

¡TXOTX! APERTURA DE LA TEMPORADA DE LA SIDRA EN EUSKAL HERRIA.

■ Ruta de la sidra vasca



Ranking de usuarios

Ranking de usuarios

Ranking
de

Conoce el ritual entorno a la primera sidra de la temporada en Euskal Herria, conoce Sagardo Berriaren Eguna, conoce el ritual del ¡Txotx!

User Rating: Be the first one !

“Gure Sagardo Berria”, (nuestra nueva sidra en euskera) es la frase con la que iniciamos la temporada de sidra en Euskal Herria, una frase, a la que le acompaña el tan famoso grito que los sidreros pronuncian para dar a conocer la apertura de una nueva kupela (barrica en euskera), **¡Txotx!**



- ✓ **¿Qué es el Txotx?** El txotx es un joven ritual que cuenta a sus espaldas con escasos 50 años. Una tradición, mediante la cual, el productor de sidra nos invita a degustar la nueva sidra de diferentes kupelas al grito de ¡Txotx!
- ✓ **¿Qué significa la palabra Txotx?** Txotx significa literalmente palillo en euskera. Una palabra, que hace alusión al palillo que permite salir la sidra de la kupela al ser retirado por el sidrero.
- ✓ **¿Qué significa para un/a vasco/a el Txotx?** Los vascos vivimos con orgullo la experiencia del txotx, y es que, cuando la sidra fluye fuera de las kupelas, el esfuerzo anual de los sidreros y la historia, cultura y tradiciones del pueblo vasco se ven recompensadas. El txotx es mucho más que beber y comer, es la fiesta que rinde homenaje a nuestros antepasados, arrantzales y baserritarras, en un entorno de película, en plena naturaleza.



La sidra ha alimentado al pueblo vasco desde hace muchos siglos, testigo de ello son las prensas de manzana (dolareak en euskera) de los siglos XV y XVI que podemos encontrar en Petritegi e Igartubeiti respectivamente, o las barricas descubiertas en los pecios de terranova, como el ballenero San Juan, encontrado frente a la costa de

Canadá en la bahía de Red Bay, unos restos, que han originado uno de nuestros proyectos histórico-culturales más importantes, Albaola.



Información práctica sobre la apertura de la temporada de la sidra en Euskal Herria.

- ✓ **¿Cuándo se realiza la apertura de la temporada de sidra?** El miércoles anterior al día de San Sebastian (20 de Enero), siendo el viernes de esa semana el día de la apertura de las sidrerías
- ✓ **¿Qué meses abarca la temporada de sidra?** Habitualmente de Enero a Abril.
- ✓ **¿Qué precio tiene un menú de sagardotegi?** Entre 30 y 40 euros por comensal. 50€ autobús incluido.
- ✓ **¿Dónde podemos disfrutar de las sidrerías vascas?** Aunque la mayor parte de Sidrerías están esparcidas por el Territorio Histórico de Gipuzkoa, podemos encontrar Sidrerías en prácticamente todos los territorios que comparten la cultura vasca: Araba, Bizkaia, Gipuzkoa, Navarra y País Vasco Francés, Euskal Herria.
- ✓ **¿Cuál es la mejor fecha para acudir a una sagardotegi?** Aunque todos los meses son buenos para disfrutar de esta experiencia, recomendamos dejar pasar enero y febrero para no coincidir con la marabunta que se crea en estas fechas.
- ✓ **¿Cómo podemos acudir hasta las sidrerías?** El alcohol y conducir nunca ha sido una buena combinación, razón, por la que la mayoría de los asiduos a los sagardotegis acudimos en autobuses o microbuses. Recordad que la plataforma Sagardobus nos ahorra todo el trabajo que significa organizar un autobús. También hay que tener en cuenta el servicio de transporte a sidrerías gratuito que se pone en marcha en Astigarraga durante la temporada del txotx.
- ✓ **¿Qué ambiente encontramos en las Sidrerías vascas?** Ambiente sano, festivo. Las mesas

corridas de las sidrerías vascas y los espacios de las kupelas siempre invitan a socializar, a disfrutar de la gente.

