

Tolosa - Goierri | Ordizia |

La sidrería Tximista vuelve con la ilusión de siempre



Amaia Blázquez, junto a una kupela, a la que se puede acercar la clientela de manera organizada. / MARIN

Representa el último local del municipio de los dedicados a la restauración que reabre sus puertas



Aunque las sidrerías tuvieron opción a reabrir sus puertas desde el 1 de junio, aquí en la localidad, la sidrería Tximista no lo hacía hasta el pasado miércoles, día 10, lo que le convierte en el último local del municipio, dedicado a la restauración, y del sector hostelero en incorporarse a la actividad.

Amaia Blázquez, alma máter del establecimiento reseña que «no hemos querido hacerlo hasta estar totalmente convencidos de que, desde el punto de vista de la seguridad sanitaria, teníamos todo perfectamente ajustado al protocolo establecido».

Un local que enfila ya sus cuatro décadas, que abrió sus puertas en 1982 en el bajo de la casa ubicada en ese punto en el que la popularmente Avenida, se encuentra con el paseo Joseba Rezola (Vial Sur), por su puesto al lado del puente de Tximista, apertura que tuvo lugar de la mano del matrimonio Esnaola Gaztañaga, Josetxo y Mari Carmen, local en el que, anteriormente, en su día la familia contó con una calderería, actividad de la que el establecimiento guarda evidentes reminiscencias.

Nueva etapa y apuesta de futuro adoptada en el año 2002, por Amaia junto a su marido Aitor Esnaola, segunda generación en la casa, en el que el matrimonio decidía, como primer paso, comprar dos hectáreas de

terreno en Getaria, en las que plantaban su manzanal, que completaban con otro en Ataun, producción a la que añadían, manzana traída de Oiartzun, Zaldibia y Zizurkil.

Y en el año 2016, la sidrería Tximista decidían dar el paso y entraba a formar parte del club de los elaboradores, año en el que presentó sus primeros zumos fermentados, andadura y devenir que llegaba al comienzo de este año 2020 con las kupelas a rebosar tras una cosecha, 2019, histórica de manzana.

Txotx al que dieron inicio el pasado 20 de diciembre, apadrinado por el basket urdiña en la celebración de su 50 aniversario.

Y el 13 de marzo la llegada del coronavirus obligaba a echar el cierre, «justo, destaca Amaia, en los días de marzo y abril, que para nosotros son los más fuertes del año, y además, con la agenda de reservas al completo». Por lo que de alguna manera, sobre el papel se nos iban dos meses muy importantes, que es mucho perder, dos hojas del calendario que a la postre han sido tres.

Y a partir de ahí empezamos por embotellar la sidra, etiquetar, y acto seguido, vender a domicilio y nos hemos llevado una gratísima sorpresa por la sensacional acogida que hemos encontrado en especial por parte de la gente de Ordizia, a la que estamos muy agradecidos. Ante tanta incertidumbre., ha representado un subidón de ánimo.

La sidra natural no tiene fecha de caducidad pero sí un periodo óptimo de consumo. Esto quiere decir que se aconseja tomar la sidra en el plazo de un año después del embotellado. Evidentemente no es una regla fija, pues podemos encontrar sidra que supere ese tiempo y estar magnífica.

Además si ha estado perfectamente controlada en la kupela luego en botella aguanta un año, como mínimo, perfectamente. Habrá que ver cómo se suceden las próximas semanas por lo que a la salida de la producción se refiere. Sea como fuere, destaca Amaia, nuestra intención no es otra que volver al 'tolare' a finales del mes de septiembre.

Nosotros únicamente elaboramos sidra con manzana autóctona, por esa razón pertenecemos a la Denominación de origen Euskal Sagardoa. Sidra natural del País Vasco.

