

Arranca la temporada de la sidra

■ Los cinco productores de la Comunidad Foral han elaborado cerca de 115.000 litros

Tras tres meses guardada en unos enormes recipientes denominados kupelas, la sidra inicia su temporada la víspera del día de San Sebastián (el lunes 19), como es tradición. En la Comunidad Foral existen actualmente cinco establecimientos productores de este líquido dorado.

Su desarrollo es evidente: la temporada pasada se elaboraron 80.000 litros, mientras que en ésta se han alcanzado unos 115.000. Los productores también han aumentado, una nueva sidrería se ha unido a las cuatro ya existentes. Los sidreros de Navarra coinciden en que este año la bebida viene con antelación. Las manzanas han madurado antes y todo el proceso se ha acelerado.

Angel Alvarez Bermejo, nacido en Asturias y criado en Hernani, fue el primero de todos en establecer un local en Navarra: la sidrería Txasenko Borda en Beruete, hace ahora seis años. «Cuando plantamos los manzanos nuestra idea era hacer sidra para casa y vender el resto de manzanas», relata Angel Alvarez. El éxito que tuvieron entre los vecinos hizo correr la voz y este año producirán 17.000 litros.

Se da la circunstancia de que su establecimiento, en el valle de Basaburúa Mayor, a 800 metros, es el situado a más altura de Navarra y Guipúzcoa. Esto supone que la sidra tarda más en madurar por las temperaturas más bajas. Angel Alvarez ha instalado un sistema para mantenerla en torno a los 15 grados precisos para que el zumo fermente. Con todo, el sidrero asegura que la «moda» de empezar la sidra por estas fechas siempre le causa problemas para conseguir que la bebida se encuentre a punto.

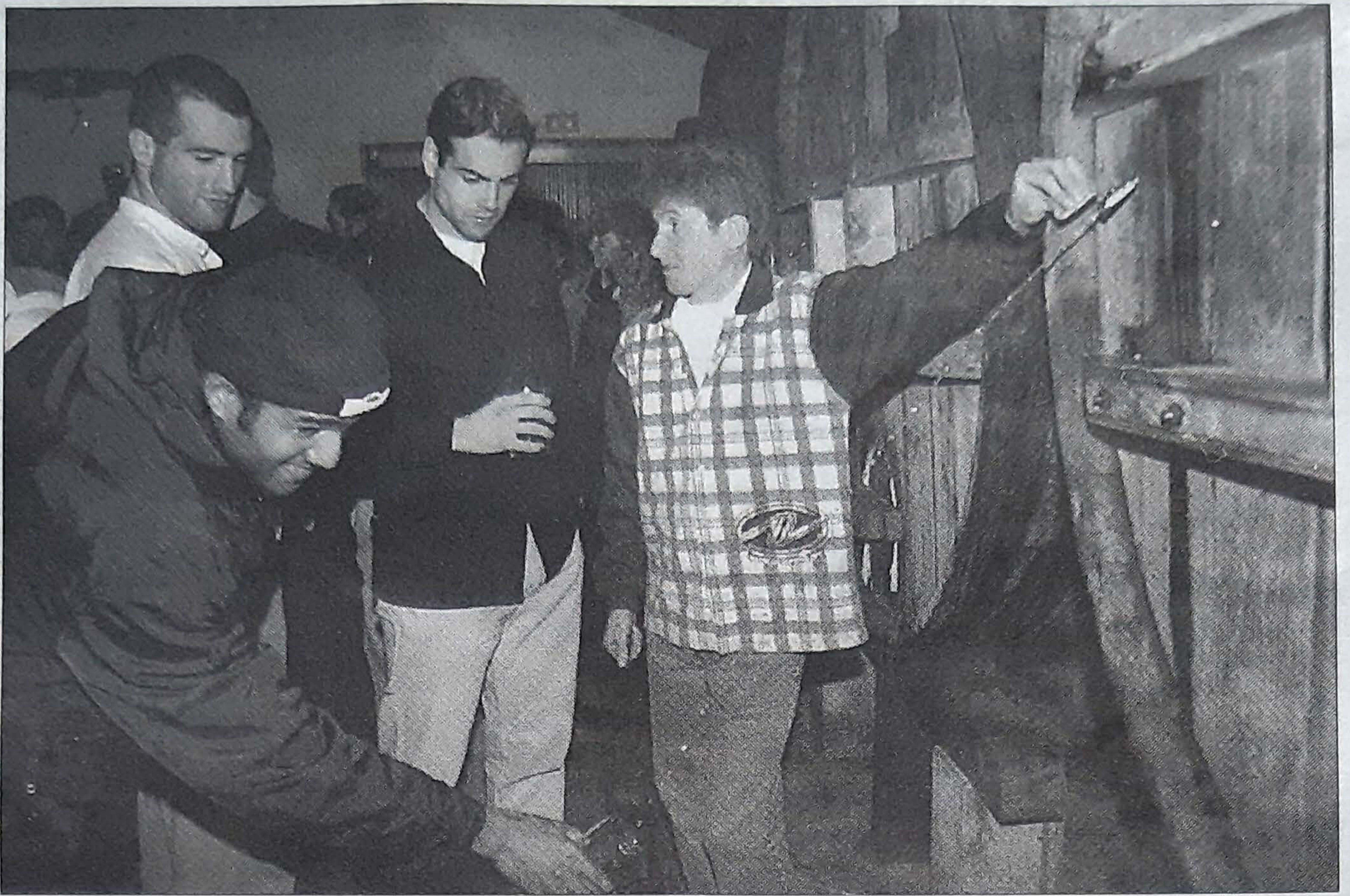
Aunque el año pasado casi toda la producción procedía de sus propios frutos, para éste ha tenido que comprar más de la mitad de las manzanas. El resto proceden de Galicia y Asturias. «Es normal, los manzanos dan un año mucho y el siguiente apenas tienen manzanas», explica. En total posee tres hectáreas y media.

