



INICIO NOTICIAS ENTREVISTAS RECETAS BEBIDAS INGREDIENTES UTENSILIOS LIBROS



Foto: TG

NOTICIAS

“Gure Sagardo Berria!!” (“Nuestra primera nueva sidra”!!)

Con el grito “Gure Sagardo Berria!!” (“Nuestra sidra nueva”), pronunciado por el montañero y escalador guipuzcoano Alberto Iñurrategi en el momento de la apertura de la primera ‘kupela’ de la sidrería Gurutzeta de Astigarraga, la número siete, se dio inicio oficialmente a la apertura de la temporada del ‘txotx’.

Este año se celebra la vigésima quinta edición del Sagardo Berriaren Eguna (Día de la Sidra nueva) y con tal motivo Iñurrategi se ha visto acompañado por personajes que a lo largo de esos años también fueron protagonistas de este momento gastronómico. Así, acompañaron al montañero guipuzcoano el bertsolari (improvisador de versos) Andoni Egana, el remero Jose Luis Korta, el cocinero Andoni Luis Aduriz, el ciclista Abraham Olano, el ex-seleccionador de fútbol español Javier Clemente y los jugadores de fútbol Periko y Mikel Alonso.

Antes de la ceremonia, los productores han presentado las características de la cosecha de manzana y la producción de sidra de este año en Euskadi, en una rueda de prensa en Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, en la que han intervenido diversos representantes institucionales y profesionales de la sidra. Con ellos ha comparecido también Alberto Iñurrategi, quien ha asegurado que era un “honor” para él inaugurar la temporada.

BUSCAR

Busca y pulsa enter

SÍGUENOS

Seguir a @TerraGastro 785 seguidores

TERRITORIO GASTRONOMICO TV



Alberto Iñurrategi acompañado por varios de los anteriores invitados a la inauguración de la temporada del 'txotx'.

Visita nuestro Canal de YouTube

Los productores han definido la sidra de este año como equilibrada, de color amarillo pajizo, muy aromática, ligera, con menos cuerpo y con menos color que en años anteriores.

Tras la rueda de prensa, Alberto Iñurrategi ha plantado un nuevo manzano en el manzanal de Sagardoetxea, un acto con el que se pretende mostrar el dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año tras año nos ofrece la posibilidad de sentarse en torno a una mesa y la 'sagardoa' (sidra).

Ya en la Gurutzeta Sagardotegia (Sidrería Gurutzeta), Alberto Iñurrategi ha sido recibido por los txalapartaris y por media docena de dantzaris que han bailado la 'sagar dantza' (baile de la manzana), para a continuación los sidreros de la zona han invitado a Iñurrategi a formar parte de la 'soka dantza' para abrir la 'kupela' (barrica).

Tras el ritual de apertura de la nueva temporada sidrera se ha servido el clásico menú de sidrería a los docenas de personas que allí se han congregado: chorizo cocido, tortilla de bacalao, bacalao frito con pimiento verde y cebolla frita, chuletón, nueces, membrillo y queso. Todo ello regado con toda la sidra que cada comensal pudiese trasegar.

Cata de 'sagardoa':

Sagardoa de menos color que en años anteriores.

'Sagardoa' muy limpia en nariz. Las sidras elaboradas con las primeras manzanas de la cosecha tienen aromas a fruta fresca y las sidras elaboradas con manzanas de mitad o final de la cosecha, aromas a fruta más madura.

Son sidras naturales que presentan un buen nivel de carbónico debida a una correcta fermentación en el tonel. En general, se trata de una 'sagardoa' muy equilibrada.





Características de la cosecha 2017:

La cosecha del 2017 ha sido histórica en cuanto a niveles de producción. La maduración de la manzana se ha adelantado respecto al año pasado y las diferencias han sido importantes entre las variedades, aunque no tanto entre las plantaciones.

Se han producido 12 millones de litros de sidra, medio millón menos que el pasado año, a pesar de que la cosecha de manzana ha sido “histórica”, sobre todo por su calidad, y ha permitido destinar cerca de 6 millones de kilos de manzanas autóctonas, procedentes de 250 hectáreas de más de 200 productores, a la elaboración de sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

Un 30 % del total de producción de sidra lleva el sello de la Denominación de Origen este año, gracias al trabajo de 48 sidrerías, de las que 41 son guipuzcoanas, 5 de Bizkaia y 1 de Álava. Este año se han incorporado 13 nuevas sidrerías a la Denominación, 12 de ellas guipuzcoanas y 1 alavesa.

Las variedades que se controlaron fueron: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agría.

Twitter



Compartir 3

BODEGAS

VINOS Y LICORES

TAMBIÉN TE GUSTARÁ



NOTICIAS

'Vieira ahumada carballo laurel sobre arroz de algas' se convierte en la mejor tapa de Galicia



NOTICIAS

Gastronomika 2018 celebra veinte años de vanguardia gastronómica



NOTICIAS

Tast, el nuevo restaurante del chef Paco Pérez en Manchester