

LESAKA

Un 'txotx' de corte natural

NATXO GUTIÉRREZ, LESAKA

Las sidrerías esperan a 12.000 comensales hasta el 1 de mayo tras la apertura en Lesaka de la temporada por los hermanos Donato y Patxi Larretxea Lizarbe
"La nueva sidra es joven, muy afrutada y ligera de alcohol", avanzan los productores navarros

13/01/2014 a las 06:01



La parábola que describió el primer reguero abrió un caudal poético. "**La sidra habla de la tierra**", proclamó Patxi Larretxea Lizarbe en la sidrería Lindurrenborda, de **Lesaka**. La exclamación fue completada por el secretario de la Asociación de Productores de Navarra, Inaxio Begiristain Iriarte, con una evocación al padre Larramendi, quien unió las virtudes del líquido fermentado a las vicisitudes propias de la vida, la cultura y el trabajo. "Es -parafraseando al sacerdote del XVII- una manifestación cultural".

Por los comentarios entrelazados entre ambos, **el ritual del txotx** estuvo aderezado de un poso de sentimiento. Desde su condición de polifacético en la exhibición y enseñanza de modalidades del deporte rural del mayor de los Larretxea y la experiencia de aizkolari de su hermano Donato, la **apertura de la temporada de sidra** adquirió el tinte metafórico de un corte preciso y natural sobre la madera.

"La sidra está relacionada con el deporte rural. Nos recuerda a nuestra tierra, a nuestra cultura", destacaron los dos hermanos después de abrir la espita de la kupela Txirrita. La bendición de la añada, rematada en el inconfundible txotx, dejó expedito el camino a los primeros afortunados de catar el zumo de la fruta prohibida.

La nómina incluyó desde el exlinier Fermín Martínez Ibáñez o el pelotari Mikel Goñi hasta los ciclistas David Latasa o Juanjo Oroz, pasando por la jugadora de balonmano Irati Berruezo o la jugadora de pelota Haizea Zamora. El elenco de invitados participó de un protocolo ribeteado con el adorno del txistu y kirikoketa, una variedad de la txalaparta interpretada con mazas de madera.

MANZANA IMPORTADA

Los **200.000 litros de la nueva campaña** reposan ya en las barricas después de todo el proceso de elaboración con los **300.000 kilos de manzana** acumulados. Por el carácter cíclico del manzano, que bendice un año con abundante cosecha y completa el siguiente con un resultado menguado, la recolección autóctona de 2013 fue menor de la esperada. Un segundo factor negativo frustró igualmente las expectativas de los productores. La lluvia caída en un ejercicio desapacible incidió en su desánimo después de la primera flor de primavera que invitaba al optimismo. En tales circunstancias, los productores dirigieron su mirada hacia Galicia y Normandía (Francia) en busca de materia complementaria a sus recursos disponibles.

"A pesar de las circunstancias, la sidra será de calidad. Tendrá un color más amarillo, como paja. Para beber **esperamos una sidra muy afrutada, joven y ligera de alcohol**", fue el vaticinio realizado por Inaxio Begiristain, de Martintxonea (Aldatz-Larraun). Según sus estimaciones, **rondará los 6 grados**.

El tono amarillento, aportado por los taninos de la manzana, reforzará su aspecto oxidante y posiblemente su sabor ácido.

El producto obtenido tratará de saciar la sed del rosario de comensales que hasta el 1 de mayo acudan a las cinco sidrerías agrupadas en la nómina de productores en Navarra. Aún hay un sexto establecimiento no asociado, Txaseneko Borda, que participa de igual condición y que mantiene en Beruete-Basaburua el calendario hasta mayo.

En una estimación orientativa de la afluencia esperada, Inaxio Begiristain aportó este viernes la cifra de 12.000 personas.

Sus cálculos fueron pronunciados minutos después de que los hermanos Larretxea cumplieren con el cometido inaugural junto a las kupelas bautizadas con nombre de bertsolaris afamados años atrás. La imagen de Uztapide, Txirrita, Lezo txiki o Xalbador se alargó sobre los testigos del txotx.

Ante su mirada, los hermanos Larretxea reeditaron en el cumplimiento de un rito con el precedente protagonizado en Guipúzcoa. "Es la primera vez en Navarra", señaló el aizkolari.

Neófitos en Navarra en un cometido esperado, los hermanos insistieron en el apego que sienten por su tierra y el vínculo afectivo con la sidra, escrita en el significado de sus propios apellidos.

Como proclamaron en Lesaka con un poso de orgullo, "Larretxea es casa del campo y Lizarbe, fresnal".