

febrero 11, 2020

ÁLAVA, descúbrela y... ¡ENAMÓRATE!

Caminos por recorrer, paisajes para perderse, sabores por descubrir, aromas para recordar, piedras que cuentan historias, historias para no olvidar. Álava es todo eso y mucho más.

 MENÚ




[AGENDA](#) / [BLOG](#) / [DÓNDE COMER](#) / [ENOGASTRONOMÍA EN ÁLAVA](#) / [QUÉ HACER](#)

Vive el «txotx» en Álava, 16 de enero 2020 / Nos vamos de sidrerías por Álava

 por [ayser.com](#) © enero 7, 2020

El primer «txotx» del 2020, el próximo 16 de

BUSCAR



DESCUBRE ÁLAVA POR CUADRILLAS

AÑANA

AYALA / AIARA

**CAMPEZO – MONTAÑA
ALAVESA / KANPEZU –
ARABAKO MENDIALDEA**

GORBEIALDEA

**LAGUARDIA – RIOJA
ALAVESA / BIASTERI –
ARABAKO ERRIOXAKO
KUADRILLA**

**LLANADA ALAVESA /
ARABAKO LAUTADA**

enero, reunirá a las tres sidrerías alavesas.

Será en la Sidrería Kuartango de Zuazo de Kuartango a las 18.00h. y abrirá la temporada alta de Sagardotegis, que se prolongará hasta mayo.

El próximo **16 de enero se celebrará el "TXOTX"** y con el mismo las **sidrerías alavesas** darán por inaugurada su temporada de manera oficial.

Este año, las manzanas han sido abundantes en el territorio y han llegado a las sidrerías en muy buen estado y con mucha calidad, lo que hace prever que será una sidra «excelente».

En Álava tenemos tres elaboradores que, además de estar amparados por la denominación de origen, produjeron el año pasado un total de 50.000 litros de sidra.



Pero... vamos a conocer un poco más acerca del mundo de la sidra, la cultura del «Txotx» y las sidrerías.

- [LA SIDRA](#)
- [EL TXOTX](#)
- [LA SIDRERÍA](#)

VITORIA-GASTEIZ

ÚLTIMOS ARTÍCULOS

Carnavales Rurales Álava 2020

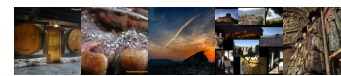
Carnavales Rurales en Álava: Ilarduia/Egino /Andoin (Asparrena)

Carnavales Rurales de Álava: Kuartango

Carnavales rurales en Álava: Zaldueño 2020

Santa Aguéda en Álava

GALERIA DE IMÁGENES



CANAL TELEGRAM

– EL MENÚ DE SIDRERÍA

– DEBES SABER

– LA SIDRA EN ÁLAVA

LA SIDRA

En parte de Álava, especialmente en la cornisa cantábrica alavesa, **siempre ha existido un fuerte arraigo** con el mundo de la manzana y **de la sidra**.

Aquí existía abundancia de manzanas, de hecho tenemos diferentes variedades autóctonas.

En los caseríos en que se producían, muchas de ellas eran destinadas al consumo, otra parte se conservaba en los desvanes y otra, se destinaba a la elaboración de sidra para consumir en casa, existiendo la tradición de ir de caserío en caserío a probar la sidra de amigos y vecinos, compararlas y determinar cuál estaba mejor.

INICIO

EL TXOTX

Para probar la **sidra de temporada recién elaborada, directamente de la barrica, se hacía un pequeño agujero en la kupela** (“barrica” en euskera) por donde, lógicamente, **escapaba a presión, un fino y potente chorro de sidra**.

Con el mismo se iban llenado un poco los anchos vasos de sidra, pero la sidra no dejaba de salir y había que **taponar** aquello, para eso utilizaban **un fino trozo de madera, un “palillo” un «txotx»** – “txotx” significa “palillo” en euskera-.

