

[+] **Actividad usuarios** Iniciar sesión / Registrarse / Olvidé mi contraseña en **6 meses durante 1er año** si vienes de Telefónica **SÓLO ONLINE**

Versión móvil | widgets noticias | deportes



LA CATA
David González
Presenta los vinos de
Bodegas La Emperatriz.
Apúntate a la cata >>

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

Hoy 4.2 / 20.6 | Mañana 9.2 / 20 |

larioja.com.tv Otra forma de ver TV

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Vino Rioja

Portada **La Rioja** **Deportes** **Economía** **Más Actualidad** **Gente y TV** **Ocio** **Participa** **Blogs** **Servicios**

Agenda Alojamientos Moda Cartelera Cine Dcine.org Motor Dnxe Lo más Gente TV

Estás en: larioja.com > Noticias Ocio



NOTICIAS RELACIONADAS
MÁS Casas rurales en Astigarraga

PLANES: DE SIDRERÍA

¿Que corra la 'sagardoa'!

Astigarraga te espera para que disfrutes de la tradición sidrera vasca

12.03.10 - PILAR HIDALGO |

Vota 0 votos ☆☆☆☆☆ Opina Ver comentarios (0) Imprimir Enviar Rectificar

Bienvenido al mundo sidrero vasco, un universo plagado de tradición en el que reina la amistad y el disfrute de la buena comida (y mejor bebida) en un ambiente muy especial. Su capital es el municipio guipuzcoano de Astigarraga, donde se localizan numerosas sidrerías de la 'vieja escuela'.

Disfrutar del ritual que acompaña a la cata de la nueva sidra de temporada exige unos requisitos mínimos: excelente ánimo, una cuadrilla de amigos y recorrer los cerca de 160 kilómetros que separan La Rioja de Astigarraga.

Una vez en el epicentro sidrero, conviene familiarizarse con cuatro vocablos en euskera que actuarán como salvoconducto a la diversión: 'sagardoa' (sidra), 'sagardotegia' (sidrería), 'kupela' (la gran barrica donde se almacena este mosto de manzana) y, sobre todo, '¡txotx!' (el grito que anima a levantarse de la mesa para rellenar el vaso con la bebida que sale directamente de la 'kupela').



Sin intermediación. En el País Vasco, la sidra se vierte en el vaso directamente desde el grifo de la 'kupela'. / BERNARDO CORRAL

El gusto de los vascos por la sidra se pierde en el tiempo. Se desconoce si el manzano nació en tierras vascas de forma espontánea o fue importado, pero documentos escritos constatan la presencia del frutal en estas tierras ya en el siglo XI. Además, la elaboración de sidra constituía una costumbre muy asentada en los caseríos vascos. En la 'edad de oro' de la construcción de estas viviendas, hacia el siglo XVI, la edificación de las casas rurales comenzaba por el 'tolare' o lagar y, a partir de ahí, se distribuía el resto de dependencias.

El 'txotx'

La recogida de la manzana empieza hacia mediados de octubre, cuando el fruto está maduro y se transporta a los silos para dar inicio al proceso de elaboración de la sidra.

Para ello, la manzana se prensa y se deja fermentar durante unos cinco meses. Hacia mediados de enero, arranca la temporada del 'txotx' o de cata de la nueva sidra que viene. Ésa que para que resulte un producto completamente terminado habrá que embotellarlo, tras superar dos fermentaciones y un proceso de maduración. El ciclo del 'txotx' finaliza a mitad de mayo. Pero mientras goza de ese espíritu joven, las sidrerías constituyen el lugar ideal para saborear la 'sagardo'. En las guipuzcoanas, las 'kupelas' de sidra acostumbran a rodear el comedor, donde las cuadrillas comparten un menú tradicional que consta de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón y, de postre, queso con membrillo y nueces.

