



# euskalkultura.com

## (<http://www.euskalkultura.com/espanol/>)

DIÁSPORA Y CULTURA VASCA

Suscríbete gratis a EuskalKultura.com



Inicio (<http://www.euskalkultura.com/espanol/>) / Noticias (<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/>)  
/ El comienzo de la temporada vasca de sagardotegiak, recogido en el diario estadounidense The New York Times

Noticias (<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/>)   
(<http://www.euskalkultura.com/espanol/rss/noticias>)

## El comienzo de la temporada vasca de sagardotegiak, recogido en el diario estadounidense The New York Times

27/01/2005



Los barriles de la tamborrada donostiarra tocan con 'minibarricas de sidra', afirma el New York Times (foto VincentWest para el NYT)

*A mediados de mes se inauguró en Euskal Herria la nueva temporada de sagardotegiak (sidrerías), con la soprano tolosarra Ainhoa Arteta como madrina y embajadora de excepción. Atendiendo a la llamada del 'txotx' --el tradicional grito que avisa de la apertura de una nueva barrica de sidra-- los aficionados se acercaron a las sidrerías por primera vez en este año, para degustar una nueva cosecha de sagardoa (sidra). El peculiar modo de iniciar la temporada sidrera es recogido en su edición de ayer por el diario New York Times, en un artículo en el que el periodista Peter Meehan narra su visita a una típica*

*sagardotegia donostiarra.*

PUBLICIDAD



## Sidreria Ipintza

En el centro de Astigarraga. Ante todo,

calidad



La experiencia del periodista estadounidense debió de resultar satisfactoria, a tenor del positivo reflejo que muestra el artículo publicado en el diario neoyorquino. El buen ambiente y la informal cordialidad de los asistentes a la sidrería es uno de los aspectos que en él se destacan.

El artículo comienza en Barkaiztegi, una *sagardotegi* donostiarra situada en el barrio de Martutene, con una imagen muy habitual en Euskal Herria por estas fechas: al grito de 'Txotx!' se abre una de las grandes barricas que contienen la sidra y los comensales abandonan sus mesas para reunirse alrededor del fino chorro que sale de la barrica y rellenar sus vasos para probar la bebida.

### El 'Tchotch'

José María Irizar, representante de la décima generación de sidreros de Barkaiztegi, explica que 'la tradición del txotx (pronunciado tchoctch, aclara el periodista) se remonta a varios siglos atrás, cuando las familias visitaban las *sagardotegis* cercanas durante las largas noches de febrero y marzo, y probaban la sidra recién fermentada'. Los anfitriones ofrecían a los visitantes un frugal refrigerio para acompañar a la bebida, algo que hoy en día ha evolucionado hasta el menú actual: tortilla de bacalao, bacalao con pimientos verdes, y chuletas, al parecer demasiado 'poco hechas' en opinión del periodista.

A lo largo de la noche pueden llegar a abrirse diez barriles, y con cada apertura los asistentes abandonan sus mesas para ponerse en fila frente al txotx y llenar sus vasos. 'El procedimiento habitual es probar la sidra y volver a la mesa' afirma Meehan, 'aunque a menudo una barrica merece un segundo trago. Se discute apasionadamente sobre las sutiles diferencias entre una barrica y la siguiente, y los clientes pueden probar tanta sidra como deseen'.

### Cada sidra es diferente

El proceso de elaboración de la sidra es muy natural: las manzanas se recogen y seleccionan en octubre y con ellas se hace el zumo de manzana que luego se embotella en barricas y tanques de fermentación. Para mediados de enero la sidra ya ha completado el proceso de fermentación y las sidrerías están en disposición de comenzar la temporada. La sidra se bebe directamente de la barrica en la que ha fermentado, por lo que cada una tiene un sabor ligeramente diferente. Así, el articulista distingue sabores desde 'una sidra directa y clara, con afrutado sabor a manzana', a otra 'con claras notas de miel', e incluso una tercera 'con un sutil fondo a cereza'.

Una sidrería como la mencionada en el artículo --Barkaiztegi-- produce 20.000 botellas de sidra al año. Alrededor de 2.000 litros se reservan para la temporada de *sagardotegi* en la propia sidrería. Toda la sidra se consume durante el año, y básicamente dentro del propio País Vasco, sin que se exporte fuera de Euskal Herria, tampoco por lo tanto a los Estados Unidos. 'Pero', afirma el periodista, 'incluso si se llegara a exportar, no sería posible reproducir el peculiar ritual vasco, su curioso ritmo: apresurarse para probar el txotx, comer, repetir...!'

