

La ruta navarra de la **SIDRA**

JESUS IRIBARREN Pamplona

La sidra gana terreno en Navarra de año en año. El próximo sábado día 20 de enero se abrirá la temporada oficial del txotx -o cata antes de embotellar el zumo- con bastantes novedades. En las *kupelas* distribuidas por la geografía foral hay más sidra que nunca: 82.500 litros. La plantación de manzanos para producción sigue aumentando, los pioneros de Lekarotz han producido por primera vez *sagardotz* (destilado de sidra, como el coñac del vino) y una nueva sidrería se ha unido al cuarto principal del año anterior: Matxixoenca de Aldatz. De esta forma se configura ya una pequeña ruta de la sidra en Larraun y Basaburua (Lekunberri, Beruete y Aldatz) mientras siguen pujantes las *sagardotegis* de Lekaroz y Aizoain. Y lo que es más importante, los propietarios de estas sidrerías se muestran entusiasmados por la respuesta del público en las temporadas pasadas y observan como la cultura de la sidra y el txotx va calando en Navarra. Además, destacan que el sector productor se va abriendo camino y cada vez son más los agricultores que experimentan decididamente con variedades de manzanas propias.

Emprendedores

Toda la tradición de sidra que pudiera haber en Navarra había desaparecido en las últimas décadas. Los únicos rescoldos de una costumbre que ha experimentado un extraordinario boom en la vecina Guipúzcoa se refugiaban en pequeñas producciones artesanales en algunos caseríos para consumo doméstico.

Por eso, detrás de cada una de las sidrerías navarras hay un sidrero, un auténtico emprendedor que ha apostado fuerte por una idea y casi un modo de vida. La mayoría son personas que tienen sus raíces en Navarra o la vida (trabajo, matrimonios, etc...) les han traído aquí. Pero antes de ese encuentro -o reencuentro- han conocido todo el mundillo de las sidrerías. Vuelven empapados con una cultura que engancha, decididos a ponerla en práctica. En su empeño han invertido miles de horas de trabajo y ahorros, implicando a toda su familia y amistades. Sus historias tienen ese fondo común. De momento no les ha ido mal. Angel Alvarez, propietario de Txasenekoa Borda (Beruete), asegura que el año pasado acudieron a su sidrería casi 5.000 personas, el doble de clientes que el año anterior. Este joven, que lleva la sidra en la sangre ya que su padre es asturiano y él ha nacido en Hernani -el corazón de la sidrerías-, empezó hace dos o tres años haciendo sidra con las manzanas que cultivaba en las verdes laderas de Basaburua para sus amigos. Al poco tiempo vio que aquello podría ser su forma de vida. Habilitó una borda con

Este sector hostelero y productor gana terreno en la Comunidad Foral con una sidrería más en una temporada de cata que se estrena el sábado

sus propias manos y se lanzó a esta aventura para la que ya tiene nuevas metas. "Se nota que estamos creando ambiente. Ya no vienen sólo los de la zona, entra mucha gente nueva. Ahora ya cuento con una prensa en condiciones y mis propios manzanos", explica Angel Alvarez que recibe el asesoramiento del ITG agrícola.

A pocos kilómetros se encuentra la sidrería de Ignacio Begiristain. Este aldatzarra de 37 años es uno de los personajes más conocidos en todo Larraun, Basaburua, Lizartza y Hernani. No en vano lleva 13 años vendiendo pescado fresco de casa en casa con una camioneta. Después de una intensa vida -en la que ha hecho todos los amigos que ahora le han ayudado a convertir la planta

baja de su caserío materno en una coqueta sidrería, que aún sin estrenar, rezuma ambiente- ha encontrado su senda clara: convertirse en productor-transformador sidrero. Y cuando el "Begiris", como dice él, se pone una meta, la consigue. Si en sólo un año -plagado de fines de semana de dedicación total, eso sí- ha conseguido abrir puntualmente su propia sidrería, los vecinos piensan que habrá que dar crédito a sus palabras cuando afirma -medio en broma, medio en serio- que Lekunberri se puede convertir en "la capital de la sidra" en el siglo XXI. De hecho, tiene la ideas muy claras siempre trata de transmitir a sus compañeros de gremio de Beruete, Lekaroz y Lekunberri-entre los que mantienen muy buenas relaciones- la concepción

