Las sidrerías navarras esperan una exitosa temporada del txotx

La producción ha superado este años los 300.000 litros de sidra, toda ella elaborada con manzana local

J.S. | IRUÑEA

La abundante cosecha de este año también ha beneficiado a las sidrerías navarras, que han producido más de 300.000 litros de sidra, toda ella elaborada con manzana local, lo que les ha animado a iniciar las gestiones de cara a integrarse en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

Una de las principales características de las cinco sidrerías que integran la asociación de productores de Nafarroa es que sus responsables son, además de bodegueros, productores de manzana, lo que les permite controlar todo el proceso de elaboración, desde el inicio hasta el final.

Es el caso de Ignacio Soraluze, responsable de la sidrería Behetxonea de Beruete –donde se celebrará este año el acto de apertura de la temporada– y que dispone de 1.750 árboles frutales, toda ella de producción ecológica. Los primeros manzanos los plantó hace ahora 25 años, como una forma de diversificar la actividad ganadera, aunque finalmente decidió empezar a elaborar él mismo la sidra, lo que le ha llevado a su vez a regentar un apartamento rural y un restaurante en Ultzama.

Ignacio Soraluze, de la sidrería Behetxonea de Beruete, junto a una kupela cubierta con nieve el pasado mes de diciembre. GARA

Según recuerda, antiguamente la tradición de elaborar sidra para consumo doméstico estaba muy extendida en la comarca, pero durante el siglo XX «se tiraron muchos manzanos y se fue perdiendo la cultura de la poda, del manejo y el cuidado del manzano». Es por ello que tanto él como el resto de elaboradores navarros han tenido que empezar de cero, buscando las variedades que mejor se adapten a sus tierras.

Tras veinte años de intenso trabajo, las sidrerías navarras disponen ya de materia prima suficiente como para llenar las kupelas con manzana autóctona, lo que les ha animado a iniciar las gestiones para integrarse en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. «Nosotros ya hemos hecho la petición al Gobierno de Nafarroa, y ahora habrá que ver qué variedades de manzana se admiten. Hay que tener en cuenta –continúa Ignacio Soraluze– que aquí en su día una enfermedad del manzano echó a perder todo un trabajo de investigación que estaba llevando a cabo el Gobierno navarro para recuperar las especies autóctonas y tuvimos que buscar otras variedades, aunque la verdad es que están funcionando bien y están dando una calidad de sidra muy buena, por lo que sería una pena que no las admitieran».

Campaña «record»

Preguntado por las características de la presente campaña, señala que, al igual que en Gipuzkoa y Bizkaia, ha sido un año «record» en cuanto a cantidad, lo que le ha permitido no solo llenar sus kupelas con la manzana «de casa» sino, además, vender unas cuantas toneladas a la sidrería Zapiain de Astigarraga.

Pese a esta gran producción, Soraluze asegura que la calidad no se ha visto afectada, como ha podido ocurrir en otros sitios. «Este año, como venía mucha manzana –explica Soraluze–, la gente se puso nerviosa y comenzó a recoger muy pronto, pero yo he preferido esperar y hacer la sidra de casa con la manzana recogida a partir del 12 de octubre y hasta mediados de noviembre, lo que ha dado como resultado una sidra con mucho más cuerpo».

Esta elaboración más tardía, junto con el hecho de que la sidrería Behetxonea se encuentra a 810 metros de altitud, ha provocado que la sidra todavía se esté haciendo. «Todavía no han terminado las fermentaciones –señalaba en diciembre–, de tal forma que la fecha ideal para beber la sidra será a partir de febrero, el mes en el que precisamente la gente empieza a venir a las sidrerías».

Este año será la sidrería Behetxonea la encargada de dar inicio a la temporada del txotx, en un acto que tendrá lugar el próximo viernes, día 19, al mediodía, y al que está previsto acudan pelotaris, futbolistas y aizkolaris navarros, así como representantes del Gobierno autonómico.

Denominación

Tras veinte años de intenso trabajo, las sidrerías navarras disponen ya de materia prima suficiente como para llenar las kupelas con manzana autóctona, lo que les ha animado a iniciar las gestiones para integrarse en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.