Álava Al Punto

CALENDARIO

febrero 2020

L	M	X	J	V
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24	25	26	27	28
« Ene				



(Clic para Ampliar)

Así que cuando alguien quería probar la sidra de una barrica, se extraía el “txotx“, el palillo, y la sidra fluía. Al acabar la ronda, se volvía a poner el “txotx”.

Este palillo ancestral y artesanal ha evolucionado a lo largo de los años. Algunas sidrerías tradicionales siguen manteniendo la tradición de utilizar una especie de palillo de madera, sin embargo, son muchas las sidrerías ya no utilizan estos palillos, sino que usan cierres diferentes.

INICIO

LA SIDRERÍA

Si visitas Euskadi y quieres ir a comer a una sidrería, es más que probable que en muchos anuncios, cuñas de radio y publicidad en diferentes formatos, leas **“sidra al txotx”** o **“menú txotx”**. ¿Qué quiere decir eso? Se supone que **son sidrerías donde aparte de degustar el típico menú de sidrería vasca, vas a poder beber sidra, de temporada directamente en la zona de barricas**, sean de madera o de acero inoxidable, sin que sea embotellada. **En ese caso, te tienes que levantar de la mesa e ir hasta la zona de barricas.**



(Clic para Ampliar)

Comer en una sidrería en el País Vasco es una experiencia que no se parece a ninguna otra experiencia.

Aquí **hay dos espacios diferenciados: uno para comer y otro para beber**. La zona de comedor puede ser con sillas pero, en algunas sidrerías se come de pie y la comida se comparte del mismo plato. La zona de kupelas es de barra libre pero solo puedes beber de la que está abierta en cada momento. **Al grito de txotx (se abre nueva kupela)**, miembros de la misma cuadrilla cambian mesa por vaso **y todo el ambiente puede pasar sin más del comedor a la zona de barricas**.

INICIO

EL MENÚ DE SIDRERÍA

El **menú típico de sidrería en Euskadi** se compone de tortilla de bacalao, bacalao con pimientos y chuleta a la brasa. Puede haber ligeras variantes, especialmente en cuando a entrantes y aperitivos, pero los tres platos mencionados constituyen la base del **menú auténtico de sidrería**.



(Clic para Ampliar)

¿POR QUÉ ESE MENÚ?

Para explicarlo volvemos a los orígenes, cuando se elaboraba en los caseríos sidra natural para el consumo propio y se iba a probar la nueva sidra de caserío en caserío. Se trataba de un acto social y, como todos sabemos que “para beber bien, mejor meter algo en el estómago”, lo acompañaban con los alimentos de que disponían: carne de los animales – ternera, vaca vieja, buey- huevos de las gallinas y el bacalao seco, que era lo que había entonces. Con ello elaboraban la tortilla de bacalao, el bacalao con pimientos, y la chuleta a la brasa.



FOTOGRAFÍA AITOR AYESA

(Clic para Ampliar) Fotografía de Aitor Ayesa

INICIO

QUÉ DEBES SABER

- Se llena sólo el “culo” del vaso de sidra –es un vaso especial –. No te sirvas el vaso hasta arriba. Se sirve lo que te vas a tomar de un trago.
- Cuando toque turno, situar el vaso ni muy abajo ni muy arriba de la parábola que dibuja el chorro de sidra, lo importante es que el chorro golpee y “rompa” en el canto interior lateral del vaso, no tiene que romper en el “culo”.
- La mejor prueba de que la sidra está buena es que te bebes todo sin dejar nada en el vaso.
- El txotx es el grito para saber que una kupela está abierta
- Fuera de la temporada del txotx se bebe sidra de botella o de barricas de acero.
- Puedes beber toda la sidra que quieras, pero recuerda que el consumo reiterado de esta bebida además de subirse a la cabeza provoca acidez, mucha acidez.