✓ **¿Existe la posibilidad de disfrutar del ritual del txotx fuera de la temporada de la sidra? Sí.**

Gracias a la tecnología de la que disponemos hoy en día, existen sagardotegis que nos ofrecen menú de sidrería al Txotx durante todo el año, ejemplo de ello son Alorrenea, Rezola o Petritegi.

Cada año, las mejores sidrerías cuelgan el cartel de completo durante la temporada del Txotx, motivo, por el que recomendamos adelantarnos a este momento y reservar plaza con antelación. ¿A qué esperáis? Sagardoaren Lurraldea dispone de una central de reservas online para reservar sidrería de forma fácil y sencilla: Reserva tu sidrería.

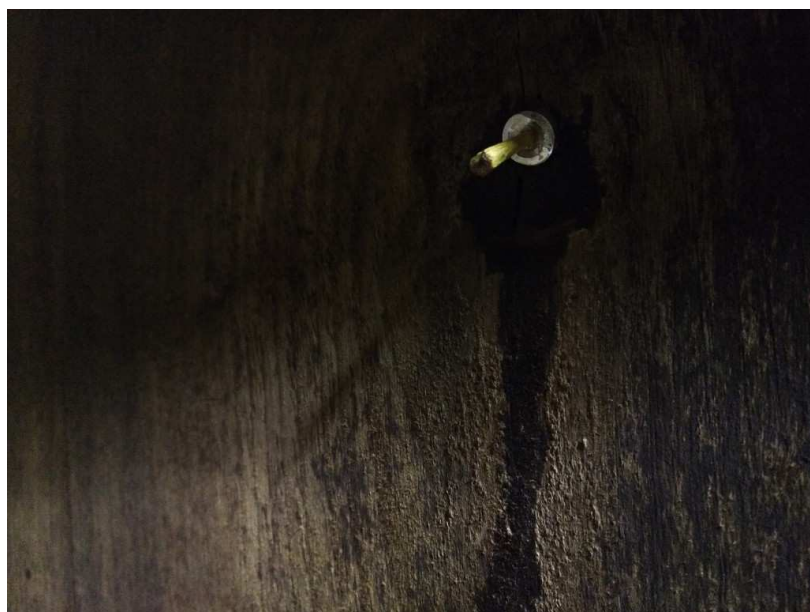
Apertura de la temporada de sidra en Euskal Herria.

La conexión entre la manzana y el País Vasco es de sobra conocida a nivel mundial, una tradición, que ha derivado en prestigiosos premios internacionales para nuestros caldos, y eso, que la degustan en botellas, imaginaos que pasaría si la disfrutasen mediante el ritual de Txotx.



Historia de las sidrerías vascas: La experiencia que hoy en día vivimos entorno a la sidra vasca tiene su origen en la comercialización de la misma, cuando los mayoristas acudían a las sagardotegis para probar la sidra que más adelante venderían en sus establecimientos. Era entonces, cuando, de pie (es posible que la sagardotegi a la que acudáis tenga mesas sin sillas), frente a las kupelas, hacían un pequeño hamaiketako (almuerzo de las 11:00 en euskera) y procedían a degustar las sidras para elegir la que para ellos reunía las mejores

características. Prácticamente lo mismo que hacemos hoy en día, pero en kuadrilla, como ocio y sin comprar sidra en cantidades industriales.

