

noticias de Gipuzkoa

Diario de Noticias de Gipuzkoa. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

Ecos

La sidrería Otsua-Enea renueva su espacio

Domingo, 3 de Febrero de 2013 - Actualizado a las 05:23h



La nueva cara de la sidrería aporta un toque moderno al espacio. (Iker Azurmendi)

Justo 25 años después de abrir sus puertas al público, la sidrería Otsua-Enea renueva su imagen. Y lo ha hecho a lo grande. ¿Cómo? Con una modernización completa de sus instalaciones.

Y es que desde hace unas semanas ya se puede disfrutarse de sus renovados espacios. Entre ellos, del lagar. El cambio aquí ha sido espectacular. Por un lado, en la zona de las barricas metálicas se ha instalado un mobiliario moderno en tonos metalizados, armonizando y recogiendo el área. Por otro, con el espacio de las barricas de madera se ha hecho lo mismo, en este caso usando un mobiliario más rústico. Asimismo, los baños también se han ampliado y diseñado de forma contemporánea. De esta forma, Otsua-Enea ha conseguido hacer de su sidrería un espacio mucho más acogedor y actual.

La sidra de esta temporada es además excepcional y cien por cien guipuzcoana, ya que este año han usado en su elaboración exclusivamente manzana del territorio.

Estas novedades no hacen más que reforzar la brillante historia de Otsua-Enea. Con una tradición de elaboración de sidra que empezó hace 86 años, primero para consumo propio y de los vecinos, recogiendo la propia manzana, la familia Etxeberria es bien conocida por los sidreros de la zona. En los primeros tiempos se elaboraban 14.000 litros, pero esa cantidad se ha incrementado hasta los 140.000 litros actuales por temporada, siendo esta la tercera generación de fabricación de sidra artesanal.

Todo el proceso de elaboración se hace íntegramente dentro de la propia sidrería: la selección de la manzana, el proceso de elaboración, el almacenaje y el envasado. Como resultado, han conseguido una sidra natural de reconocido prestigio en el sector.

Otsua-Enea dispone de manzanos propios y convenios con diferentes proveedores.

Primero se recoge y selecciona la mejor manzana. Una vez seleccionada, se introduce en la tolva de recogida, para pasar después al lavado y la trituration de la fruta. Tras finalizar este proceso, se envía al lagar y de ahí a la kupela. Una vez que la sidra está en la kupela, se puede iniciar la temporada del txotx o se puede envasar para consumo durante el año.

Su cocina es además de calidad, con productos de frescos y de la tierra, ofreciendo un menú típico de sidrería.

Cargando comentarios...



Haz tu comentario

[Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

Escribe tu comentario

introduce tu comentario

ComentariosNúmero de caracteres (500/500)

[Soy usuario registrado](#)

Introduce tus datos.

[Quiero registrarme](#). Sólo tardarás un minuto. El comentario se enviará después de registrarte.