© www.Lonifasiko.com

(Clic para Ampliar)

INICIO

LA SIDRA EN ÁLAVA



La sidra no ha dejado nunca de **estar presente en Álava**, aunque lo cierto es que se elaboraba casi para uso doméstico.

También ha habido siempre sidrerías y, de hecho, hay varias con prestigio en Vitoria, pero elaboradores de sidra en el territorio, lo cierto es que sólo

había uno, en realidad dos hermanos.

ELABORADORES DE SIDRA EN ÁLAVA HOY

En **Álava**, la primera iniciativa consistente nació en **Aramaio** – **Iturrieta Sagardotegia** de la mano de los hermanos Peciña, hace unos veinte años.

En la actualidad y desde hace bastante tiempo, está **gestionada** exclusivamente **por Juanjo Peciña**. Enclavada en un pasaje espectacular, cuenta con manzanas propias que suponen la materia prima de la que se abastece.



(Clic para Ampliar) Fotografía de Aitor Ayesa

Por su parte, **Benito Peciña**, tras haber salido de Aramaio y haber realizado un pequeño experimento de sidrería en otra localidad **recaló** en **Kuartango**. **Sidrería Kuartango**.

La singularidad de su proyecto, además del lugar que ocupa, es que una parte de ese espacio se va a dedicar a centro de interpretación de la sidra, con una exposición permanente que sirva para educar y transmitir la cultura de la manzana.

Iturrieta y Kuartango son, por lo tanto, las dos sidrerías alavesas que están establecidas en el territorio. Pero no podemos olvidar a Trebiñu Sagardotegia, instalada desde 1998 en la localidad de **Askartza** y muy

próxima a la capital alavesa en ese desatino que es la situación política del enclave. La sidrería la gestiona la familia Markinez que lo primero que acometió fue la plantación de manzanos.

DESDE AQUÍ OS INVITAMOS A VIVIR UNA EXPERIENCIA DIFERENTE, VISITA ALGUNA DE LAS SIDRERÍAS ALAVESAS Y ¡¡FELIZ «TXOTX»!!

INICIO

Citar como fuente a www.lonifasico.com

ETIQUETADO MENU DE SIDRA EN ÁLAVA SAGARDOTEGI EN ÁLAVA SAGARTEGI ALAVES
SIDRA ALAVESA SIDRA EN ÁLAVA SIDRERÍAS ÁLAVA SIDRERIAS ALAVESAS
TXOTX 2020 TXOTX EN ÁLAVA

ENTRADA ANTERIOR

SIGUIENTE ENTRADA

La trufa negra alavesa, el tesoro escondido de nuestros bosques. V Feria Internacional de la Trufa en Rivabellosa/ 2 febrero 2020



ayser.com

<https://www.ayser.com>

Ver todas las entradas de ayser.com →

TAMBIÉN TE PUEDE GUSTAR

LA VUELTA

La Vuelta 2019 pasará mañana por Vitoria-Gasteiz entre las 14:20 y las 15:00



Disfruta de la Fan Zone de la Copa de la Reina

🕒 febrero 26, 2019

horas

🕒 septiembre 4, 2019

Jornadas de
Patrimonio Europeo
2019

🕒 octubre 1, 2019

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *

COMENTARIO

NOMBRE *

CORREO ELECTRÓNICO *

WEB

GUARDAR MI NOMBRE, CORREO ELECTRÓNICO Y SITIO WEB EN ESTE NAVEGADOR PARA LA PRÓXIMA VEZ QUE HAGA UN COMENTARIO.

PUBLICAR EL COMENTARIO

CONTACTA CON NOSOTROS

¿Tienes **alguna historia** sobre leyendas, tradiciones, misterios... **en Álava que quieres que publiquemos?**

BUZÓN ALAVA AL PUNTO

Copyright © 2020 ÁLAVA, descúbre-la y... ¡ENAMÓRATE!. Creado por WordPress y Bam.