

Steige auf  
ins nächste  
Level

mit dem Xbox Elite  
Wireless Controller!

Jetzt kaufen!



Steige a  
ins näch:  
Level

mit dem Xbox  
Wireless Contr

Jetzt kaufe



Steige auf  
ins nächste Level

mit dem Xbox Elite Wireless  
Controller!

Jetzt kaufen!



# noticias de Álava

Martes, 8 de enero de 2019

introducir texto a buscar

BUSCAR



INICIO | DEPORTES | ARABA | ALAVÉS | BASKONIA | OCIO Y CULTURA | SOCIEDAD

hemeroteca

Inicio > Araba



## ¿TIENES DOLORES CERCA DE LA BOCA, CABEZA O EL CUELLO?

**Urgencias** Lunes a Viernes de 10 a 11 (Sin cita) Calle Arca Nº, 1ª. Vitoria-Gasteiz **Contacto** 945 13 39 23 y 636 369 016

# Todo listo para que las sidrerías alavesas celebren el 'txotx' el próximo 17 de enero

Las consecuencias de las heladas registradas en 2017 en el territorio se extienden hasta este año. Los establecimientos de Kuartango y Aramaio conforman la red local oficial

PABLO JOSÉ PÉREZ - Miércoles, 2 de Enero de 2019 - Actualizado a las 06:03h

¡comenta!



Me gusta 141

Compartir



Benito Peciña escancia sidra de uno de los depósitos instalados en las instalaciones de Kuartango.

**ARAMAIO-** Dos sidrerías, la de Kuartango y la de Aramaio, conforman la red de sidra de Álava incluidas en el Euskolabel, la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, a la que se debe añadir, aunque no está incluida por cuestiones territoriales, la de Trebiño, Trebiñu Sagardotegia, en Askartza, a un tiro de piedra de la capital alavesa. Sus responsables ya han dispuesto todo para que el próximo 17 de enero comience la temporada con el tradicional 'txotx'.

Las dos sidrerías oficiales alavesas son iniciativas de los hermanos Peciña: de Juanjo la de Iturrieta, en Aramaio, y de Benito la de Kuartango, que lleva ese nombre. Comenzaron juntos hace más de 20 años, pero al final cada uno desarrolló un modelo diferente de empresa.

Juanjo Peciña cuenta con 1.200 manzanos plantados por él mismo, que le proporcionan frutos suficientes para elaborar alrededor de 22.000 litros de sidra en cada campaña. Se consumen en el restaurante o en la venta directa, ya que no dispone de red de distribución. Hace unos años se creó un grupo de sagarzales y se adecuó un local con una prensa, lo que permite una mejor elaboración de sidra.

Por su parte, Benito Peciña, apareció un día por Kuartango y se quedó prendado del lugar, especialmente del antiguo Balneario que es donde ha instalado su empresa y donde estará el centro de Interpretación de la Sidra de Álava. Antes de tomar una decisión ya había valorado las posibilidades que ofrecía el Territorio Histórico y contaba con tres alternativas para instalarse: una era la zona de Zalduendo, otra era la de Valle de Arana y la tercera el valle de Kuartango. "Al final, aunque estuve con algún proyecto en la zona de la Llanada, a través de la gente de Kuartango, que querían desarrollar todas las posibilidades del antiguo Balneario, me propusieron venir y como ya había hecho un estudio de las posibilidades de los manzanos acepté".

Los comienzos no fueron sencillos. El antiguo balneario era un edificio casi abandonado, lleno de escombros, antigua maquinaria y mobiliario y



## Steige auf ins nächste Level

mit dem Xbox Elite  
Wireless Controller!

Jetzt kaufen!



XBOX

LO + LEÍDO

VIDEOS

FOTOS

GALERÍAS

Más sobre ¡Qué mundo!

Un preso denuncia a una cárcel tras engordar 40 kilos en cuatro años



Un sintecho que dormía en un coche gana en la lotería 220.000 euros



Un surfista reclama el récord mundial tras subir a una ola de 30 metros



Autorizan a Urdangarin a usar su bicicleta estática en la cárcel de Brieva



El marido de la infanta Cristina solicitó la entrada de esta bici alegando que es para un uso terapéutico

[ir a ¡Qué mundo! »](#)

con instalaciones de agua, residuales y electricidad propios del siglo pasado. Al final hubo paciencia por todas las partes y la sidrería Kuartango fue naciendo en la mitad de la planta baja del Balneario. Hace casi un año, el 12 de enero de 2017, inauguró el primer txotx y desde entonces no ha parado: sidra, zumo de manzana, vinagre de manzana o sidra y, próximamente, sidra con limón.

