

Un txotx de una cosecha “histórica”

Alberto Iñurrategi abre la temporada de una sidra “muy fácil de beber” y elaborada con un 30% de manzana autóctona

ALEX ZUBIRIA - Martes, 16 de Enero de 2018 - Actualizado a las 06:11h



Alberto Iñurrategi inaugura la primera kupela de la nueva cosecha en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga.

ASTIGARRAGA- El montañero Alberto Iñurrategi dio inicio ayer a la temporada de la sidra al inaugurar la primera kupela de la nueva cosecha en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga. Una recogida “histórica” por la cantidad de manzana autóctona utilizada y por la calidad de la sidra, “equilibrada, con menos cuerpo que otros años, muy aromática y muy fácil de beber”.



**BUY MORE,
SAVE MORE!**

\$15 OFF
ORDERS OVER \$50

\$20 OFF
ORDERS OVER \$60

\$30 OFF
ORDERS OVER \$75

crocs
COME AS YOU ARE™

SHOP NOW

Más sobre Comunidad Autónoma Vasca

Txiki eta handiak, Santa Ana jaietan

Hallan en un piso de Vitoria el cadáver de un hombre muerto hace un año



Una fuerte tormenta paraliza Vitoria

Trece embarcaciones inician en Hondarribia el Camino de Santiago por mar

Starbucks estudia abrir su primera cafetería en el centro de Vitoria

Osakidetza repetirá exámenes de tres categorías de la OPE

[ir a Comunidad Autónoma Vasca »](#)

La 25ª edición del Sagardo Berriaren Eguna tuvo un claro protagonista. El alpinista fue “el padrino” de la sidra de esta temporada, acompañado por ilustres invitados de otros años como Javier Clemente, Andoni Luis Aduriz, Periko y Mikel Alonso, Andoni Egaña, José Luis Korta y Abraham Olano, entre otros.

Además de ser el encargado de abrir la primera kupela del año al grito de “Gure sagardo berria”, Iñurrategi plantó un manzano -con la ayuda de los invitados de otras ediciones- en un acto simbólico que es tradición y participó en la soka dantza previa al primer txotx.



La nueva fórmula de Lauridsen de aprendizaje automático de idiomas en 2 semanas

Lauridsen, de mediana edad multipolíglota, habla con soltura 23 idiomas y ha presentado a los españoles su famosa fórmula de 2 semanas. Ya 75,000 españoles dejaron los métodos ineficaces de aprender idiomas y se unieron a Lauridsen. Tú también, da igual tu edad, formación o talentos, ya en 2 semanas podrás disfrutar de la sorpresa reflejada en los ojos de tus familiares, amigos y compañeros...

[Lee el contenido...](#)

Antes, en el acto de presentación celebrado en la Sagardotxea de la localidad, el montañero fue homenajeado y recibió un plato con su nombre grabado. “Es un honor estar aquí. Cuando recibí la invitación, la recogí con mucha ilusión”, aseguró Iñurrategi.

Los productores presentaron la sidra de este año junto a la alcaldesa de Astigarraga, Zoreone Etxezarraga; la directora de Turismo del Gobierno Vasco, Maider Etxebarria; el consejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz; el diputado de Turismo de Gipuzkoa, Denis Itxaso; la diputada de Promoción Económica, Ainhoa Aizpuru; el gerente de Euskal Sagardoa, Unai Agirre; y el representante de los sidreros, Egoitz Zapiain.

“La cosecha del 2017 ha sido histórica en cuanto a niveles de producción y de calidad, con un 30% de la manzana de aquí”, señaló Zapiain. En total, se han producido doce millones de litros de sidra, medio millón menos que el pasado año.

En cuanto al tipo de sidra, Zapiain calificó la de este año como “ligera y fácil de beber”. “Tiene menos cuerpo que otros años y es muy aromática”, explicó Zapiain, quien añadió que el txotx de 2018 es también histórico por la unión de numerosos sidreros bajo la denominación Euskal Sagardoa. “Hemos trabajado todos los de aquí codo con codo y eso se nota en la producción”, afirmó.

La cosecha de este año ha contado con seis millones de manzanas autóctonas que se han utilizado para la elaboración de cuatro millones de litros de Euskal Sagardoa. Se trata del triple con respecto a 2016, cuando surgió la denominación de origen.

De este modo, el 30% de la sidra de esta cosecha es Euskal Sagardoa y 48 sidrerías -trece más que el pasado año- se encuentran bajo su

LO + LEÍDO

1. Amaia y Alfred, juntos de vacaciones
2. Terror en la alta cocina vasca
3. El tribunal de 'La Manada' condena a un hombre por abusar de una mujer ebria
4. Detenidos tres jóvenes por presunta agresión sexual en Salou
5. Tasubinsa vende su división de lavandería y cancela la deuda con el Gobierno de Navarra
6. [VÍDEO] Estropean un mural en solidaridad con los condenados de Alsasua
7. [VÍDEO] La fuerte caída de una trapecista durante su actuación
8. Richard Sanzol y Juantxo Martín
9. Cuatro personas resultan ilesas tras volcar su vehículo entre Ororbia e Ibero
10. Otorgan una pensión de viudedad a una mujer divorciada que fue víctima de violencia de género

FOTOS

GALERÍAS



Ryanair amenaza con despidos y recorte de flota si continúan las huelgas



Chivite se reunirá con Fomento para impulsar un nuevo convenio del TAV

marca. La mayoría de ellas, 41, son guipuzcoanas, cinco vizcaínas y dos alavesas.

Las variedades de manzana que se han controlado durante este año han sido catorce: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

UN RECURSO TURÍSTICO El viceconsejero de Agricultura valoró esta cosecha como “un hito” y compartió la percepción de los sidreros. “La sidra es transformación, cultura, historia y turismo, pero también es un producto saludable que debemos potenciar”, aseguró.

“La sidra se ha convertido en un recurso turístico junto al txakoli, el queso Idiazabal y el Rioja alavés. Hay que aprovechar el producto para descentralizar a los turistas de las ciudades”, apuntó por su parte Etxebarria, mientras que Itxaso indicó que la sidra es “un fenómeno social con gran valor”. “La importancia de ser diferente en un mundo cada vez más globalizado es muy importante, la singularidad es la que hay que subrayar para destacar. Y la sidra lo tiene”, explicó el diputado de Turismo de la Diputación.

Ainhoa Aizpuru y Zoreone Etxezarraga destacaron el valor de la manzana del territorio, más allá de la de Astigarraga, y pusieron el punto de mira en expandirse a otros lugares.

Con ese objetivo, durante la tarde se celebró un Txotx Berri Popular en el que no faltaron talleres y degustación de pintxos y sidra de la temporada.

LA SIDRA DE 2018

sus CARACTERÍSTICAS

La sidra de esta temporada posee “menos cuerpo que otros años”, además de ser muy aromática. Por este motivo, se trata de una sidra equilibrada y “muy fácil de beber”.

EL DATO

12

Se han producido doce millones de litros de sidra, medio millón menos que el pasado año. El 30% de la producción de la campaña lleva el sello de la denominación de origen Euskal Sagardoa.



Tasubinsa vende la lavandería y cancela la deuda con el Gobierno de Navarra

El cambio de propiedad de este negocio no modifica la situación de los trabajadores ni el servicio a los clientes.



El tribunal de 'La Manada' condena a un hombre por abusar de una mujer ebria

El acusado abonará a la víctima, por el daño moral causado, 8.000 euros y otros 500 por sustraerle dinero de la cartera.



La FNMC solicita cambios en la ley electoral y de financiación de los partidos



etiquetas: [txotx](#)