Al tiempo que se da buena cuenta de los platos, el dueño de la sidrería o un miembro de la cuadrilla lanza el grito de 'txotx', que anima al que quiera beber a levantarse para retirar directamente de la 'kupela' un vaso de sidra. La primera persona en llegar al depósito será la encargada de abrir el grifo de la 'kupela' y de cerrarlo cuando toda la gente acabe de completar sus vasos. Pero más vale que no se le canse el brazo, ya que en las sidrerías vascas por el precio del menú se puede degustar cuanta sidra se quiera.

De museo

Aunque antes de sucumbir a los placeres de la mesa, conviene acercarse al Museo de la Sidra Vasca o Sagardotexea (en la calle Nagusia, 48) de Astigarraga.

Este centro propone un interesante recorrido por el pasado, presente y futuro del mundo de la sidra en el País Vasco y su importancia cultural en este territorio. Ese conocimiento se alcanza a través de los paneles informativos y el material interactivo que acoge la sala divulgativa. Y luego esas enseñanzas se ponen en práctica en el manzanal abierto al exterior, en el que el museo desarrolla diversas actividades demostrativas, injertos y cultivos para aproximar al visitante a la naturaleza en un contexto ameno y divertido.

La instalación reserva un tercer espacio a la degustación del mosto, para iniciarse del mejor modo en el rito del 'txotx'. La Sagardotexea abre los sábados de 11 a 13.30 y de 16 a 19.30 horas. Los domingos sólo mantiene el horario de mañana (entre mayo y septiembre este día permanecerá cerrada). El pase cuesta 3,5 euros e incluye la visita y la cata. Los menores de 10 años entran gratis.

El museo programa múltiples actividades a lo largo del año. Para el próximo puente de San José ha organizado

AIRFRANCE

Nueva clase
PREMIUM en Europa

Bajamos los precios,
no los servicios

→ pulse aquí

EVENTOS

Evento, nombre del sitio, palabras clave

Elige categoría

Elige provincia

Elige localidad

☐ Hoy ☐ Mañana ☐ Fin de Semana

Desde(dd-mm-aaaa) Hasta(dd-mm-aaaa)

BUSCAR

visita nuestra nueva web

fiestas universitarias
cotillón conciertos
sesiones vídeos tus fotos
noticias próximos eventos

www.concept.es

Bienvenido a **larioja.com**

[+] [información](#) [actividad](#) [usuarios](#) [Iniciar sesión](#) [Red de REGISTRO](#) [OnteGet](#) [Indicador](#) [en](#)

Powered by  SARENET

larioja.com

© larioja.com
 Registro Mercantil de La Rioja, Tomo 457, Folio 200, Hoja LO-6718, Inscripción 1ª C.I.F.: A26295626
 Domicilio social en Vara de Rey 74 bajo 26002 Logroño (La Rioja) Correo electrónico de contacto redaccion@larioja.com
 Copyright © larioja.com, Servicios en la Red SAU, Logroño , 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio diario LA RIOJA, y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:
 Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa Web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#)

ENLACES VOCENTO

[ABC.es](#)
[El Correo nortecastilla.es](#)
[Elcomerciodigital.com](#)
[SUR digital](#)
[Qué.es](#)
[La Voz Digital](#)
[Punto Radio](#)

[hoyCinema](#)
[Infoempleo](#)
[11870.com](#)

[Hoy Digital](#)
[La Rioja.com](#)
[DiarioVasco.com](#)
[Ideal digital](#)
[Las Provincias](#)
[El Diario Montañés](#)
[Laverdad.es](#)
[Finanzas y planes de pensiones](#)
[hoyMotor](#)
[Autocasion](#)

ANUNCIOS GOOGLE

Sagardodenda

Euskal Sagardoaren online DendaAstigarragatik mundu osora
www.sagardodenda.com

Descorchador Electrico

Sacacorchos electrico por solo 29€Premio producto innovación 2010
www.escanciadoresdesidra.com

Escanciador Eléctrico

Escancia tu sidra de formafácil y mucho más sabrosa
Escanciador.eolo.com

Bienvenido a 