Pero la climatología le viene pasando, a él y a otros sidreros, una mala pasada. "Este año, al igual que el anterior, la cosecha de manzanas para sidra no ha sido muy abundante. El año pasado a causa de la helada del mes de abril. Y este, posiblemente por las consecuencias que tuvo aquella helada, tampoco ha habido mucha cosecha de manzanas en Álava", cuenta Benito Peciña.






Reconoce que es cierto que sí ha habido un mejor resultado en otras variedades, como la manzana Reineta, de la que se utilizan algunas partidas, pero realmente, de manzana de sidra, ha habido muy poco. De hecho, hemos tenido que coger casi todo en Bizkaia y Gipuzkoa. En estos momentos, y siendo deficitarios, la cosecha ha sido mala, Y es que somos deficitarios *per se*, no hay manzanas en Álava ni siquiera para abastecerme y se recoge muy poco".

No es un problema exclusivo de Álava: "en el resto del País Vasco tampoco ha habido mucha. Como tienes proveedores de manzanas de otros años las puedes comprar y como nuestra capacidad no es grande te puedes abastecer, pero este año, en la campaña de la manzana del País Vasco ha sido pequeña".

En cuanto a la producción y el rendimiento, en Kuartango han estado extrayendo alrededor del 67 o 68 por ciento de zumo de las manzanas. "Hemos cambiado de prensa. Ahora utilizamos una prensa hidroneumática, que es horizontal con una loneta que se hincha, pero, en vez de con aire, con agua y a la manzana le viene muy bien porque siempre se consigue un poquito más de presión, aunque estamos trabajando con presiones de dos kilos y medio. No había trabajado nunca con prensas horizontales e hidroneumáticas y la verdad es que nos ha dado una sidra que está muy bien. La manzana venía bastante bien y se han hecho unas prensadas muy bonitas. No es muy grande, pero en cada una caben casi cuatro toneladas aunque tiene capacidad para 50 hectolitros para el caso de las uvas, pero para manzanas metemos menos, alrededor de 4.000 kilos". El objetivo de la Sidrería Kuartango es llegar a los 60.000 litros, pero este año Benito Peciña cuenta que lograrán entre 38.000 y los 40.000 litros, de los cuales, más de 10.000 los usarán en el txotx, en la sala del restaurante.

## LAS CIFRAS

¡comenta!

    Me gusta 141  Compartir

## COMENTARIOS:[Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Álava se reserva el derecho a eliminarlos.

## Stylisch durch den Winter

mit dem Xbox Wireless „Grey and Green“ Special Edition!

Jetzt kaufen!



XBOX

## Steige auf ins nächste Level

mit dem Xbox Elite Wireless Controller!

Jetzt kaufen!



XBOX

# Steige auf ins nächste Level

mit dem Xbox Elite  
Wireless Controller!

Jetzt kaufen!



XBOX

XBOX

## Stylisch durch den Winter

mit dem Xbox Wireless  
„Grey and Green“ Special Edition!

Jetzt kaufen!



Promociones | Publicidad | Clasificados | Suscríbete | Distribución | Trabajos de impresión | Contacto  
[internet@noticiasdealava.eu](mailto:internet@noticiasdealava.eu) | [Ir a la versión móvil](#) | Visite también [www.noticiasdenavarra.com](http://www.noticiasdenavarra.com) | [www.noticiasdegipuzkoa.eu](http://www.noticiasdegipuzkoa.eu) | [www.deia.eu](http://www.deia.eu)

© Diario de Noticias-Edición Digital | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Mapa web](#) | [Cookies](#) | [Política de Privacidad](#)

Avda. Gasteiz 22 bis 1ª Oficina 13 Vitoria - Gasteiz · Tel 945 163 100, Fax Administración 945 154 344, Fax Redacción 945 154 346 ·  
OFICINA COMERCIAL: Calle Portal del Rey 24 (Esquina calle Paz), Tel 945 201000, [oficinacomercial@noticiasdealava.eu](mailto:oficinacomercial@noticiasdealava.eu)

- Suscripción por RSS
- Boletín
- Ver mis preferencias de privacidad