

**Baztan-Bortziriak**

## Menos manzanas que otros años



García, presidente de la asociación y propietario de la sidrería Larraldea, de Lekaroz, con Dolores Redondo en el Txotx / A.D.C.

### **Los sidreros navarros procesan ya las manzanas con la mirada puesta en la apertura en este enero | Han solicitado al Gobierno de Navarra su adhesión a la denominación de origen 'Euskal Sagardoa'**

---

A.D.C. BAZTAN-BORTZIRIAK.

Domingo, 11 noviembre 2018, 00:18



Este no ha sido año de manzana, al contrario que en 2017. El tiempo no ha acompañado y «ha sido un año malo, de muy poca manzana», afirma Jesús Ángel García, presidente de la Asociación de productores de sidra de Navarra.

Los productores de sidra artesana de Navarra están ya atareados en el procesamiento de las diferentes variedades de manzana con las que elaborarán esta bebida, cuya campaña de degustación comenzará en el mes de enero.

En Navarra hay una gran cantidad de establecimientos que ofrecen el típico menú de sidrería, pero tan solo hay cinco que ofrecen el ciclo completo, desde la elaboración. Se trata de las sidrerías Behetxonea (Beruete), Larraldea (Lekaroz), Lindurrenborda (Lesaka), Martitxonea

(Aldaz) y Toki-Alai (Lekunberri). Las cinco conforman la Asociación de productores de sidra de Navarra. En ellas se produce la llamada 'sidra artesana de ciclo cerrado', que incluye todo el proceso, desde el cultivo de la manzana y su procesado hasta el embotellado y la venta de la sidra en el propio establecimiento.

El comienzo de la campaña de la sidra, de la que en Navarra se producen unos 200.000 litros anuales, será como siempre en enero. Este año explica Jesús Ángel García, presidente de la Asociación de productores de sidra de Navarra, ha sido «muy malo, de muy poca manzana», porque el tiempo no ha acompañado. «El año pasado tuvimos muchísima, pero este año no ha acompañado la primavera ni el invierno», afirma García, de la sidrería Larraldea de Lekaroz.

### **La madera da gusto a la sidra**

«La manzana para sidra pide frío y heladas en invierno, poca humedad en primavera, algunas lluvias en verano y pocas precipitaciones en otoño, porque el manzano debe acumular el agua durante todo el año, no en el último momento. Se utilizan manzanas de las variedades ácida, amarga, sosa y dulce, cada sidrero según su propio criterio o costumbre, que se cosechan de finales de septiembre, aunque los últimos años han ido muy adelantados», continúa García.

Lleva 25 años en el negocio y recuerda que habitualmente comenzaba a cosechar en la fiesta del Pilar, el 12 de octubre, pero el año pasado lo hizo el 15 de septiembre, un mes antes, y este año, el 20 de septiembre. Tras su lavado, se machaca el fruto sin triturarlo, para que la pepita quede entera y la piel quede en la pasta obtenida. Luego se prensa esa pasta y el zumo va a las kupelas o barricas de madera, aunque también se utilizan de acero inoxidable, para la fermentación. La ventaja de la madera es que da algo de gusto a la sidra.

Ya sea en barrica o en contenedor de acero, primero tiene lugar una fermentación alcohólica rápida, que transforma el azúcar en alcohol y que dura entre veinte y treinta días. Después viene una segunda fermentación que transforma el ácido málico en láctico. Después, es cuando llega el esperado 'Txotx' para catar la sidra y comprobar cómo va evolucionando el producto.

La sidra se puede beber ya hacia el mes de enero, aunque para embotellarla hay que esperar al mes de febrero, porque se tiene que «quemar» todo el azúcar. Una vez embotellada, la caducidad es de dos años.

García asegura que se trata de plazos aproximados, porque «la sidra está viva, es una fermentación natural y sigue evolucionando». Cuando está lista para beber, se debe servir adecuadamente. Escanciarla desde una cierta altura, de unos 25 o 30 centímetros, no es un capricho, sino que se trata de la forma de romper la burbuja de carbónico y que el producto suelte todos los aromas.

Los sidreros artesanos de Navarra quieren mantener viva la tradición y para ello han solicitado al Gobierno de Navarra su adhesión a la denominación de origen 'Euskal Sagardoa' del País Vasco. El ejecutivo foral ha tramitado ya la solicitud y los sidreros navarros permanecen a la espera de poder sumarse a una denominación de origen que certifique la calidad de un producto que cada año elaboran con mucha dedicación.



### La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters

Apúntate

### Lo + leído

El Diario Vasco

Baztan-Bortziriak

[Top 50](#)

- 1 **Dos detenidos en Lesaka con 120 plantas de marihuana en un caserío**
- 2 **El próximo domingo comienza el Ciclo de Café Teatro en Bera**
- 3 **El valle de Baztan será protagonista en el cupón de la ONCE del 21 de noviembre**
- 4 **Subvención para las cloradoras para el consumo humano de Bera e Igantzi**
- 5 **Los platós de cine de los Estudios Melitón en el campus empresarial de Lekaroz se inauguran el día 15**

0 **Comentarios**

### Noticias relacionadas

**La Red de Mujeres Activas por el Clima se da a conocer en Bertiz**





## El Comité de Zalain Transformados demanda un servicio de atención médica



## Actuación de Vocal Group Era abesbatza en Doneztebe el domingo



## Patrocinada

HONDA

**Honda CR-V Hybrid, la revolución tecnológica ha llegado para que disfrutes conduciendo**



CONTENIDO PATROCINADO

Enlaces Patrocinados por Taboola

## Jodie Foster tiene 56 años y hoy está irreconocible

Game Of Glam

## El sorprendente motivo por el que el modelo LM002 de Lamborghini fue considerado un fracaso

NinjaJournalist

## Estos son los sueldazos de los chefs más ricos del mundo

Cocínate el mundo

MÁS NOTICIAS

por Taboola

## Real Sociedad: Frenar a tu equipo para volver a él

## Oyarzabal llama a «poner los pies en el suelo»

## Catherine Deneuve, hospitalizada en estado grave

---

### Fotos



 **Las brujas de Jesse Jones invaden el Guggenheim**

 **El nuevo Audi A1 Citycarver, en imágenes**



 **El épico triunfo del Eibar en imágenes**

 **Entrenamiento de la Real Sociedad**

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuexa, 2 San Sebastián 20018



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)