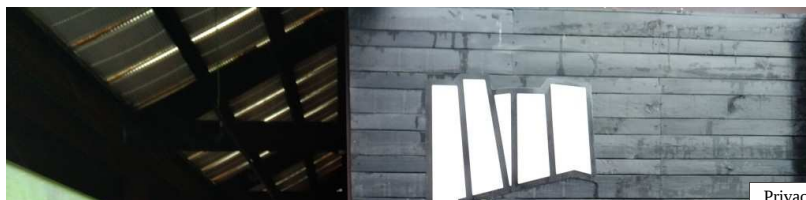


Aunque hoy en día la manzana y la sidra vuelven a ocupar gran parte de nuestro territorio hubo una época en la que los manzanos pasaron a un segundo lugar cediendo protagonismo ante las fábricas y las nuevas tecnologías, la industrialización había llegado a Euskal Herria y la sidra vasca se encontraba en una de sus horas más bajas. Es entonces, en los años 80, cuando en la provincia de Gipuzkoa se realiza un gran esfuerzo por recuperar lo que es nuestro, nuestras raíces, tradiciones e historia, es por esto mismo por lo que Gipuzkoa es hoy en día cabeza visible de la sidra vasca.



Aunque la experiencia actual no tenga más de 50 años, la sidra ha estado entre nosotros desde tiempos inmemorables, si lo queréis comprobar en primera persona no os perdáis alguno de los artículos que hemos escrito entorno al mundo de la manzana en el País Vasco.

- [Sagardoetxea, museo de la sidra vasca.](#)





- Visitas a sagardotegis como Petritegi, Bereziartua o Añota.



- Sagardobus, una innovadora forma de asistir al txotx.



- Igartubeiti, señor de los caseríos vascos.





- Sagardo Apurua.



- Jo ala Jo elkarte, asociación que trabaja por la cultura de la manzana en Euskal Herria.





El txotx es un acontecimiento popular muy arraigado en la sociedad vasca, una experiencia, que recomendamos vivir mínimo una vez en la vida. Eso sí, recordad, con respeto y moderación.

Como proceder en el txotx: Sencillo. Da igual la sagardotegi en la que nos encontremos, el procedimiento del txotx siempre es el mismo. Una vez acomodados en la sagardotegi y ubicados en la mesa que nos corresponde, empieza la fiesta, tan sencillo como coger el vaso, levantarse y dirigirse a la zona de las kupelas para catar la nueva sidra, un primer contacto antes de empezar a comer nunca esta demás.

