

# Las sidrerías navarras exigen agilizar su ingreso en la D.O.

J.S. | LEKAROZ

La temporada de sidrerías de Nafarroa arranca hoy mismo con el acto de apertura que se celebrará en la bodega Larralde de Lekaroz, en pleno corazón del valle de Baztan. Su responsable, Jesús Angel García, que es a su vez presidente de la asociación de productores de Nafarroa, no oculta su preocupación por el retraso que sufre la incorporación de las bodegas navarras a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y reclama agilizar los trámites para ello.

Cinco son las sidrerías que actualmente producen sidra natural en Nafarroa: Martitxonea de Aldatz, Behetxonea de Beruete, Toki-Alai de Lekunberri, Linddurren Borda de Lesaka y Larralde de Lekaroz. A esta última le corresponde hoy abrir el primer txotx de la temporada navarra, en la que podremos degustar una sidra afrutada, como es habitual, y este año algo más ligera que en ocasiones anteriores.

Tal y como nos explica el responsable de Larralde, Jesús Angel García, este año se ha elaborado en Nafarroa una canti-

dad similar a la del pasado año, alrededor de 200.000 litros, toda ella con manzana de producción local, que este año «ha venido en mucha cantidad, muy sana y en su momento, sin el adelanto que hemos visto en años anteriores».

Un aspecto, el de la producción local, en el que inciden todos los elaboradores navarros. El propio Jesús Angel García, por ejemplo, inició su actividad hace 25 años no solo como bodeguero, sino también como fruticultor, ya que tenía claro que sus kupelas tenían que surtir de las manzanas que él mismo produciría.

## Variedades casi desaparecidas

En ese empeño, ha conseguido recuperar algunas variedades casi perdidas en Baztan, como la «Narbarteko sagar gorria», y otras que se producían en Erratzu, localidad donde Jesús Angel conoció al último sidrero del valle. Y es que Baztan ha sido tradicionalmente una zona de producción de sidra –en los últimos años solo para consumo familiar–, con lo que la llegada de la sidrería a Lekaroz ha contribuido a recuperar y profesionalizar esta tradición.



Jesús Angel García, junto a una de las kupelas que abrirá hoy. GARA

## MANZANA NAVARRA PARA LA D.O. EUSKAL SAGARDOA

El presidente de la asociación de productores navarros destaca la cada vez mayor producción de manzana autóctona que se está haciendo en Nafarroa, algo de lo que se podrían beneficiar incluso las sidrerías guipuzcoanas para aumentar su producción de Euskal Sagardoa.

Es precisamente esta utilización de manzana propia la que les ha animado a formar parte de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, aunque esta incorporación se está demorando más de lo que ellos desearían y en este momento «está totalmente parada».

En palabras del presidente de la asociación de productores navarros, «cuando surgió la nueva Denominación, ya les hicimos saber que estábamos dispuestos a colaborar con ellos, pero han pasado tres años y lo que estamos viendo es que en algunas instancias no interesa que estemos los sidreros navarros. Se cuenta con nosotros para la foto, pero a la hora de la verdad no quieren contar con nosotros», denuncia.

En este sentido, destaca la cada vez mayor producción de manzana autóctona que se está haciendo en Nafarroa, algo de lo que se podrían beneficiar incluso las sidrerías guipuzcoanas para poder aumentar su producción de Euskal Sagardoa.

## Temporada del txotx

Mientras llega esa ansiada incorporación a la Denominación de Origen, las sidrerías navarras acogerán a partir de esta misma semana y hasta comienzos del mes de junio a todos aquellos aficionados a esta bebida natural, que serán agasajados con el tradicional menú de chorizo a la sidra, tortilla de bacalao, chuleta, queso, membrillo y nueces.

# sulabe

Ogirik beroena

Irrigoenea Okindegia. Hernani  
Tel. 943 331 725

Peña Okindegia. Hernani  
Tel. 943 552 398

Sulabe Kafetegia. Beraun  
Tel. 943 529 237

Sulabe. Hernani  
Tel. 943 554 954



Eraman zure mahaira Sulabe ogia

www.sulabe.com

# Gandarías

JATETXEA



31 de Agosto, 23  
DONOSTIA

t 943 426 362

www.casagandarias.com

# Goieko

INDUSTRIA GARBITASUNERAKO  
SISTEMA ETA PRODUKTOAK

t 943 634 536 · www.goieko.com