

Tolosa - Goierri | Ordizia

# Prometedor txotx de las sidrerías de Goitur



Mikel Ayestaran, junto a los sidrereros de Goitur, brinda por la nueva temporada. / MARIN

ORDIZIA.

Viernes, 5 enero 2018, 00:42



Mikel Ayestaran, periodista especializado en lo que ahora se denominan áreas de conflicto, antes corresponsal de guerra, ejerció ayer de anfitrión en esa ceremonia de arranque de una nueva temporada de sidra, producto al que el Goierri no ha sido nunca ajeno. Estreno oficial en el que, por cuarto año consecutivo, concurrieron las siete casas elaboradoras adheridas a Goitur; Olagi (Alzaga), Urbitarte (Ataun), Aulia (Legorreta), Etxe Zuri (Olaberria), Oiharte y Otatza (Zerain), más la anfitriona; Tximista de Ordizia, que acogió la iniciativa.

Junto a Mikel Ayestaran, Niko Osinalde, director de Goitur, sociedad público-privada encargada de bregar en favor del turismo en la comarca, y Amaia Blázquez, quien junto a su marido, Aitor Esnaola, regenta la casa de viandas ordiziarra.

Niko Osinalde puso el acento en la importancia de la sidra como producto de gancho turístico, propio, a su vez, de la comarca goierritarra.

Mikel Ayestaran que cuenta con un buen número de galardones a su labor, a la que recientemente sumaba el 'V Premio Internacional de Periodismo Cátedra Manu Leguineche' reseñaba que un acto como el que nos ocupa representaba para él todo un honor, responsabilidad que asumía y le llevaba a ejercer de embajador de éste y demás productos del Goierri a la vez que de los valores de la comarca.

Circunstancias de la vida, en un encuentro entre amigos, Mikel Ayestaran recordaba aquellos días, de esto hace ya unos cuanto años, en los que, por un lado, el propio Niko Osinalde fue su profesor de latín, y por otro, aquella etapa de estudiante que le trajo a la sidrería Tximista a sacarse unas perrillas. «Casi tres décadas después, estoy hoy aquí, no para trabajar sino para recoger un premio que me conceden los de casa, que siento como un respaldo y me da fuerza para seguir adelante».

A la vez que adelantó que llevaría a cabo un txotx alternativo tras su llegada a Jerusalem, el periodista beasaindarra insistió en su compromiso de seguir defendiendo los productos goierritarras; queso, morcilla, sidra, etc, en un mundo globalizado que, dijo, «da valor a esta riqueza local gastronómica»

En ese saludo inicial, y antes de probar el zumo de la manzana fermentado, Amaia Blázquez, puso el acento en que se había tratado de una gran cosecha en cantidad y calidad, evolución del caldo de la manzana que se encontraba en un buen momento para su degustación.

«Estamos ante una sidra con aroma, color, chispa, fácil de beber, que en la boca deja una sensación redonda». Ya ante la kupela y tras la voz de 'Goierriko sagardoa txotx', Mikel Ayestaran definió la sidra 2018 como

<<intensa, con fuerza y carácter, como el Goierri>>.

Recibe nuestras newsletters en tu email

**Apúntate**

## Lo + leído

El Diario Vasco

Ordizia

[Top 50](#)

- 1 La Goierri Kopa Trail, que tiene otra cita el domingo, estrena novedades este año**
- 2 Restos del templo junto al paso de los jóvenes del Gaztetxe**
- 3 Los nuevos clubes de lectura de la biblioteca echarán a andar esta semana**
- 4 Juanjo Igartzabal eta Izaro Rubio izan dira Sahara Kros lasterketako irabazleak**
- 5 Ia bi milioi euroko aurrekontua izango du Ataungo Udalak 2018rako**