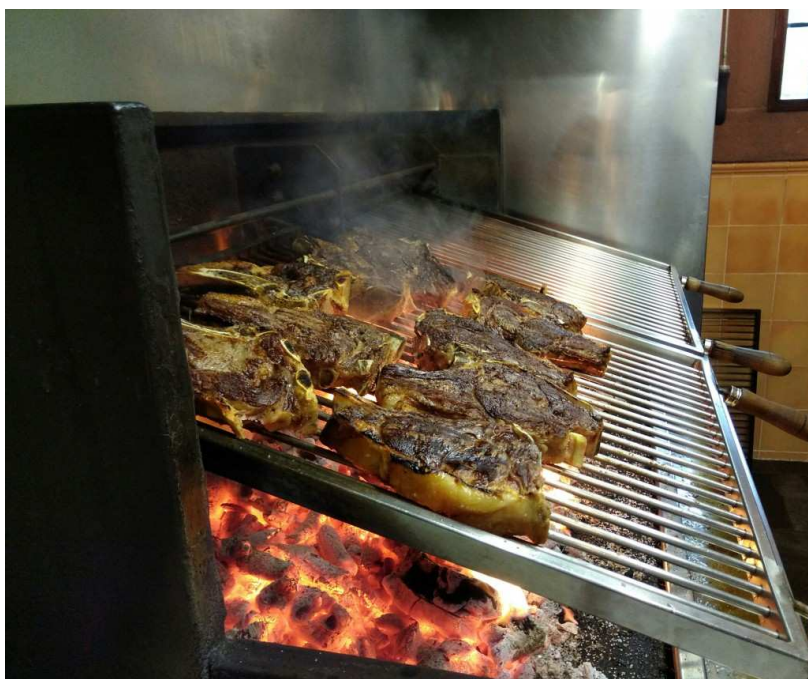


Una vez en la zona de kupelas, el grito de txotx y la multitud, nos señalaran la barrica que está abierta. Ahora solo queda ponerse en rigurosa cola, inclinar el vaso y esperar a que nuestro predecesor termine de cargar el suyo para empezar a cargar el nuestro, es aconsejable beber lo antes posible el sagardo para disfrutar de los aromas que desprende al romper en el vaso, es importante que la sidra mantenga la "txinparta" (el gas carbónico que se crea al romper la sidra) antes de beber. Así que olvidaros de llenar el vaso hasta arriba como si no existiese el mañana, con llenarlo al nivel de 2 dedos suficiente. En caso de duda, como dice el refrán, adonde fueres haz lo que vieres. Recordad que la sidra de cada kupela es diferente, intentad probar de todas ellas.





Una vez empieza el baile de los platos, debemos saber alternar la comida y la sidra, eso sí, no os engañéis, la sidra no se va a acabar, cosa que no pasa con la comida, es recomendable llenar bien el estómago para la ingesta de grandes cantidades de sidra. Recordad que aunque estemos de pie y bebiendo, seguimos compartiendo espacio con más personas, estamos en un lugar público, seguimos estando en casa de los sidreros, comportaos, la sidra en grandes cantidades puede sacar nuestro lado más oscuro.



Inicio de temporada: El "Sagardo Berriaren Eguna" (día de la nueva sidra en euskera) es un día muy especial mediante el cual se da comienzo a la temporada de Txotx en Euskal Herria. Un acontecimiento anual seguido con gran interés por todos y todas los amantes de la sidra. Una vez más, el acto tuvo lugar en el municipio gipuzkoano de Astigarraga, un pueblo que lleva acogiendo la tradicional apertura del Txotx desde 1994.



Este evento al que únicamente acuden como invitados productores, personalidades públicas y prensa se celebra en el Museo de la sidra vasca, Sagardoetxea y en una sidrería, esta, se va alternando cada año. El ritual de este acontecimiento siempre sigue el mismo patrón: rueda de prensa, plantación de un manzano y degustación de!

primer caldo a cargo del invitado especial.



Rueda de prensa: La rueda de prensa inaugura el día en la Casa de Cultura de Astigarraga. Es aquí, en un pequeño salón, donde políticos, productores y el invitado especial, nos introducen en la actualidad de la manzana en nuestra tierra y nos describen las características más notorias de la sidra que vamos a degustar durante el presente año.



Plantación de un nuevo manzano en Sagardoetxea: El museo de la sidra vasca, cuenta con un pequeño manzanal que cuenta con más de 70 variedades de manzana, un número, que aumenta año a año con la plantación de un nuevo árbol frutal.





Apertura de la primera kupela y degustación del primer caldo: El invitado especial, en este caso, el cocinero Eneko Atxa, un joven talento bizkaino que se gana la vida entre fogones en el restaurante Azurmendi, presentó la nueva sidra al grito de “Gure Sagardo Berria” (esta es nuestra nueva sidra en euskera), momento tras el cual el resto de los presentes acudimos a degustarla.



Todo ello acompañado por dantzaris, bertsolaris y txalapartaris, un lujo.



Como se produce la sidra vasca: Nuestro sagardoa es 100% natural, sin añadidos, un proceso ancestral en el que se han introducido pequeñas mejoras para obtener un caldo más profesional, una sidra acorde a nuestra época. La manzana, de diferentes clases, se recoge, se lava y se selecciona. Una vez seleccionada, se aplasta la manzana creando una especie de pasta que se debe macerar para posteriormente prensar y extraer el zumo de manzana. Este zumo se vierte en las kupelas de madera o de acero inoxidable para empezar su fermentación.



