

ALDATZ

La sidra de Navarra de 2012, «semi seca»

14.01.12 - 04:18 - ELISA BELAUNTZARAN | ALDATZ

Una sidra «semi seca, con gran sabor». Así definió ayer Inaxio Begiristain la sidra que ha logrado de sus manzanos de Aldatz. Alrededor de 8.000 kilos de manzana ha recogido este año el hernaniarra afincado en Aldatz, que junto a la adquirida a baserritarras de Etxarri-Aranatz, Azpirotz, Arbizu y Setoain han sumado un total de 20.000 litros de sidra. El resto, un 30% de la manzana empleada por Begiristain proviene de Normandía.

Sidra que probaron ayer los casi 150 invitados al txotx oficial de apertura de temporada en Navarra. Juan Gorriti fue el encargado de dar el grito 'Hau da gure sagardo berria!' y después de dar un trago animar a todo el mundo a degustarla. La kupela 'Larraun' fue muy visitada por el resto de los asistentes a la inauguración entre los que se encontraban muchas caras conocidas: el entrenador de Osasuna Mendilibar, el jugador Krutxaga, el músico Gorka Urbizu, los deportistas Iñaki Perurena y Donato Larretxea, Andrea Barno, jugadora del Itxako, los pelotaris Martínez de Irujo y Ezkurdia, el televisivo Mikel Goñi, el bertsolari Julio Soto.

Vecinos de Larraun y alcaldes de la zona, así como el presidente del Consorcio turístico del Plazaola, Aitor Etxarri, y el ex presidente, Josemari Aierdi, la gerente del mismo, Maitena Ezkutari participaron en la apertura. Así mismo, estuvieron presentes los sidreros navarros. En este momento, cinco de los seis productores navarros conforman la asociación de sidra de Navarra que, según los datos que ofrecieron ayer, producirán alrededor de 250.000 litros de sidra que se podrá degustar los próximos meses de las kupelas y después embotellada». Las sidrerías navarras están situadas en Lekaroz, Lesaka, Aldatz, Lekunberri y Beruete.

Tras el txotx oficial, Begiristain ofreció en la sidrería Martintxonea de Aldatz el menú típico en estos casos. Unas buenas tortillas de bacalao, seguidas por el bacalao con pimientos verdes, las txuletas, y el queso con membrillo y nueces completaron la suculenta comida. No faltó la sidra que pudieron degustar de las diferentes kupelas, Araitz, Aldatz,... todas ellas dedicadas a los valles y pueblos más cercanos a Aldatz.

20 años trabajando

En este pequeño pueblo de Larraun de 100 habitantes, Inaxio Begiristain lleva ya 20 años trabajando por mejorar la calidad de la sidra que ofrece en su casa. «Empezamos en 1992, tras un curso de ITG ofrecido por nuestro gran maestro, el enólogo Domingo Ariña». Veinte años en los que han realizado un gran trabajo por mejorar la calidad de la sidra. «En 2006, clasificamos 14 especies diferentes de manzanas de la zona, por su acidez, PH,... y poco a poco hemos logrado los buenos caldos que tenemos ahora».

El entorno insuperable de Aldatz y Larraun que produce un fenómeno diferenciador con la guipuzcona «el frío que hace aquí nos permite encender el fuego de esta chimenea del comedor, que además de calentar el local mantiene una temperatura adecuada para el consumo de la sidra. En Gipuzkoa tienen que refrigerarla antes de ofrecerla y nosotros al contrario». Curiosidad que hace que la sidra navarra sea atractiva para su consumo «es muy importante a la hora de elaborar una sidra contar con buena materia prima, cuidar la limpieza y mantener la temperatura, cuestión que para nosotros no es ningún problema», dice Begiristain.

TAGS RELACIONADOS

sidra, navarra, 2012, semi, seca

ANUNCIOS GOOGLE

Chuleta sólo para gourmet

Chuletón de Tolosa. Exquisito. Packagin deluxe. Envíos en 24/48h.
www.CarnicasGoya.com

Comprar Viviendas Donostia

Viviendas Que Se Adaptan A Tu Estilo De Vida. Infórmate Aquí!
www.GrupoEibar.com

Cursos de Estética

uñas de gel,acrilico,pestañas...étc 696838523,ofertas,bolsa de trabajo
www.thecosmeticscorner.com

Moldes Y Modelos

El Molde Que Necesite Lo Tenemos En Fundición, Madera, Cnc- Barakaldo
3999.modelos-fundicion-bizkaia.com

Para poder comentar debes estar [registrado](#)

Añadir comentario

Iniciar sesión con

Regístrate



Escriba su comentario.

La actualización en tiempo real está **pausada**. [\(Continuar\)](#)

Mostrando 1 comentario

Ordenar por: [los más recientes primero](#)