



REPORTAJE

Hermanados por un día

Astigarraga y Getaria celebran el inicio de la temporada para degustar sus caldos típicos, la sidra y el 'txakoli'

M. ORMAZABAL - San Sebastián - 18/01/2007

Vota

Resultado ★★★★★ 0 votos



Los sidreros de Astigarraga abrieron ayer la espita de la *kupela*, ese momento casi mágico que permite descubrir los misterios que encierra la nueva sidra que se va a degustar este año. El ritual que todos los años por estas fechas se estila para inaugurar la temporada del *txotx* en las sidrerías coincidió, por un azar del calendario, con la celebración en Getaria del tradicional Txakoli Eguna. Estas dos localidades festejaron el alumbramiento de la sidra y el *txakoli* nuevos, dos caldos que guardan pocas semejanzas entre sí, aunque cierto es que están emparentados por su carácter autóctono y el entusiasmo que suscitan en la parroquia de catadores.

La noticia en otros webs

[webs en español](#)
[en otros idiomas](#)

Este año se han producido 12 millones de litros de sidra y otros 1,5 de 'txakoli'

Fue algo así como un hermanamiento entre san Sebastián y san Antón, los apóstoles de la sidra y el *txakoli*, respectivamente. Los sidreros invitaron al vigente campeón de pelota a mano, el navarro Juan Martínez de Irujo, para realizar el pistoletazo de salida a la frenética campaña de las sidrerías. Tomó un sorbo y entonó en euskera la frase de costumbre: "Ésta es nuestra nueva sidra",

el mismo rito que en años anteriores cumplieron el remero José Luis Korta, la soprano Ainhoa Arteta o el ciclista Abraham Olano, entre otros.

La nueva sidra es afrutada y equilibrada, según los productores. Este año se han elaborado 12 millones de litros, la mitad de ellos en la zona de Astigarraga. Las altas temperaturas del pasado verano han mejorado su fermentación, por lo que será "del agrado de todo el mundo", aseguró el representante de los sidreros, José Ángel Goñi. Se han empleado 16 millones de kilos de manzana -el 40% autóctona y el resto, de otros puntos de Europa-.

La mayor parte de la producción se consumirá en botella, donde este jugo de manzana alcanza su plenitud gustativa y aromática. El 90% se comercializará en el País Vasco, con un predominio indudable de Guipúzcoa, y sólo un 10% se beberá en otras comunidades, principalmente Madrid y Cataluña.

El resto se reserva para el *txotx*, como se conoce el escanciado del líquido directamente de la barrica al vaso, una práctica ancestral que hoy atrae a las masas. Las sidrerías abrirán coincidiendo con la festividad de san Sebastián, el próximo sábado. Desde ese día, y sin descanso hasta la Semana Santa, recibirán auténticas peregrinaciones de fieles de esta bebida chispeante, cuyo consumo se acompaña con el menú típico compuesto por la tortilla de bacalao, bacalao frito y chuletas de carne roja.

Esta tradición no se sigue tal cual en las *txakolinerías*. Este vino se consumirá prácticamente en su totalidad en botella. La cosecha de 2006 ha proporcionado 1.557.000 litros de *txakoli* de la Denominación de Origen de Getaria, esto es 2.076.000 botellas de tres cuartos de litro. Ayer se descorcharon 1.500 en el transcurso de una fiesta popular en la que se homenajeó a los cocineros Hilario Arbelaitz y Martín Berasategui, a quienes se invistió con el título de *mahasti jaun* (señor de los viñedos).

El *txakoli* que se repartió en Getaria, como anticipo del que se comercializará este año, es de una "gran calidad", según Iñaki Txueka, presidente de la denominación de Getaria.

Descubre nuestro visor de la edición impresa. Permite visualizarla y descargarla

[ver demo](#)

[SUSCRIBASE](#)



Dispensador manual de agua
Precio 6.95 €



Lo más visto

1. Fallece la modelo colombiana Lina Marulanda
2. La culpa es de los pollos, no de los curas
3. Deportistas portan el féretro de Samaranch
4. María Teresa Samaranch
5. Heather Locklear, ante el juez
6. Destituida la cúpula de la cárcel de Madrid I por "comportamientos inaceptables"
7. Saludo afectuoso
8. Bárcenas documenta al juez cómo multiplicó por ocho su patrimonio
9. Llegada
10. "El deporte fue su vida"

[Contrata ya la Cuenta Euribor Self Bank.](#)

[Listado completo](#)

Publicidad por Google ¿Que es esto?

Oferta Gobierno Vasco
www.CursosOposicionesEuskadi.com Más de 400 Plazas Libres. Prepárate Y Consigue Tu Plaza Fija. + Info

6 grandes vinos - 50% dto
www.vinoseleccion.com Vinoselección Club de Vinos Gratis Sacacorchos valorado en 36 €

Estilo Letizia
www.elle.es 5 años de princesa y moda Sólo en ELLE.es

Vota Resultado ★★★★★ 0 votos

Imprimir Estadística

Enviar Corregir

Reproducir Derechos

Compartir: [¿Qué es esto?](#)



Puedes utilizar el teclado:



MÁS INFORMACIÓN:

Preguntas del PSE sobre el vino guipuzcoano
Un día en un 'tres estrellas Michelin'

OTRAS EDICIONES

Publicado en **Edición Impresa** en la sección de
Versión texto accesible
Edición de Bolsillo, edición para **PDA/PSP** ó **Móvil**
Edición Impresa en PDF € - 18-01-2007

Última hora

Lo último

- 16:31 Grecia activa el plan de rescate y confía en recibir el dinero antes de un mes
- 16:30 El asesinato de las niñas de Alcásser estará 12 años más en prisión
- 16:30 Una rosa en la calle, un libro en la mano
- 16:07 Los obispos defienden el derecho a manifestar las creencias religiosas fuera del ámbito privado
- 16:06 Salgado defiende que "España está mucho mejor que Grecia"

Contrata ya la Cuenta Euribor Self Bank

[Ver más noticias](#)

Videos **Fotos** Gráficos



Heridos - 16:23



Lanzamiento del minitransbordador - 15:06



Rajoy se defiende por las críticas del Estatuto de Castilla-La Mancha - 14:59

cuenta NÓMINA de ING DIRECT [Más info](#)

Otras fotos



Ayuda | Contacto | Venta de fotos | Publicidad | Aviso legal | elpais.com en tu web | SiteIndex | Traductor | [RSS](#) | [PODCAST](#)

[Secciones](#)

© EDICIONES EL PAÍS, S.L. - Miguel Yuste 40 - 28037 Madrid (España)

[Otros medios](#) [Asociados](#)

Canal de la Sociedad de la Información