Y como en una sidrería siempre hay algo que hacer, he aprovechado a su vez este tiempo para llevar a cabo tres cursos, uno centrado en el protocolo de seguridad en cada establecimiento, organizado el pasado 22 de mayo por la Fundación Hazi y la Denominación de Origen Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco, en el que hemos trabajado los puntos más importantes a tener en cuenta en el local en esta reapertura, Ahora que llegan las primeras variedades de manzana; San Juan sagarra, vemos que esta campaña, aunque viene bien y generosa en cantidad, no va a ser como la del año pasado, lo que en principio, a la vista de las circunstancias, no es una mala noticia.

Afortunadamente tenemos un local amplio y la necesidad de mantener una distancia entre comensales de 2 metros nos permite poder reunir a un total de 120 comensales. Todo ello sin tener en cuenta el espacio que ofrece el jardín.

La semana pasada de miércoles a viernes fue tranquila pero el fin de semana trabajamos bien. En estas circunstancias no existe la llamada o voz 'txotx', pero de manera organizada y en grupos de no más de 20 personas vamos a la kupela. Me siento un poco como una azafata de vuelo dando instrucciones pero todo fue muy bien. La asociación acaba de presentar en el Museo Chillida Leku de Hernani la sidra en botella, de esta última campaña y ha elaborado un catálogo que recoge la información de cada sidrería asociada y las características de cada sidra. Dos importantes iniciativas de promoción.

Y sin darle demasiadas vueltas a qué nos depara el futuro, algo que por otra parte no va a estar en nuestra mano, nosotros vamos a seguir trabajando, con la energía e ilusión de siempre, centrados en nuestra filosofía inicial; un producto propio y mimado, elaborado con manzana cultivada en Euskadi. Y a partir de ahí, a seguir trabajando con nuestros proveedores, de aquí, de casa, que dicho sea de paso se han portado fenomenalmente bien.

Y aunque todo indica que no va a haber fiestas patronales, la gente está reservando su comida o cena de todos los años, lo que para nosotros es una alegría.

Lo + leído

[El Diario Vasco](#)[Ordizia](#)[Top 50](#)

- 1** **EL PSE-EE hace un balance muy crítico de este primer año de gobierno municipal**
- 2** **Justo Lillo se hace cargo del primer equipo del OKE**
- 3** **La sidrería Tximista vuelve con la ilusión de siempre**
- 4** **«Toca que la suerte nos dé una alegría»**
- 5** **El jugador de la Real Sociedad Eneko de Carlos en el álbum de la liga Genuine**

Comentarios



PATROCINADA

MÁS NOTICIAS DE EL DIARIO VASCO

Registrados dos pequeños terremotos en Beizama e Itsasondo

Una alianza entre cuatro empresas pone en marcha la primera planta guipuzcoana de fabricación de mascarillas

El polémico cambio de imagen de las gemelas Olsen

Tele Health Dave | Patrocinado

Los elevadores podrían ser un sueño hecho realidad para las personas de la tercera edad

Elevadores de Escaleras | Enlaces Publicitarios | Patrocinado

Las ventas de máquina herramienta caen un 35%, con previsión de repuntar el último trimestre

El cementerio municipal ya dispone de un columbario para 44 urnas

Rebel Wilson bajó de peso y luce despampanante

Game Of Glam | Patrocinado

Los españoles nacidos antes de 1971 son elegibles para una prueba de audición gratuita

Mejorar Mi Audición | Patrocinado

Eibar-Athletic: Uno a uno de los jugadores del Eibar contra el Athletic

Isabel Coixet explora el mundo de los jubilados británicos en España

MÁS NOTICIAS

Coronavirus: Euskadi entrará mañana en la 'nueva normalidad'

EL DIARIO VASCO

Un único fallecido en Euskadi y 10 nuevos positivos, uno de ellos en Gipuzkoa, en las últimas 24 horas

EL DIARIO VASCO

El Gobierno Vasco complementará con 150 euros los ERTE a los trabajadores con salarios inferiores a 20.000 euros brutos

EL DIARIO VASCO

Fotos



Viernes de desescalada en Elgoibar

Surfeando el virus

Igartza, la joya más valiosa

BMW Serie 5, imágenes de la nueva berlina deportiva

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)