La sidra vasca se elabora actualmente con entorno a un 40% de manzana autóctona, aunque es uno de los puntos que más se está trabajando desde todos los organismos. En el futuro, se prevé obtener la sidra con un 100% manzana autóctona, un objetivo muy codicioso pero posible.



Diccionario de euskera para sidrerías: Si quieres saber que quieren decir palabras como Txotx, sagardoa, sagardotegia, zukua, komunak y un largo etcetera no te pierdas nuestro pequeño diccionario de euskera con conceptos técnicos del mundo de la manzana y la sidra.

- ★ **Txotx:** Significado literal, palillo. Hace referencia al palo que contiene la salida de la sidra desde la kupela.
- ★ **Sagarra:** Manzana.
- ★ **Sagardoa:** Sidra.
- ★ **Sagardotegia:** Sidrería.
- ★ **Gazta:** Queso.
- ★ **Sagar zukua:** Zumo de manzana.
- ★ **Ogia:** Pan.
- ★ **Komuna:** Baño.
- ★ **Gure sagardo berria:** Nuestra nueva sidra.
- ★ **Dolarea:** Prensa.
- ★ **Eskerrik asko:** Gracias.
- ★ **Kaixo:** Hola.

Si queréis conocer más palabras en euskera no dudéis en consultar nuestro artículo sobre las palabras básicas para visitar el País Vasco.

Anécdota: Son muchos los que en su día se hicieron eco del binomio formado por el grupo euskaldun Kalakan y Madonna, una fusión de culturas que llevo a nuestra querida manzana, su zumo y sidra de gira por todo el mundo con la fusión de las canciones “Open Your Heart” y “Sagarra Jo”. Como habéis podido apreciar en nuestro pequeño diccionario en euskera entorno a la manzana, “sagarra” significa manzana mientras que “jo” significa machacar, una acción que nos traslada a los camarotes de los caseríos del País Vasco en los que se pegaba la manzana con el objetivo de obtener su tan famoso caldo, su zumo. Por si no habéis tenido la suerte de disfrutar de Kalakan y Madonna juntos os dejamos el video bajo estas líneas, disfrutadlo.

Madonna MDNA Tour Open Your Heart Y Sagarra Jo (ingles, español y euskera)



Sidrerías: Aunque la mayoría de las sidrerías vascas están concentradas en Gipuzkoa, también podemos disfrutar del Txotx en Araba, Bizkaia, Navarra o País Vasco Francés. Debemos de tener en cuenta que muchas de las sidrerías vascas son antiguos caseríos, recomendamos llevar ropa de abrigo, no acostumbra a hacer mucho calor en su interior.

Menú sagardotegi: El menú típico de sidrería en el País Vasco está compuesto por tortilla de bacalao, bacalao frito con piperrak (pimientos en euskera), chuletón, queso con membrillo, nueces y sidra al txotx. Un menú completo y con mucho alimento.

Hernani: Hernani acoge durante la temporada de txotx la fiesta post-sidrería. Desde su ayuntamiento nos invitan a disfrutar de la fiesta desde el respeto. La zona industrial de Hernani, a las afueras del centro urbano, encontramos el espacio reservado para los autobuses de las sidrerías, tranquilos, solo debemos pasar el puente, el trayecto es corto.

Experiencias: El territorio de la sidra ofrece multitud de experiencias que sirven de nexo de unión entre todos los sectores que forman la sociedad vasca. Si queréis disfrutar al máximo del entorno de la manzana en Euskadi

no os perdáis esta selección de vivencias que os recomendamos.

El paraíso está en el Territorio de la Sidra



Aprovechamos la ocasión para agradecer a Sagardoaren Lurralde y BlogonBrands por invitarnos a vivir en primera persona Sagardo Berriaren Eguna, eskerrik asko lagunak. Los balleneros vascos que navegaban hasta terranova bebían una media de 3 litros de media al día, pero vosotros no sois como ellos, precaución.