



ABIERTA LA TEMPORADA DEL 'TXOTX', LA PRIMERA SIDRA

DIARIODEGASTRONOMIA.COM ([HTTPS://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](https://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia-com/)) x 17/01/2018

Al grito de “Gure Sagardo Berria”, el escalador y montañero guipuzcoano Alberto Iñurrategi ha abierto la nueva temporada del txotx 2018 en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga con la celebración de XXV Sagardo Berriaren Eguna. Antes ha plantado un nuevo manzano en el manzanal de Sagardoetxea.

El txotx, un ritual unido íntimamente a la cultura gastronómica vasca, es el nombre que se le da al acto de consumir la sidra, la primera de la temporada, directamente escanciada de las barricas. Al grito de “txotx!” los comensales se acercan a las barricas —kupela en euskera— y guardan cola hasta que les llegue el momento de acercar su vaso al chorro de sidra que fluye hasta que el último de la fila se haya servido.



Alberto Iñurrategi

El evento ha empezado en el Museo Sagardoetxea con una rueda de prensa con Zorione Etxazarraga (alcaldesa de Astigarraga). Tras este acto, Alberto Iñurrategi ha plantado un nuevo manzano en el manzanal de Sagardoetxea y, después, ha llegado el momento más esperado del evento: en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga, Alberto ha abierto la primera kupela al grito de "Gure Sagardo Berria", inaugurando la temporada del txotx 2018.

Siendo la vigésima quinta edición de la celebración del evento, algunos de los protagonistas de las ediciones anteriores han asistido al evento: el bertsolari Andoni Egana, el arraunlari Jose Luis Korta, el cocinero Andoni Luis Aduriz, el ciclista Abraham Olano, el seleccionador Javier Clemente y los jugadores de fútbol Periko y Mikel Alonso.

La sidra que beberemos en 2018

La cosecha del 2017 en el País Vasco se ha traducido en la elaboración de alrededor de 12 millones de litros de sidra (*sagardoa*). El 30% de la producción total ha sido elaborada con manzana autóctona y bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. En total han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardoa: 41 sidrerías de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Álava.

En cuanto a la cata de la nueva sidra, cuenta con menos color que en años anteriores y es 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 sidra muy equilibrada.

RESUMEN



TÍTULO Abierta la temporada del 'txotx', la primera sidra

DESCRIPCIÓN Al grito de "Gure Sagardo Berria", el escalador y montañero guipuzcoano Alberto Iñurrategi ha abierto la nueva temporada del txotx 2018 con la celebración de XXV Sagardo Berriaren Eguna.

AUTOR Diario de Gastronomía



ARTÍCULO ANTERIOR ([HTTPS://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/FERRERO-ADQUIERE-LA-DIVISION-CHOCOLATE-NESTLE-ESTADOS-UNIDOS/](https://diariodegastronomia.com/ferrero-adquiere-la-division-chocolate-nestle-estados-unidos/))

FERRERO ADQUIERE LA DIVISIÓN DE CHOCOLATE DE NESTLÉ EN ESTADOS UNIDOS ([HTTPS://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/FERRERO-ADQUIERE-LA-DIVISION-CHOCOLATE-NESTLE-ESTADOS-UNIDOS/](https://diariodegastronomia.com/ferrero-adquiere-la-division-chocolate-nestle-estados-unidos/))

ARTÍCULO SIGUIENTE ([HTTPS://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/TERNASCO-ASADO-PATATAS-LO-POBRE/](https://diariodegastronomia.com/ternasco-asado-patatas-lo-pobre/))

TERNASCO ASADO CON PATATAS A LO POBRE
([HTTPS://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/TERNASCO-ASADO-PATATAS-LO-POBRE/](https://diariodegastronomia.com/ternasco-asado-patatas-lo-pobre/))