de que hay que potenciar esta zona por este camino. En sus *kupelas*, que ha bautizado con los nombres de localidades y valles del entorno, guarda casi diez mil litros de zumo ya fermentado y a punto para el txotx. El paso del tiempo en los tres últimos meses lo ha seguido según los cambios de sabor de un zumo en fermentación que todo sidrero mima y cuida con gran atención. Sin inaugurar oficialmente su sidrería, ya está pensando en ampliarla y en plantar unos 500 manzanos con la ayuda técnica de Biolur para no tener que llevar a prensar las manzanas a la *sagardotegi* de un conocido de Hernani. "Me fui animando cuando hace dos años me comentó Angel, el de Beruete, que había preparado mil litros. Luego hice cursillos sobre man-



LEKAROZ Gregorio Elizetxe y Jesús Ángel García son los propietarios de la sidrería Larraideia. REPORTEAJE GRAFICO: J.M. PÉREZ Y ONDINO



AIZOAIN El chuletón, imprescindible en el menú.



ALDATZ Ignacio Begiristain cata su pro-

Gastronomía

REPÓKER AL 'TXOTX'

Txaseneko Borda, de Beruete

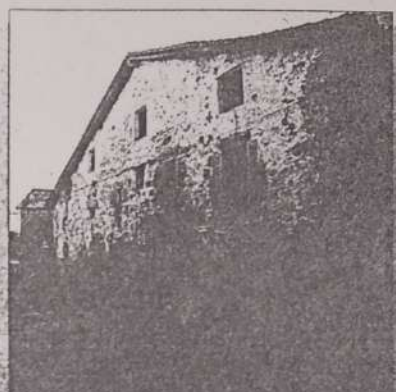
Capacidad: Unas 150 personas.
Sidra: 10.000 litros. Bastante clara. Grado de alcohol un poco alto (6%) por la sequía.
Ambiente: Borda coqueta de reducido tamaño. Hay sillas y mesas.
Teléfono: 396017
Propietario: Ángel Álvarez.
Cómo llegar: Beruete está a 36 kilómetros de Pamplona. Se puede acceder desviándonos de la autovía hacia Lejubarri en un cruce que indica Juansaras o más adelante, en el de las ventas de Muguro. También es posible ir por la Ultzama. En este caso, hay que tomar la desviación hacia Lizaso a la altura de Ostiz.

Laraldeia, de Lekaroz

Sidra: 25.000 litros. Más grado que en otras temporadas (6%) debido al calor en el periodo de maduración de la manzana y en la fermentación.
Ambiente: Lugar amplio, bien decorado y con grandes *kupelas* de castaño.
Teléfono: 452121
Propietarios: Gregorio Elizetxe y Jesús Ángel García.
Cómo llegar: Antes de Elizondo, desviarse hacia la izquierda. La distancia desde Pamplona es de 55 kilómetros.

Aizoain

Capacidad: Gran espacio habilitado y decorado como sidrería en una antigua nave industrial. Sillas y mesas. Se sirven cafés.
Sidra: Siete recipientes de acero inoxidable con tapas de *kupela* simuladas. Cada uno de ellos contiene 2.500 litros de sidra.
Teléfono: 303379
Propietario: José Antonio Errea
Cómo llegar: Está situada en la margen izquierda de la carretera Pamplona-San Sebastián, nada más salir de la capital navarra. Desviarse a la izquierda después del bar Gola.



ALDATZ El caserío materno de Begidstain.

Toki Alai, de Lekunberri

Capacidad: 250 personas.
Sidra: 20.000 litros. Temperatura entre 5 y 6 grados.
Ambiente: Instalación moderna y espaciosa. Grandes *kupelas* de acero inoxidable y de madera. Sillas y mesas. Servicio de restaurante y bar opcional.
Teléfono: 504005
Propietario: Andrés Urbizu.
Cómo llegar: Está situada en el propio Lekunberri (autovía), aunque hay que tomar la carretera hacia San Miguel de Aralar.

