

Personaliza,
para regalo, un
gran crianza de la
Rioja Alavesa

PRETEXTOS
Pocas palabras bastan

VINOS CON MEDALLA
Solo vinos premiados en los mejores concursos.
Desde 5,85€ iva y transporte incluido

DININGCITY.COM
GUÍA INTERNACIONAL DE RESTAURANTES SELECTOS

LA REVISTA DIGITAL DEL VINO 498

Para Bodegas

Lunes, 21 de Enero de 2013 15:09

COMUNIDAD VINETUR
 buscar...


NOTICIAS

ARTÍCULOS

GUÍAS

COMUNIDAD

BLOGS

Publica un Artículo

Nacional

Internacional

Denominaciones

Gastronomía

Turismo

Bodegas

Vinos

Destilados

Hostelería

Agricultura

Economía ticias » Nacional » La Oreja de Van Gogh abre una temporada de sidra 'fresca y afrutada'



La Oreja de Van Gogh abre una temporada de sidra 'fresca y afrutada'

SAN SEBASTIÁN | MIÉRCOLES 16 DE ENERO DE 2013 18:56

NOTICIAS - NACIONAL

LEÍDO: 462 VECES

Los componentes del grupo de pop La Oreja de Van Gogh han inaugurado hoy la temporada de sidra al txotx de Gipuzkoa, al disfrutar del honor de ser los primeros en probar directamente de la kupela un caldo fresco, afrutado y con cuerpo

Me gusta 2

Recomendar 14

Twitter 7

2

Comentarios

TEMAS

Música
Promoción
Gipuzkoa
Sidra
Euskadi

QUIZÁ TE INTERESE



Enofusión, tres años de entrega al vino



Domingo Valiente nuevo embajador de la Monastrell



El gran congreso de vinos de Madrid Fusión abre sus puertas en un año repleto de novedades

El popular quinteto donostiarra ha abierto -al grito ritual de "Gure sagardo berria" (Nuestra nueva sidra)- la temporada 2013 en el tradicional acto que organizan los productores guipuzcoanos en la sidrería Petritegi de Astigarraga, después de presentar en una rueda de prensa los principales datos sobre la cosecha de 2012.

La comparecencia la ha presidido Leire Martínez, cantante de La Oreja de Van Gogh, que ha estado acompañada por representantes del Gobierno Vasco y la Diputación de Gipuzkoa, por el alcalde de Astigarraga, Andoni Gartzia, y por José Ángel Goñi, portavoz de Sagardun, el consorcio público-privado que agrupa a los productores y se encarga de fomentar la cultura de la sidra.

Según ha explicado Sagardun, durante el 2012 los sidreros vascos produjeron alrededor de 10 millones de litros de sidra, una cantidad similar a la de los últimos años, con lo que el sector continúa con la política de prudencia ante "la difícil y duradera situación económica".

Aunque la cantidad ha sido similar, la producción ha resultado "irregular", ya que la mayor parte de la manzana se ha recogido en la zona costera.

Goñi ha detallado que la sidra de este año presenta un color amarillo verdoso, con "txinparta" fina y persistente, y un aroma limpio e intenso con matices de fruta fresca, largo y expresivo.

El caldo que se degustará en 2013 tiene una "suave entrada en boca, alegre, con cuerpo, grata frescura y final redondo", según los expertos.

El pasado año se caracterizó por una primavera húmeda, que influyó en la polinización, y por un verano muy seco con altas temperaturas que llevaron a los manzanos a su "límite de estrés".

No obstante, las lluvias del otoño propiciaron que las manzanas adquiriesen su peso ideal antes de la recogida y que se cargaran de los azúcares que necesitaban, con lo que el producto resultante ha sido "mejor de lo esperado", según ha indicado Goñi.

Tras la presentación de las características de la cosecha, Leire Martínez ha agradecido, en nombre de todo el grupo, el "honor" que para ellos significa abrir la temporada, un encargo que, ha dicho, tal vez se deba a que alguien ha rastreado las costumbres del grupo, que habitualmente "moja" sus logros en sidra, según ha confesado la cantante.

Ha recordado que hace algunos años convencieron a los directivos de su casa discográfica para presentar un nuevo álbum en San Sebastián y uno de los lugares a los que lo llevaron, como buenos "cicerones", fue a una sidrería. "Alguno todavía no ha vuelto", ha bromeado la vocalista.

Convencida de que "las buenas costumbres hay que mantenerlas", Leire ha animado a todo el mundo a que acuda a las sidrerías para degustar el caldo directamente de la barrica durante la temporada del "txotx" inaugurada hoy oficialmente.



[Adega Vella, artesanos del vino](#)
Bodega Rústica del siglo XII situada en el corazón de la Ribeira Sacra Ourensana
[Ven a Conocernos](#)



[Abadía de Tortoreos - Incomparable Albariño](#)

Puedes degustarlo en Setados Condado del Tea. Tlf. 615 251 192
www.adegasluz.es
[Te Esperamos](#)



[Bodegas La Val](#)

Elaboramos albariños con la máxima calidad, desde el origen de la uva hasta su elaboración
www.bodegaslaval.com



Anuncios Vinetur » [Anúnciate Aquí](#)

ÚLTIMA HORA

MÁS NOTICIAS

- » Juan Bautista Orusco: 'Hay que aprovechar la marca Madrid para vender vinos'
- » Cientos de viticultores de Rías Baixas llevan sin cobrar la uva desde 2011
- » ARAG-ASAJA organiza un curso para comercialización exterior de vino de Rioja
- » Juan Roig crea un proyecto para financiar a emprendedores con 3 millones
- » Condes de Albarei protagonista en la visita a Galicia del embajador de los EEUU

LO QUE MÁS GUSTA

VER TODOS

Estados Unidos incrementará su consumo de vinos en 2013, según un estudio norteamericano



El banco californiano Silicon Valley Bank a través de su división especializada en vino, ha presentado su informe 2013 sobre...

Un grupo de expertos explica a las bodegas como combatir el cambio climático en la viña y el vino