En Lecároz, Gregorio Elizetxe Telletxea y Jesús Angel García Jiménez también decidieron plantar manzanos para producir sidra. Son socios en la sidrería Larralde y poseen tres hectáreas. Esta temporada, la quinta, han obtenido 35.000 litros de mosto. Un tercio de la fruta era del Baztán.

La mitad de sus cubas son de acero inoxidable. «La diferencia es que en las de acero la sidra es más fácil de controlar, el sabor es más limpio, con la madera no se sabe, igual te sale un sabor bueno, que malo» explican los sidreros. Junto con la sidra elaboran entre 300 y 400 botellas de aguardiente.

Sidra más dulce

Por su parte, la sidrería Martitxonea, ubicada en Aldaz, ha elaborado 12.000 litros de caldo. Su propietario es el guipuzcoano Inaxio Begiristáin. «Este año he hecho la mezcla con un 40% de Hernani (Guipúzcoa), un 40% de Galicia, y un 20% de Bretaña (Francia)», explica el sidrero. Tie-



ALICIA DEL CASTILLO

Los jugadores de Osasuna De Freitas, Mateo y López Vallejo, en la inauguración de la temporada en Lecároz.



ALICIA DEL CASTILLO

De Freitas y el entrenador osasunista Martín probaron la sidra de esta temporada.

ne la costumbre de añadir la manzana de esta región francesa porque fue así como le enseñaron.

«Hemos metido el zumo en las kupelas a mediados de octubre, cuando el año pasado lo hicimos a principios de noviembre», comenta Inaxio Begiristáin. Por eso, según él, la sidra de esta temporada viene «más dulce y con algún gradito más», aunque esto depende de cada recipiente: en su establecimiento los que están al lado de la pared maduran antes que el resto.

En Lecumberrí se encuentra Toki Alai, la sidrería más grande, con espacio para 220 personas. Se trata de un negocio familiar que inició el guipuzcoano Andrés Arbizu Zabala, hace casi cuatro años. Para esta temporada han preparado unos 35.000 litros de sidra con manzanas gallegas, asturianas y de aquí.

El hijo mayor de Andrés, Ismael Arbizu, destaca «el buen ambiente, sobre todo para ir en cuadrilla». Según comenta, la mayoría de la gente que se acerca es navarra. «Al principio muchos de los que

venían no conocían la sidra, pero últimamente los que vienen ya nos conocen de otros años».

Estas cuatro sidrerías iniciaron la temporada el pasado viernes con un acto en Lecároz y han establecen los mismos precios para la comida que mejor combina con la sidra: tortilla de bacalao, chuletón de ternera, quesos de la región, nueces y membrillo.

Primerizos en Estella

Los últimos en montar una sidrería han sido Isaac Echeverría Salaberría y Aitor Irazustabarrena Arsuaga. Este es el primer año que producen sidra en Murugarren, un pequeño pueblo del valle de Yeri, en Tierra Estella. «Queríamos hacer algo distinto, que no hubiera en la zona», dice Isaac Echeverría, de 31 años y natural de Goizueta.

Con manzanas de Guipúzcoa han elaborado 6.000 litros de zumo en cuatro kupelas. La sidra, pese a su adelanto, viene en muy buenas condiciones, aunque según Isaac Echeverría, «todavía le falta un mes para estar "bizi" (vi-

va)», como se denomina a la bebida en su punto idóneo.

Dado que se trata de su primera experiencia y que no existe ningún negocio similar en la comarca, desconocen si la bebida agrada en esta zona predominantemente vinícola. Por si acaso tienen preparadas botellas de vino, para aquellos que por costumbre lo prefieran con la comida típica.

Además en Navarra existe otro establecimiento dedicado a la fermentación de la sidra, si bien no incluye el proceso de prensado. Se trata de la sidrería Aizoain, en las proximidades de Pamplona. El mosto, elaborado en Guipúzcoa y obtenido de manzanas del País Vasco, Asturias y Normandía (Francia), lleva desde octubre fermentando en las siete cubas de acero inoxidable del local.

«Tres de ellas ya están funcionando, y el resto se abren este fin de semana», dice José Antonio Errea Errea, de Eugui. En total son 17.500 litros utilizados exclusivamente para el txotx, no serán embotellados.

Angel C. Alvarez