

24 de Enero de 2017

DIARIO DE NAVARRA

Buscar en DN.es



Pamplona y Comarca

Tudela y Ribera

Tierra Estella

Tafalla y Zona Media

Sangüesa y Merindad

Zona Norte

START DOWNLOAD

3 Steps to Free Online Forms

1. Click to Begin
2. Download App
3. Search Government Forms - Instantly

GetFormsOnline™

Navarra

ALDATZ

Sidra con sabor a casa y a Normandía

200.000 litros producidos en Navarra, pero solo un 20% de manzana local

Imágenes

Galerías de Imágenes



Eduardo Buxens Inicio de la temporada de sidrerías en Aldatz



34

0

34

14/01/2017 a las 06:00 Etiquetas: Aldatz

BEATRIZ DÍAZ

MÁS INFORMACIÓN

Inicio de la temporada de sidrerías en

LO MÁS...

[Visto](#) [Comentado](#) [Reciente](#)

1. [Trump anima a los fabricantes a que construyan...](#)
2. [David Muñoz transforma el Palacio de Congresos ...](#)
3. [Alejandro Fernández demanda a Luis Miguel por ...](#)
4. [Compra un bote de Nesquik y encuentra dentro...](#)
5. [Prisión provisional para el cazador que mató a ...](#)

EN IMÁGENES



Navarra ha abierto las puertas a la temporada de la sidra. El Txotx es el evento que despierta cada año las kupelas de las sidrerías y está organizado por cinco productores navarros de Beruete, Lekaroz, Lesaka, Aldatz y Lekunberri. Se celebró ayer en la **sidrería Martitxonea de Aldatz**, donde afirmaron haber producido unos 200.000 litros de sidra.

Al contrario que la temporada anterior, la mayoría de las manzanas han tenido que ser importadas de Normandía (Francia) y Guipúzcoa. Solo en torno a un 20% han sido **recolectadas en tierras navarras**. Inaxio Beguiristain Iriarte, de la sidrería anfitriona, asegura que en su caso “el 10% es manzana navarra, el 40% de Guipúzcoa y el 50% de Normandía”.

El enólogo de la bodega de Martitxonea, Juan Zuriarrain, comenta que a la sidra todavía le queda “terminar”. “La floración en primavera fue tardía, el fruto y la recolección también y por eso la sidra aún no ha perdido todo el azúcar. Le queda un tiempo para perder ese dulzor de la manzana”, explica Zuriarrain. El enólogo asegura que a pesar de haberse **cosechado menos manzana**, esta ha sido de muy buena calidad por las propicias condiciones metereológicas del verano y el otoño. “Las sidras de este año tienen mucho cuerpo, mucho aroma a manzana por estar todavía tiernas, y más color que otros años”, comenta.

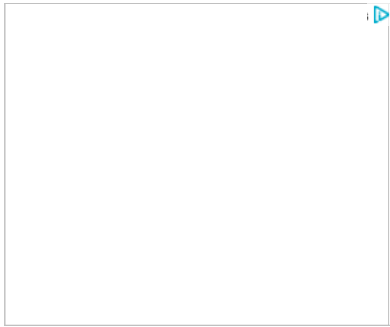
En esta ocasión, el papel de padrino lo adoptaron los miembros del grupo musical **Berri Txarrak**, que aseguraban encontrarse nerviosos e ilusionados antes de convertirse en los primeros en probar la esperada bebida. “A los conciertos estamos hechos, pero no estamos acostumbrados a participar en este tipo de eventos. Estamos contentos por que nos haya invitado y otorgado este papel”, comentó Gorka Urbizu, el cantante y guitarrista del grupo.

En torno a 100 personas fueron **invitadas a la comida de menú tradicional** de sidrería con chorizos a la sidra, tortilla de bacalao, chuletón y, de postre, queso, membrillo y nueces. Por supuesto, cata de sidra incluida en el menú. Asistieron nombres reconocidos del mundo del deporte como el ex entrenador de Osasuna Enrique Martín; el ex harrijasotzaile Iñaki Perurena; la triatleta Ana Casares; la maratoniana Estela Navascués; los hermanos y aizkolaris Patxi y Donato Larretxea; y los ciclistas David Latasa y Juanjo Oroz. “Me hace mucha ilusión estar en un evento tan bonito. Me gustan las sidrerías porque te reúnes con la gente”, aseguró Enrique Martín. Del ámbito cultural acudieron el actor Patxi Bisquert (uno de los protagonistas de la película Tasio, de 1984) y los bertsolaris Manolo Arocena y Bittor Elizagoien. También asistió Isabel Elizalde, consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local.

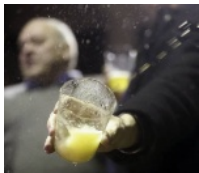
SIDRA CON HISTORIA

Beguiristain es el propietario de la sidrería y bodega Martitxonea desde hace 22 años. “Llevo recolectando los frutos el mismo tiempo que ellos llevan tocando música”, aseguró al anunciar quiénes eran los padrinos. Antes de adentrarse en el mundo de la sidra fue marinero y pescatero, oficios que guardan mucha relación con este producto. “Los marineros del norte aguantaban mucho mejor en alta mar gracias a la sidra que llevaban en sus bodegas, ya que esta, a diferencia del agua, les protegía de enfermedades como el escorbuto”, explicó Beguiristain.

El productor de sidra posee una hectárea de manzanos que **recolectan de forma manual y prensan con máquina**. Ahora tiene 2.000 botellas llenas de sidra de la cosecha anterior, unos 5.000 litros. “Un sidrero no puede estar sin sidra”, bromea.



MÁS FOTOS



El 'txotx': qué es, cuál es su origen y dónde disfrutarlo



Navarra abre las puertas a la temporada de la sidra



Herido grave un joven de Aldatz en un accidente en la A-15 en Larraun



Santesteban e Irurita enmarcan desde hoy los viernes de catas de vino y sidra

COMENTARIOS

Te recomendamos que antes de comentar, leas las [normas de participación](#) de Diario de Navarra

 [VOLVER ARRIBA](#)

Navarra		Actualidad		Deportes	
Pamplona y Comarca	Tudela y Ribera	Nacional	Internacional	Futbol	Osasuna
Tierra Estella	Tafalla y Zona Media			Balonmano	Baloncesto
Zona Norte	Sangüesa y Merindad			Pelota	Fútbol Sala
				Ciclismo	Motor
				Tenis	Más Deporte
Opinión		Cultura y Ocio		Sucesos	
Negocios		Magazine		Vivir	
		Sociedad	Televisión	Gastronomía	Motor
				Tecnología	Turismo
				Vida Sana	

[Contacto](#) - [Suscríbete a DN+](#) - [Club de Suscriptores](#) - [Hemeroteca](#) - [Publicidad \(Brandok\)](#) - [Trabaja con nosotros](#)

[FAQ's](#) - [Aviso legal](#) - [Política de privacidad](#) - [Política de cookies](#) - [Mi cuenta](#)

Diario de Navarra, una empresa perteneciente a Grupo La Información



Empresas del grupo: [Chofert](#) | [Clasificados](#) | [Conocer Navarra](#) | [Brandok](#) | [Definde](#)