El mosto era un líquido rojizo, turbio, espeso y dulce que tuvimos oportunidad de beber ese día», confiesa Félix Pérez, responsable de la asociación Lantxabe. Ahora, el mosto fermentando se ha convertido en una sidra especial. «Es especial porque no sabe como las demás», asegura animando a la ciudadanía a involucrarse en la cata.

Mañana, quien se acerque hasta Katxola podrá beber la sidra, «haciéndola caer al vaso a una altura de 50 centímetros, para conseguir el granillo y una mejor expresión aromática. La serviremos en pequeñas cantidades para que pueda ser consumida de un solo trago. Y de esta manera, apreciaremos sus condiciones de txinparta, color, aroma y sabor a una temperatura de entre 10 y 12 grados», explica Félix. El acto simbólico, que tendrá lugar a las 18 horas, estará acompañado de txistularis y bertsoaris.

«Mañana abriremos la kupela donde ha fermentado el mosto de manzana prensado desde septiembre, delante de todos los que se acerquen hasta allí. De esta forma, treinta años después de haberla hecho en Munto y setenta en Katxola, volveremos a disfrutar de nuestra sidra, la sidra del barrio de Aiete», añade Pérez.

### Continuidad de la tradición

Katxola se fundó durante la segunda mitad del siglo XVII. Nació como una simple granja familiar que ocasionalmente vendía sidra y otros productos en el mercado donostiarra. El caserío funcionó como granja hasta mediados de la segunda década del siglo XX, cuando accedió a la titularidad del inmueble Serapio Erdozia, decidiendo convertir la casa familiar en una sidrería abierta al público. Katxola, formando cadena con Munto y Oriamendi, se convirtió en una de las más populares sidrerías donostiarras en tiempos de la República. La esposa de Serapio Erdozia, Micaela Salaberria y sus hermanas, llevaban los fogones de la cocina y Serapio organizaba todo tipo de atracciones: carreras, apuestas de segadores, juegos de bolos, toka, la rana, exposiciones de pintura e incluso, representaciones teatrales de aficionados. «Como se puede observar, las actividades que se organizan actualmente en Katxola responden y dan continuidad a aquella vieja tradición. Mañana recuperaremos una de ellas, la de la sidra», concluye Félix Pérez.

### TAGS RELACIONADOS

txotx, primavera, katxola

### ANUNCIOS GOOGLE

#### Aldeastur. Coses d'astur

Productos Asturianos Alimentos de Asturias  
www.aldeastur.com

#### Sagardodenda

La tienda online de la sidra vasca Desde Astigarraga a todo el mundo  
www.sagardodenda.com

#### San Sebastian

Críticas del Parador de Hondarribia Lee 38 opiniones y ve precios  
TripAdvisor.es/Parador\_de\_Hotel

#### Tuve psoriasis

Mi psoriasis desapareció como nieve bajo el sol.  
www.Equilac.com

### ENLACES VOCENTO

ABC.es  
El Correo  
nortecastilla.es  
Elcomerciodigital.com  
SUR digital  
Qué.es  
La Voz Digital  
Punto Radio  
hoyCinema  
Infoempleo

Hoy Digital  
La Rioja.com  
DiarioVasco.com  
Ideal digital  
Las Provincias  
El Diario Montañés  
Laverdad.es  
Finanzas y planes de hoyMotor