

publicidad

04 de Marzo, 15:08 pm

[Inicio](#) [Noticias](#) [Cotizaciones](#) [Análisis Técnico](#) [Finanzas Personales](#) [Opini3n](#)[Última hora](#) [Mercados](#) [Empresas](#) [Economía](#) [Vivienda](#) [Empleo](#) [Agenda macro](#)**IBEX 35**
8.227,00 (0,49%)**MADRID**
833,45 (0,59%)**EURO STOXX50**
2.619,59 (0,11%)**DAX**
7.695,70 (-0,16%)**CAV-TEMPORADA SIDRA**

La Oreja de Van Gogh abre una temporada de sidra "fresca y afrutada"

16/01/2013 Noticias EFE

[Comentar](#)[Share](#)

Los componentes del grupo de pop La Oreja de Van Gogh han inaugurado hoy la temporada de sidra al "txotx" de Gipuzkoa, al disfrutar del honor de ser los primeros en probar directamente de la "kupela" un caldo "fresco, afrutado y con cuerpo".

El popular quinteto donostiarra ha abierto -al grito ritual de "Gure sagardo berria" (Nuestra nueva sidra)- la temporada 2013 en el tradicional acto que organizan los productores guipuzcoanos en la sidrería Petritegi de Astigarraga, después de presentar en una rueda de prensa los principales datos sobre la cosecha de 2012.

La comparecencia la ha presidido Leire Martínez, cantante de La Oreja de Van Gogh, que ha estado acompañada por representantes del Gobierno Vasco y la Diputación de Gipuzkoa, por el alcalde de Astigarraga, Andoni Gartzia, y por José Ángel Goñi, portavoz de Sagardun, el consorcio público-privado que agrupa a los productores y se encarga de fomentar la cultura de la sidra.

Según ha explicado Sagardun, durante el 2012 los sidreros vascos produjeron alrededor de 10 millones de litros de sidra, una cantidad similar a la de los últimos años, con lo que el sector continúa con la política de prudencia ante "la difícil y duradera situación económica".

Aunque la cantidad ha sido similar, la producción ha resultado "irregular", ya que la mayor parte de la manzana se ha recogido en la zona costera, entre Tolosa y el litoral.

Goñi ha detallado que la sidra de este año presenta un color amarillo verdoso, con "txinparta" fina y persistente, y un aroma limpio e intenso con matices de fruta fresca, largo y expresivo.

El caldo que se degustará en 2013 tiene una "suave entrada en boca, alegre, con cuerpo, grata frescura y final redondo", según los expertos.

El pasado año se caracterizó por una primavera húmeda, que influyó en la polinización, y por un verano muy seco con altas temperaturas que llevaron a los manzanos a su "límite de estrés".

No obstante, las lluvias del otoño propiciaron que las manzanas adquiriesen su peso ideal antes de la recogida y que se cargaran de los azúcares que necesitaban, con lo que el producto resultante ha sido "mejor de lo esperado", según ha indicado Goñi.

El frío que se vivió el pasado mes de abril y el golpe de calor de agosto han posibilitado un "calibre bueno de las manzanas", aunque las altas temperaturas que se registraron a finales de junio afectaron a un porcentaje elevado de frutos, lo que provocó pobredumbre y la caída de una "parte importante" de ellos.

Como cada año, los productores han presentado innovaciones para fomentar la sidra guipuzcoana, como el lanzamiento de la nueva marca Sagardoaren Lurralde, que agrupará toda la oferta relacionada con la cultura de la sidra, así como la puesta en marcha de una aplicación para dispositivos móviles que incluye una guía de sidrerías y mucha otra información sobre el sector.

Tras la presentación de las características de la cosecha, Leire Martínez ha agradecido, en nombre de todo el grupo, el "honor" que para ellos significa abrir la temporada, un encargo que, ha dicho, tal vez se deba a que alguien ha rastreado las costumbres del grupo, que habitualmente "moja" sus logros en sidra, según ha confesado la cantante.

Ha recordado que hace algunos años convencieron a los directivos de su casa discográfica para presentar un nuevo álbum en San Sebastián y uno de los lugares a los que lo llevaron, como buenos "cicerones", fue a una sidrería. "Alguno todavía no ha vuelto", ha bromeado la vocalista.

Convencida de que "las buenas costumbres hay que mantenerlas", Lerie ha animado a todo el mundo a que acuda a las sidrerías para degustar el caldo directamente de la barrica durante la temporada del "txotx" inaugurada hoy oficialmente.

[Comentar](#)[Share](#)


Iniciar sesión con    

Añadir comentario



La actualización en tiempo real está **pausada**. [\(Continuar\)](#)

Mostrando 0 comentarios

[Ordenar por los más recientes primero](#) 

 [Suscríbete por correo electrónico](#)  [RSS](#)

vocento

EICorreo.com

EIComercio.com

EIDiarioMontañes.es

Hoy Cinema

LaRioja.com

Ideal

La Voz Digital

ABC.es

Qué.es

El Norte de Castilla

Diario Vasco

Hoy Motor

Diario Sur

Hoy

Grada 360