

Iñurrategi inaugura una “histórica” temporada de sidra al ‘txotx’

Este año se han producido 12 millones de litros, medio millón menos que el anterior

EFE

San Sebastián - 15 ENE 2018 - 20:31 CET



Alberto Iñurrategi inaugura en Astigarraga (Gipuzkoa) la temporada de sidra. JAVIER HERNÁNDEZ

El alpinista [Alberto Iñurrategi](#) ha inaugurado hoy la temporada de sidra al "txotx" -escanciada directamente de la "kupela"- al cumplir el rito de ser el primero en probar la nueva cosecha, calificada de "histórica" por la cantidad de manzana autóctona empleada y la calidad de los caldos.

El montañero guipuzcoano se ha erigido en el gran protagonista de esta 25 edición del "[Sagardo berriaren eguna](#)" ([Día de la sidra nueva](#)), que cada año abre la temporada en Astigarraga (Gipuzkoa) y que en esta ocasión se ha celebrado en la sidrería Gurutzeta.

dantza", junto con los sidreros de Astigarraga, hasta llegar a la primera "kupela", cuya sidra ha saludado al grito de "Gure sagardo berria" (Nuestra sidra nueva).

A lñurrategi le han arropado algunos de sus antecesores, invitados con motivo del 25 aniversario de esta ceremonia. Así, han acudido al acto el bertsolari Andoni Egaña, el exciclista Abraham Olano, el cocinero Andoni Luis Aduriz, el exseleccionador nacional de fútbol Javier Clemente, el exfutbolista Periko Alonso y su hijo Mikel, jugador en activo, y el remero Jose Luis Korta.



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 la que han intervenido también representantes institucionales como el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política

Alimentaria, Bittor Oroz, la directora de Turismo del Gobierno Vasco, Maider Etxebarria, el diputado de Turismo de Gipuzkoa, Denis Itxaso, la diputada de Promoción Económica, Ainhoa Aizpuru, y la alcaldesa de Astigarraga, Zorione Etxezarraga.

Con ellos ha comparecido también Alberto lñurrategi, quien ha asegurado que es un "honor" para él inaugurar la temporada y poder hacer una aportación con este gesto al sector primario que apuesta por el producto "local, de calidad" y respetuoso con el medio ambiente.

Los productores han definido la sidra de este año como "equilibrada, muy aromática, ligera, con menos cuerpo" y con "menos color" que en años anteriores. 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 [seis millones de](#)

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 Alava. Este año se han incorporado 13 nuevas sidrerías a la Denominación, 12 de ellas guipuzcoanas y 1 alavesa.

El viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria ha destacado la evolución de la Denominación de Origen en este primer año de vida, ya que en la pasada temporada se elaboraron 1,3 millones de litros que cumplían las especificaciones de la Denominación y este año la producción ha alcanzado los 4 millones de litros.

La "floración perfecta" y las lluvias del otoño, que han facilitado que el fruto crezca "cuando tenía que crecer", ha originado una "muy buena cosecha" que ha impulsado la producción de sidra elaborada exclusivamente con manzanas plantadas en Euskadi.

"Hemos tenido más manzana autóctona que nunca, con eso es mucho más fácil hacer la calidad que el consumidor nos está exigiendo", han resaltado los representantes de los productores.

La diputada de Promoción Económica ha puesto cifras a la apuesta por la Denominación de Origen que se está llevando a cabo desde las instituciones públicas, que se traduce en una inversión de 500.000 euros en dos años para promover 47 nuevas hectáreas en las que se han plantado 12.500 nuevos manzanos orientados a la producción de sidra autóctona.

ARCHIVADO EN:

Sidra · Alberto Iñurrategi · Astigarraga · Gipuzkoa · País Vasco · España

CONTENIDO PATROCINADO