Martintxoenea, de Aldatz

Capacidad: 100 personas.
Sidra: 10.000 litros. Un toque dulzón muy gozo proporcionado por una parte de manzana de Normandía.
Ambiente: Dos salas muy agradables con piedra y madera auténtica. Mesas y sillas. Se puede llevar carne para asar.
Teléfono: 604607
Propietario: Ignacio Begidstain.
Cómo llegar: Desde Pamplona se accede saliendo de la autovía hacia San Sebastián a la altura de las Ventas de Muguro. Se toma un cruce a la derecha está a unos 3 kilómetros de Lekunberri.



Las kupelas de castaño que contienen la sidra son fabricadas por un artesano de Murchante.

zanos de sidra en el ITG y me empecé a metre en esto. Mi proyecto para el año que viene es hacerme con una prensa y plantar en febrero dos o tres hectáreas de manzanos", explica este hombre que, por su capacidad comunicativa y facilidad para entusiasmar a "su equipo" dejaría pequeño a Arguñano en la televisión.

Andrés Urbizu, que ahora está recogiendo los frutos de su inversión realizada hace tres años en Lekunberri para levantar una sidrería nueva, Toki Alai, apuesta por una línea más cercana a la hostelería que a la producción agrícola. Su local es mucho más grande que los restantes y también cuenta con servicio de restaurante y bar. Por eso, permanece abierto una vez que se termina la temporada de cata para la que ha preparado 20.000 litros con manzanas de Leitza y Galicia. En una orientación todavía más inclinada hacia ese campo se encuentra la sidrería Aizoain, situada a escasos kilómetros de Pamplona permanece todo el año abierta y en sus siete *kupelas* de acero inoxidable esperan la cata 17.500 litros de sidra. Comenzó a funcionar hace un año y medio y

LA TRADICIÓN DE LA CATA

Los sidreros de Lekunberri, Beruete, Aldatz y Lekarotz han acordado la apertura del txotx en Navarra para el próximo sábado 20 de enero y un precio común de 450 pesetas (unos 100 pesetas más barato que en Guizpuzcoa). Por ese dinero se puede beber toda la sidra que se quiera, aunque el sentido inicial de la cata o txotx es ir probando todas las *kupelas* mientras se echa un taco de carne asada o tortilla de bacalao con el objeto último de encargar un lote de sidra embotellada de determinada *kupela*. Estos enormes recipientes de madera de castaño (también los hay de acero inoxidable) proporcionan un gusto, acidez y color peculiar al zumo de manzana durante los tres meses que dura la fermentación. El zumo se obtiene tras prensar las manzanas y todo el proceso requiere un adecuado control de la temperatura. Después de un periodo de cata, se deja a la sidra joven que concluya su elaboración, que eche cuerpo, para luego embotellarla.



auténtica moda que arrastra a miles de personas entre el mes de enero y Semana Santa hacia las sidrerías que se concentran en el triángulo Astigarraga-Hernani-Tolosa. Las cinco sidrerías navarras ofrecen ahora una alternativa más cercana para pasar una buena tarde o noche de una *kupela* a otra en un ambiente alegre y muy especial en el que se hacen amigos con facilidad. En algunos casos, los clientes llevan su propia carne para asar, pero rara es la sidrería que no ofrece ya el clásico menú de tortilla de bacalao

gorio Elizetxe se encuentran muy orgullosos de su último logro en su sidrería Laraldeia. Por primera vez han conseguido producir *sagardotz* o calvados. "El *sagardotz* es a la sidra como el coñac al vino", explica Jesús Ángel. Se obtiene destilando la sidra ya hecha y luego envejeciendo el aguardiente resultante en barricas de roble. Cuentan con 1.000 litros que esperan sacar al mercado, como hasta ahora hacían con su sidra Laraldeia. Estos dos socios son los pioneros de la recuperación de la sidra en el Baztán. Su inquietud surgió tras participar varias ferias de artesanía. Muestran una vocación productora muy clara y prueba de ello son sus tres hectáreas en las que crecen unos 2.000 manzanos con más de 30 variedades diferentes. "Queremos hacer un producto de calidad y también impulsar los de la tierra", indican. Por eso incluyen nueces del Baztán y la famosa *gastanbera* (requesón) en un menú que ha sido degustado también por los cientos de visitantes que anualmente acogen las casas rurales del Valle. Como nota anecdótica apunta que botellas de