## 'Todos amigos en la sidrería'

El relato de Meehan finaliza con una anécdota. Al enterarse de la existencia de un grupo de norteamericanos entre los asistentes un *bertsolar* les dedicó unos *bertsos* (estrofas improvisadas) en euskera que, según le tradujeron, venían a decir:

'Sean de Nueva York o de San Sebastián,  
de los Estados Unidos o de España,  
todos son amigos, todos son iguales,  
unidos aquí, en la sidrería'

## Enlaces relacionados

El artículo del New York Times

'In Basque Country, Everyone's in the Cider House' (<http://www.nytimes.com/2005/01/26/dining/26basq.html?oref=login>)

Bazkaiztegi sagardotegia--Sidrería Barkaiztegi

La sidrería mencionada en el artículo del New York Times ([http://www.sagardotegiak.com/sidrerias/barkaiztegi/eu\\_barkaiztegi.htm](http://www.sagardotegiak.com/sidrerias/barkaiztegi/eu_barkaiztegi.htm))

Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

[www.sagardotegiak.com](http://www.sagardotegiak.com) (<http://www.sagardotegiak.com>)

Entrar

Twitter

0



Enviar a un amigo

0

(<http://www.euskalkultura.com/espanol/enviar->

Añadir comentario

0

[a-un-amigo?atala=albisteak&id=11173](http://www.euskalkultura.com/espanol/a-un-amigo?atala=albisteak&id=11173))

(<http://www.euskalkultura.com/espanol/>

[anadir-comentario?atala=albisteak&id=11173](http://www.euskalkultura.com/espanol/anadir-comentario?atala=albisteak&id=11173))



(<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/nabarralde-presenta-su-renovada->

[pagina-web-un-instrumento-vivo-al-servicio-de-nuestra-memoria-historica](http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/nabarralde-presenta-su-renovada-pagina-web-un-instrumento-vivo-al-servicio-de-nuestra-memoria-historica))



(<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/1-352-obras-concurren-a-los->

[premios-literarios-donostia-desde-argentina-95-mexico-16-cuba-15-eeuu-14-chile-12](http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/1-352-obras-concurren-a-los-premios-literarios-donostia-desde-argentina-95-mexico-16-cuba-15-eeuu-14-chile-12))

Las más leídas (<http://www.euskalkultura.com/espanol/las-mas-leidas>)

16/01/2015

**La Tamborrada comenzará en la Diáspora, de la mano de las euskal etxeak de París y Nueva York** (<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/la-tamborrada-comenzara-en-la-diaspora-de-la-mano-de-las-euskal-etxeak-de-paris-y-nueva-york>)

21/01/2015

**Berri Txarrak llega a Burdeos y a París en su gira 2015; después en Madrid, Barcelona, Fráncfort, Berlín, Texas...** (<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/berri-txarrak-llega-a-burdeos-y-a-paris-en-su-gira-2015-despues-en-madrid-barcelona-francfort-berlin-texas>)

21/01/2015

**La Tamborrada arrancó con fuerza en la Diáspora: crónica fotográfica de las fiestas de París, Nueva York, Madrid y Arrecifes** (<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/la-tamborrada-arranco-con-fuerza-en-la-diaspora-cronica-fotografica-de-las-fiestas-de-paris-nueva-york-madrid-y-arrecifes>)

## Últimos comentarios

sobre la canción (<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/la-israeli-autora-del-himno-jerusalen-de-oro-reconocio-antes-de-morir-haberse-basado-en-una-nana-euskaldun#i8922>)  
**Moshe**, 16/01/2015

para teresa salinas (<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/partidas-de-nacimiento-de-bizkaia-gipuzkoa-y-araba-desde-el-siglo-xvi-al-xx-disponibles-en-la-red#i8919>)  
**pedro Oyarzabal**, 01/01/2015

Saludos fraternos (<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/lizarzaburus-de-uno-y-otro-lado-del-atlantico-preparan-un-encuentro-familiar-en-el-caserio-origen-de-la-saga-en-lizartza#i8918>)  
**ADOLFO LIZARZABURU**, 31/12/2014

revista apelli2 vascos (<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/partidas-de-nacimiento-de-bizkaia-gipuzkoa-y-araba-desde-el-siglo-xvi-al-xx-disponibles-en-la-red#i8917>)  
**Luis**, 31/12/2014

familia (<http://www.euskalkultura.com/espanol/noticias/lizarzaburus-de-uno-y-otro-lado-del-atlantico-preparan-un-encuentro-familiar-en-el-caserio-origen-de-la-saga-en-lizartza#i8916>)  
**juan carlos Lizarzaburu**, 30/12/2014

© 2014 BasqueHeritage S.L.

Portuetxe 51, 201. bulegoa

20018 Donostia / San Sebastián

Tel: (+34) 943 504477 / (+34) 943 316170

MAPA WEB (<http://www.euskalkultura.com/espanol/mapa-web>) | ACCESIBILIDAD (<http://www.euskalkultura.com/espanol/accesibilidad>) |

AVISO LEGAL (<http://www.euskalkultura.com/espanol/aviso-legal>) | CONTACTO (<http://www.euskalkultura.com/espanol/contacto>)



(<http://www.euskadi.net/>)



(<http://www.gipuzkoa.net/>)



(<http://www.bizkaia.net/>)