

TEMPORADA DE SIDRA »

Bizkaia paladea su 'txotx'

El alpinista vizcaíno Alex Txikon abre la degustación de un caldo fresco y un punto amargo

EFE | Bilbao | 22 ENE 2014 - 16:52 CET

Archivado en: Alex Txikon Bizkaia País Vasco España Bebidas Alimentación Alimentos Industria Bienes consumo Comercio



El alpinista Alex Txikon realiza el 'txotx' dando paso a la inauguración de la temporada de sidra en Bizkaia. / LUIS TEJIDO (EFE)

El alpinista vizcaíno **Alex Txikon** ha abierto este miércoles la temporada del "txotx" en Bizkaia al ser el primero en probar [la sidra vizcaína](#) de esta temporada, de la que se han producido 150.000 litros de un caldo color "amarillo intenso, fresco, de fina espuma en el escanciado y un punto de amargor interesante".

José Antonio Zamalloa, presidente de la [Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia](#), ha descrito las características de la sidra de este año en el acto de apertura de la temporada, que se ha celebrado en una sidrería de Amorebieta ubicada en un caserío de más de 400 años.

Junto a la diputada foral de Agricultura de Bizkaia, **Irene Pardo**, y el director de Innovación de Industrias Alimentarias del Gobierno vasco, **Peli Manterola**, Zamalloa ha manifestado que los productores están "muy contentos" con la sidra de este año, a pesar de que el mal tiempo de mayo y junio perjudicó la floración y provocó la pérdida de algunas variedades tardías.

Los 150.000 litros de sidra de la última cosecha, una cantidad similar a la de 2013, han sido producidos gracias a las manzanas cultivadas en Bizkaia en 65 hectáreas de terreno, gestionadas por treinta productores. Zamalloa ha asegurado que la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia pretende que el consumidor conozca la calidad del producto y, al descorchar una botella, perciba el "esfuerzo artesano de quien lo elabora".

La diputada de Agricultura ha expresado el apoyo de su departamento a los elaboradores y productores de manzana y sidra natural de Bizkaia y ha asegurado que, en los últimos años, se ha trabajado "mucho" para mejorar la calidad de la manzana y se ha profesionalizado el sector.

"Parece que la guipuzcoana siempre nos come un poco la tostada"

Manterola también ha recalcado que en los últimos años se ha incrementado de forma considerable la calidad de las manzanas y la sidra y ha apostado por que productores, elaboradores e instituciones trabajen de forma unida para fomentar este mercado.

Antes de abrir la "kupela" (barrica) para degustar el primer vaso de sidra vizcaíno de la temporada, Txikon ha dicho que esta experiencia representa para él "un honor y un placer". El montañero de Lemoa ha reivindicado la sidra vizcaína frente a la de otros territorios: "Parece que la guipuzcoana siempre nos come un poco la tostada".