

Euskadi – Basque Country

Una ventana desde la que podrás ver lo mejor de Euskadi-Basque Country. La dejamos abierta para ti.

Txotx: el grito que da inicio a la fiesta de la sidra

Publicado el 9 enero, 2015



Txotx, el primer escanciado de sidra el año. Da inicio a la temporada de la sidra en Gipuzkoa. Foto turismo Euskadi <http://bit.ly/TapJqq>

La temporada de **sidrerías** o “*sagardotegis*” en territorio guipuzcoano suele iniciarse a mediados del mes de enero y comienza con un ¡**Txotx!**, el grito con el que el sidrero invita a pobrar la sidra de cada “kupela” o tonel.

Txotx es una palabra en euskera que significa “palillo” y hace referencia al espiche con el que se cierra la barrica una vez concluída la degustación. Pero por extensión hoy la palabra indica el primer escanciado de sidra de la temporada que cada año suele estar protagonizado por algún personaje relevante.

Este año 2015, por ejemplo, son las actrices de “**Loreak**” las que harán los honores. En otras ediciones los encargados de probar el primer escanciado de sidra fueron por ejemplo el entrenador **Javier Clemente**, el ciclista **Miguel Indurain**, la soprano **Ainhoa Arteta** o el cocinero **Karlos Argiñano**.



El cocinero Karlos Argiñano da inicio a la temporada de sidra de 2011 en la sidrería Petritegi de Astigarraga. Foto sagardoaren lurraldea <http://bit.ly/1Ds9jxS>

El rito de la sidra se resuelve, como no, en torno a una buena comida que suele incluir tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuleta a la brasa, y de postre, queso con membrillo y nueces. La oferta se divide entre **sagardotegis** en las que es posible comer sentados o las más tradicionales en las que se come de pie y de un mismo plato. Así que hay para elegir entre lo más tradicional y lo más cómodo.



Menú de sagardotegia. Foto de Petritegi sagardotegia en Facebook <http://on.fb.me/14yCABk>

En las sidrerías “**sagardotegiak**” guipuzcoanas es habitual que los comedores se sitúen en torno a la bodega donde se ubican las **kupelas**, así que cada comensal sólo tendrá que acercarse y servirse del barril. Sin embargo, algunas de las kupelas, las que contienen la mejor sidra permanecen cerradas con un palillo y será el dueño de la sidrería quien las abra al grito de ¡**Txotx!**. En ese momento es casi obligatorio levantarse y arrimar el vaso al chorro de sidra que cae a presión desprendiendo sus aromas propios, según las manzanas con las que haya sido elaborada.



La sidra guipuzcoana se elabora con diferentes tipos de manzanas ácidas y amargas

Dicen los expertos que la sidra hay que que beberla de trago, en el momento, y en cantidades muy pequeñas. Es momento de charlas con los amigos en la bodega mientras llega el siguiente plato, o de seguir probando el contenido de las **kupelas** abiertas.

Además es costumbre en las **sagardotegis** pagar sólo por el vaso que ya viene incluido en el menú, así que se puede beber toda la sidra que uno aguante por el mismo precio.

La fiesta de las **sagardotegis** tiene su origen en las catas que antes se realizaban entre sidreros y mayoristas, restaurantes y sociedades gastronómicas que acudían a las sidrerías (sagardotegiak en euskera) para elegir la sidra (sagardoa) que comprar para todo el año. Entonces era habitual que los compradores llevaran alguna chuleta para acompañar a la sidra y que el sidrero invitase a una tortilla. La cata siempre se hacía de pie, porque según los expertos se catan mejor los aromas, pero también porque si te excedes con la bebida te das cuenta antes.

El caso es que a las catas, además de los compradores, empezaron a apuntarse amigos y familiares varios y el asunto empezó a convertirse en un acontecimiento social importante.

La temporada termina en torno al mes de abril o mayo, según los casos, y a partir de entonces la sidra que aún queda en las **kupelas** se embotella para poder seguir degustándola todo el año.

About these ads



Portátil PC
convertible HP
Pavilion 11-n...
399 €

Portátil Asus
F555LD-
XX322H Negro
599 €

Portátil táctil
convertible HP
Pavilion
699 €

Compártelo:

Twitter 3 Google+ Facebook 3 Pinterest

Me gusta

Sé el primero en decir que te gusta.

Seguir

[7 planes navideños en Vitoria-Gasteiz](#)

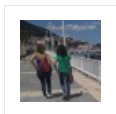
En "Alava"

[Basajaun, el señor de los Bosques](#)

En "Alava"

[Lekeitio](#)

En "Bizkaia"



Acerca de Maremi y Arantza

Dos amigas viajeras y enamoradas del País Vasco. Nacidas en Isla Margarita (Venezuela) y en Bilbao nuestro interés por el turismo, la comunicación y la fotografía nos unió un día en este proyecto de enseñar Euskadi a quienes nos visitan mostrándoles cómo somos, cómo vivimos y cómo es esta tierra. Nuestra manera de comunicar lleva ya 20 años llegando a millones de personas a través de nuestro libro Euskadi Esencial distribuido en cada una de las habitaciones de los hoteles de tres, cuatro y cinco estrellas. Estamos enganchadas a las redes sociales. Allí también nos encontrareis.

[Ver todas las entradas por Maremi y Arantza →](#)

Esta entrada fue publicada en [Cultura](#), [Gastronomía](#), [Gipuzkoa](#), [País Vasco](#) y etiquetada [Ainhoa Arteta](#), [Javier Clemente](#), [Karlos Argiñano](#), [kupela](#), [Loreak](#), [Miguel Indurain](#), [sagardoa](#), [sagardotegia](#), [sidra](#), [sidrería](#), [txotx](#). Guarda el [enlace permanente](#).

Euskadi – Basque Country

El tema Twenty Ten. Crea un blog o un sitio web gratuitos con WordPress.com.

[+ Seguir](#)