

noticias de Gipuzkoa

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

Txotx!

La Oreja de Van Gogh abre la temporada de una sidra “franca, fresca y af

Miércoles, 16 de Enero de 2013 - Actualizado a las 13:49h



El popular grupo de música La Oreja de Van Gogh ha inaugurado la temporada de sidra al "txotx" de Gipuzkoa. (Ruben Plaza)

El popular grupo de música La Oreja de Van Gogh ha inaugurado hoy la temporada de sidra al “txotx” de Gipuzkoa, siendo los primero en probar de la “kupela” “franco, fresco y afrutado”

Los miembros de La Oreja de Van Gogh, Leire Martinez (voz), Pablo Benegas (guitarra), Álvaro Fuentes (bajo), Xabi San Martín (teclados) y Haritz Garde (batería) mañana la temporada de sidra en el tradicional acto que organizan los productores guipuzcoanos en la sidrería Petritegi de Astigarraga.

En el acto de presentación de la temporada, en una rueda de prensa presidida por el alcalde de Astigarraga, Andoni Gartzia, se han dado a conocer los principales datos de la temporada 2012.

La producción de sidra ha sido de alrededor de 10 millones de litros, una cantidad similar a la de los últimos tres años ya que los productores han optado por la a una previsible reducción de la demanda debido a la crisis económica.

Según se ha indicado, la calidad de la sidra ha sido determinada por “el abundante sol del verano”, que ha permitido una “concentración adecuada de los compuestos” lugar a “unas fermentaciones rápidas para obtener caldos francos y afrutados”.

La sagardoa presenta un color amarillo verdoso, con txinparta -el desprendimiento de carbónico que se forma en el momento de ser escanciada- fina y persistente “limpio e intenso, con matices de fruta fresca, largo y expresivo”. La entrada en boca es además “suave, alegre con cuerpo y grata frescura relacionada con la fruta”.

En el año 2012 la producción de los manzanales vascos ha sido irregular según zonas. El aclareo natural causado por el frío de abril y el golpe de calor de agosto han afectado a las manzanas, pero con un rendimiento muy distinto según los microclimas locales.

En cuanto a las novedades presentadas por el Consorcio Sagardun caben destacar, por un lado, la nueva marca turística Sagardoaren Lurraldea, que agrupa e impulsa la cultura de la sidra vasca y por otro, las nuevas experiencias turísticas en sidrerías y en el Museo Sagardoetxea, así como la ruta temática “Santiagomendiko” largo del año 2012 Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, ha acogido la visita de más de 10.000 personas, manteniendo la cifra registrada el año anterior.

Por otra parte, según Sagardoaren Lurraldea, en los últimos años el sector de la sidra está el alza; las plantaciones de manzanos van en aumento y se han implementado para mejorar la calidad de la manzana y la sagardoa: el Laboratorio de Fraisoro y la Finca experimental Guardiaetxe.

Posteriormente, en Petritegi, han sido los miembros del grupo musical donostiarra La Oreja de Van Gogh quienes han saludado la nueva sidra al tradicional griñaberria” (Viva la sidra nueva), con el que han tenido el honor de unir su nombre al de ilustres como el presentador de televisión de Julian Iantzi (2012), el cocinero pelotari Aimar Olaizola (2009), el restaurador Andoni Luis Aduriz (2008), la soprano Ainhoa Arteta (2005), Periko, Mikel y Xabi Alonso (2004) o Miguel Induráin (2003).

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 injurio 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.

[Usuario registrado](#)

Correo electrónico ☐ Recordarme la próxima vez Contraseña

[¿Olvidaste tu co](#)

Enviar

¡Hecho!



Recibirás un correo electrónico para confirmar tu registro.

Enseguida te devolveremos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado

Publicidad

•
•
•
•

• © Diario de Noticias-Edición Digital
•
•
•
•