

GIPUZKOA

Berri Txarrak, de txotx en Aldaz

Este año la asociación ha conseguido elaborar entre 250.000 y 30.000 litros de sidra

Desde ayer está abierta la temporada de las sidrerías productoras navarras

ALICIA DEL CASTILLO BAZTAN-BORTZIRIAK

14 enero 2017
01:01

Gorka Urbizu, Galder Izagirre y David González integrantes del grupo musical Berri Txarrak fueron ayer los protagonistas de la inauguración de la temporada de las sidrerías productoras navarras. Con el 'Txotx' pasadas las dos de la tarde en Martitxonea de Aldatz, cumplieron con la tradición y de esta manera queda abierta una temporada que en caso de algunas sidrerías, como Larralde de Lekaroz, se extenderá hasta el mes de junio. En la cita no faltaron referentes del deporte y de la cultura de Navarra, como ya es habitual, así como los gerentes de las cinco sidrerías productoras navarras.



Galder Izagirre, David González y Gorka Urbizu, integrantes del grupo navarro Berri Txarrak muestran la nueva sidra. / BUXENS

Cinco productoras

Este año la asociación de sidrerías navarras productoras han conseguido elaborar entre 250.000 y 30.000 litros de sidra. Cinco sidrerías componen esta asociación de productoras de Navarra: Linddurrenborda de Lesaka, Larralde de Lekaroz, Behetxonea de Beurete, Martitxonea de Aldatz y Toki-Alai de Lekunberri. Todas ellas llevan a cabo el ciclo completo de la sidra, desde su elaboración hasta la degustación en las propias sidrerías y también el embote-llamiento. Del total de litros elaborados, unos 30.000 son de Linddurrenborda de Lesaka, que regenta Juan Mari López y unos 40.000 de Larralde, de Lekaroz, propiedad de Jesús Angel García, que además elabora toda la sidra en ecológico.

Baztan-Bidasoa

Como este último comentaba ayer, «este año no se ha podido elaborar con toda la manzana de la comarca de Baztan-Bidasoa, ha sido un año no demasiado bueno para la manzana», por lo que han tenido que abastecerse de otros lugares. «Hemos tenido suerte porque en nuestro caso la hemos podido conseguir también ecológica, de cerca de San Juan de Pie dePort de Izpura (Ispoure), donde tienen unas variedades autóctonas muy interesantes». En Larralde estarán abiertos hasta el 1 de junio. La mayor parte de la sidra que elaboran, el 90%, se embotella y el resto sale en la sidrería. «Es la demanda la que nos pide hacer tanto embotellado», explica García.

La sidra navarra «está bien, tiene mucho cuerpo. Las manzanas no tenían mucho mosto, de ahí que ya en ese primer momento el mosto fuera con más cuerpo que otros años. Hizo buena temperatura para el fermentado y el frío después ha hecho que se conserve muy bien».

El año pasado Toki Alai de Lekunberri tuvo el honor de realizar la apertura, mientras que en 2015 fue Larralde de Lekaroz y en 2014, Linddurrenborda de Lesaka. Así que en esta ocasión recoge el testigo la sidrería Martitxonea de Aldatz. La cita tendrá lugar en torno a las dos de la tarde. Los últimos años los protagonistas del Txotx navarro han sido Oinatz Bengoetxea (2016), Dolores Redondo (2015) y los hermanos Donato y Patxi Larretxea (2014).

Desde ayer, los componentes de Berri Txarrak se suman a los protagonistas del primer día de la temporada de sidra en Navarra.



Inscripción a la Media Maratón
Azkoitia-Azpeitia
XEYE ELKARTEA

24€ 15€ Llévatelo

Una jornada en la que todos pudieron disfrutar del típico menú de sidrería en el que no falta la carne.

Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900, Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018. Correo electrónico de contacto contactanos@diariiovasco.com

Copyright © Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.