

ENEKO ATXA ABRE UNA TEMPORADA DE SIDRA “DE MUCHO CUERPO” Y “MUY ELEGANTE”

El cocinero Eneko Atxa ha inaugurado hoy la temporada de sidra al “txotx” -escanciada directamente de la “kupela”- al tener el honor de ser el primero en probar los...



74 €

Donostia/San Sebastián,
Casa/apto. entero, 3
camas, 4 huéspedes

[Reserva Ahora](#)

Por **Orain**

11 enero, 2017



El cocinero Eneko Atxa ha inaugurado hoy la temporada de sidra al “txotx” -escanciada directamente de la “kupela”- al tener el honor de ser el primero en probar los nuevos caldos, “elegantes”, de “mucho cuerpo, muy aromáticos y fáciles de beber”.



El chef del Azurmendi de Larrabetzu (Bizkaia), distinguido con tres estrellas Michelin, ha sido el gran protagonista de esta ceremonia con la que cada año se abre la temporada de sidrerías en Gipuzkoa y que en esta ocasión se ha celebrado en la sidrería Zapiain

MÁS LEÍDO

01 [#ORAIN EUSKAD](#)
El Gobierno Vasco abre la inscripción para 7 bolsas de trabajo en la administración

02 [#ORAIN GIPUZK](#)
Gipuzkoa impulsa una red

de Astigarraga.

Fiel a la tradición, al grito de “Gure sagardo berria” (Nuestra sidra nueva), el cocinero vizcaíno ha probado la primera sidra de una temporada en la que se han producido 12,5 millones de litros, medio millón menos que el pasado año.

Por primera vez, la primera sidra al “txotx” ha procedido de una “kupela” señalada con el distintivo de la nueva Denominación de Origen de sidra de Euskadi.

Antes de la ceremonia, en el museo Sagardo Etxea de la localidad guipuzcoana, la asociación de productores Sagardun ha ofrecido una rueda de prensa en la que ha informado sobre las características de la sidra y de la cosecha de manzana de 2016, y sobre las actividades y nuevas iniciativas puestas en marcha para promocionar la cultura de la sidra.

En esta comparecencia han participado la alcaldesa de Astigarraga, Zoriane Etxezarraga; el consejero vasco de Comercio, Consumo y Turismo, Alfredo Retortillo; el viceconsejero de Agricultura, Bittor Oroz; la diputada de Promoción Económica de Gipuzkoa, Ainhoa Aizpuru, y el diputado de Cultura y Turismo guipuzcoano, Denis Itxaso, que han acompañado al portavoz de la asociación de productores Sagardun, José Ángel Goñi.

La nueva sidra presenta más color que en anteriores años debido a las características técnicas de la cosecha, y además tiene “mucho cuerpo” y deja una “buena sequedad en la boca”.

Goñi ha añadido que el producto de este año tiene un “comportamiento en vaso muy fino” y presenta una “txinparta extraordinaria”.

Al mismo tiempo, se trata de sidras naturales “muy aromáticas, con olores que van desde cítricos hasta la fruta madura”, en función de la mezcla de variedades

referente a
escala
interancional
para diseñar
su futuro

03 **#ORAINEUSKAD**
Más de
2.200
inscripciones
en un día
para las
bolsas de
trabajo del
Gobierno
Vasco

04 **#ORAINEKONON**
recaudación
creció un
2,3% en
Gipuzkoa en
2016

El Lapitzero



El Concierto Económico una visión personal



que utiliza cada sidrería, ha explicado Sagardun

En general, los nuevos caldos son muy afrutados, fáciles de beber y con un final “secante y elegante”, según han definido los responsables de Sagardun.

Respecto a la cosecha de la manzana, han destacado que se ha retrasado respecto al año anterior, al alcanzar el punto de maduración a finales de septiembre y principios de octubre.

Además, se han registrado “importantes” diferencias de maduración entre las distintas variedades y plantaciones, ya que en un año seco y cálido como 2016 la situación geográfica de los manzanales, la orientación de las parcelas y la profundidad y el tipo de suelo han tenido una influencia directa en el estado de maduración.

En esta campaña, alrededor del 40 % de la producción de sidra se ha elaborado con manzana autóctona. Como novedad, un total de 35 sidrerías que han empleado únicamente fruto cosechado en Euskadi lanzarán esta primavera las primeras botellas de sidra con Denominación de Origen vasca.

Antes de degustar la primera sidra, Eneko Atxa ha destacado el “honor” y la “responsabilidad” que para él significa haber sido elegido para inaugurar la temporada de sidra al “txotx”.

El cocinero vizcaíno ha confesado que es aficionado a visitar sidrerías durante la temporada y ha apelado al lado “más emocional” de la experiencia, que trata de transmitir sobre todo a los visitantes de fuera del País Vasco a los que lleva a degustar esta bebida.

Atxa ha resaltado que “en cada ‘txotx’”, en “cada vaso” y en “cada pequeño sorbo” hay historias personales y familiares “que no siempre son tan románticas”, sino que hablan de tiempos duros, de crisis y de “grandes ‘handicap’” .



Por eso ha defendido el “valor intangible de cada sorbo” y ha animado a saber “acercarse al placer del esfuerzo”.

Como manda la tradición, Atxa ha plantado un manzano junto a la Sagardo Etxea de Astigarraga, tras lo que ha acudido a la sidrería Zapiain para completar el ritual de apertura del “txotx”.

Share this on WhatsApp

SECCIONES **#ORAINGASTRONOMIAGIPUZKOA**
#ORAINPIL-PILEANGIPUZKOA

COMPARTE ESTA NOTICIA



Facebook



Twitter



Google



Pinterest



Reddit

Artículo anterior

**EL EIBAR QUIERE
CONCRETAR UN PASE
HISTÓRICO EN LA COPA**

Por Orain - Ene 11, 2017

Siguiente artículo

**1-1. LA REAL DA UN PASO
DE GIGANTE EN LA COPA
ELIMINANDO AL
VILLARREAL**

Por Orain - Ene 11, 2017

Relacionado con



EUSKADI ARABA BIZKAIA

NAFARROA ANÚNCIATE EN ORAIN

CROWDFUNDING CONTACTO

