

BORTZIRIAK

El txotx de los hermanos Larretxea

Linddurrenborda de Lesaka abrió ayer la temporada de la sidra en Navarra

11.01.14 - 00:34 - ALICIA DEL CASTILLO | LESAKA.

Los hermanos Larretxea, Patxi y Donato, fueron ayer los encargados de abrir la temporada de la sidra en Navarra. Su 'hau da sagardo berria' lo pronunciaron en Linddurrenborda de Lesaka, una de las cinco sidrerías productoras de Navarra, agrupadas en Dolarea. Juan Mari López, propietario de Linddurrenborda, lleva 14 años en el negocio.

Como apuntaba, «este año ha sido muy irregular en cuanto a las manzanas», por eso, mientras que en algunas sidrerías navarras han tenido que importar manzanas de Bretaña y Normandía, en otras, como en Linddurrenborda, han podido elaborar su sidra con producto de aquí, de la comarca.

En su punto

La sidra navarra de este año está «maravillosa. Las que hemos probado están muy ricas, en su punto, algunas ya maduras y otras con un punto de azúcar que suele gustar mucho. La meteorología ha hecho que haya habido muy buenas fermentaciones y la sidra ha llegado bien a esta fecha. También algunas están más maduras, con un toque amargo que es lo que hace que la sidra se conserve bien», según comenta el enólogo Juan Zuriarrain. Su compañero de profesión, Domingo Arina, tampoco faltaba a la cita. Ambos recuerdan cada año que «la sidra evoluciona de una semana a otra y que cambia de una bodega a otra».

Ayer pudieron comprobar qué tal está la sidra de este año en Lesaka pelotaris, como Mikel Goñi, ciclistas como Zandío y Oroz, jugadores de balonmano como Irati Berrueto, el exjuez de línea Fermín Martínez y bertsolaris como Manolo Arotzena o Julen Zelaieta. Cada kupela de Linddurrenborda lleva el nombre de un famoso bertsolari. Están Uztapide, Mitxelena, Xalbador o Txirrita. Precisamente esta última era la elegida para el txotx inicial.

Kirikoketa

Justo antes de la apertura el sonido de un cuerno tocado por Xabi Torres, dio paso al de la kirikoketa, instrumento nacido de la elaboración de la sidra en el que tres mazas con las que se machaca la manzana se golpean contra unos tabloncillos para marcar la cadencia.

Los txistularis de Arizkun, miembros además del grupo cultural Jo ala Jo, que todos los años elaboran sidra en una antigua prensa del siglo XVII recuperada, pusieron la nota musical a la jornada. Los invitados disfrutaron del típico menú de sidrería, la tortilla de bacalao, el bacalao con pimientos verdes y el chuletón. Linddurrenborda, como las otras cuatro sidrerías navarras, estará abierta para degustar la sidra del año hasta el mes de mayo, aunque después siguen abiertos como un restaurante más.

Linddurrenborda

En Linddurrenborda este año la sidra se ha elaborado con manzana «de Bortziriak, Malerreka y Oiartzun», explica Juan Mari López. «Ha sido un año malo para la manzana, con mucha lluvia en primavera. Hemos utilizado 35.000 kilos para elaborar 25.000 litros de sidra.

Laraldeia

«Hemos tenido que importar, no ha habido otro remedio, pero gracias a la producción de Erratzu y Goizueta, hemos podido hacer sidra ecológica», explica Jesús Angel García de la sidrería Laraldeia, de Lekaroz. Este año además han tenido que comprar también manzana de Bretaña y Normandía. «Ha sido un año muy irregular. La floración temprana se salvó, pero no la tardía. Y además este año no tocaba», apunta García. Se refiere a que con los manzanos, la producción es buena cada dos años.

«El manzano es algo cíclico. Un año da cantidad y sabes que al siguiente no va a ser así». Además de Linddurrenborda, donde ayer se dio inicio a la temporada, pertenecen a la asociación la sidrería Laraldeia, de Lekaroz; Martitxonea, de Aldatz; Txasenekoa Borda y Behetxonea, de Beruete; y Toki Alai, de Lekunberri. Las cinco son productoras y elaboradoras. Intentan controlar todo el proceso, pero los años «malos», tienen que abastecerse de manzanas.

TAGS RELACIONADOS

txotx, hermanos, larretxea

Publicidad



Clínica Baviera

En 2014 olvida tus gafas y lentillas.
Primera Consulta Gratis.
www.clinicabaviera.com



Curso Personal Trainer

Curso Distancia con Tutor Personal.
Curso: 50€/mes y Matrícula Gratis.
www.soytucurso.com



Hotel de Lujo al -78%

Compara precios de Hoteles entre más de 200 webs. Encuentra tu Hotel ideal y Ahorra.
www.trivago.es



Maquillaje Para Tus Looks

Combina el maquillaje que mejor te va con la aplicación de Sisley Cosmetics. ¡Pruebalo!
www.sisley.com/cosmetics

