



- News republic
- Appy Geek
- Glam Life
- Sports Republic
- Appy Gamer



Post your reaction  
on **Facebook**



Astonished 0



Pleased 0



Indifferent 0



Worried 0



Sorry 0

## A la voz de ¡Txotx!, la temporada de sidra se inicia en Guipúzcoa



20 Minutos.es

asteazkena, 2014(e)ko urtarrilaren 15a 13:44 GMT

20MINUTOS.ES

- Astigarraga y Hernani son las grandes referencias sidreras de Buruntzaldea.
- A la voz de ¡Txotx! los comensales van hacia la gran barrica, el sidrero abre la espita y los vasos se llenan de sidra.
- Se puede beber lo que se quiera porque en la sidrería sólo se paga por el vaso.

La sidrería vasca (sagardotegia) no es un restaurante, es un rito gastronómico. **En Guipúzcoa ha comenzado la temporada de la sidra.** Hay que acercarse a la ceremonia del txotx y disfrutar de la sidra, una buena disculpa para reunirse a comer.

La comarca de Buruntzaldea posee casi 40 sidrerías, pero es Astigarraga la gran referencia, con 17 de ellas. Lo es también Hernani, que cuenta con un gran número de sagardotegia y con una tradición muy arraigada en torno a las mismas.

El pistoletazo de salida es el txotx, el primer escanciado de sidra del año. Cuando **suenan la voz de ¡Txotx! los comensales van hacia la gran barrica.** El sidrero

abre la espita y los vasos se llenan de sidra. Se puede beber lo que uno quiera porque en las sidrerías sólo se paga por el vaso.

**La temporada de la sidra va de enero a abril.** En Guipúzcoa la sidra natural suele consumirse directamente de la kupela o tonel. Las kupelas suelen disponerse alrededor del comedor, y el dueño de la sidrería las va abriendo a lo largo de la noche.

Fuera de temporada se puede disfrutar de **la sidra embotellada.** La sidra natural vasca tiene su etiqueta, el sello Eusko Label. Para elaborarla, solo se emplean manzanas cultivadas en el País Vasco.

Fuente: **Guía Repsol.** Rutas, mapas, restaurantes ¡Planifica con nosotros tu viaje!

0

[Read the original article](#)

