

noticias de Navarra

Diario de Noticias de Navarra. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

apertura de la temporada de sidrerías de Navarra

Los Larretxea abren el 'txotx' sidrero

los deportistas donato y patxi larretxea degustaron la nueva sidra eN linddurrenbordA DE LESAKA

lesaka, AITOR AROTZENA - Sábado, 11 de Enero de 2014 - Actualizado a las 06:05h



Los hermanos Patxi y Donato Larretxea, junto a Juan Mari López, propietario de Linddurrenborda, degustan por primera vez la sidra de la nueva temporada. (JUAN MARI ONDIKOL)

La sidrería Linddurrenborda del barrio Nabaz en Lesaka fue escenario ayer del acto de apertura de la temporada de sidrerías de Navarra. Los hermanos Larretxea, Patxi y Donato, fueron los encargados de abrir el *txotx*, degustar y dar el visto bueno a la nueva sidra, *sagardo berria*. Antes, la kirikoketa de Jo ala Jo taldea, con Xabi Torres, Oñanko Garde y Beñat Etxabari, puso el tono ancestral al acto, tocando un instrumento que servía antaño para llevar el ritmo a la hora de machacar las manzanas y convertirlas en la *patsa*, que prensada se convertía en el primer mosto y tras su correspondiente periodo de fermentación, en sidra. Unai Arriaga, dantzari del mismo grupo, también bailó el auresku, con Patxi Larraalde al txistu y tuntuña, antes de dar paso a los Larretxea. "La sidra es algo natural y muy acorde con el lugar donde vivimos, como lo son los deportes que practicamos, algo muy ligado a Euskal Herria", señalaba Patxi Larretxea. Su hermano Donato, a pesar de reconocer no ser un experto, confirmaba, sonriendo como siempre, que la sidra "está muy buena, aunque para hacer deporte es mejor otra cosa". Los que sí son expertos, endólogos presentes en la sidrería, degustaron una sidra "muy agradable de beber, más hecha que lo habitual en esta época, gracias a que ha hecho un otoño más templado y seco que lo habitual". Juan Mari López, propietario de Linddurrenborda y bertsolari (ganó el pasado fin de semana el XV campeonato por equipos de Bortzirriak, junto a su hija Maialen y Eneko Fernández), adorna sus barricas con las fotografías y nombres de bertsolaris antiguos. La kupela elegida para abrir la temporada fue *Txirrita* ("uno de los más grandes de la historia, si no el mejor", señalaba), aunque poco a poco fue abriendo otras.

Además de los dos deportistas, habituales otros años en este evento, en Linddurrenborda estuvieron presentes el pelotari y aventurero televisivo Mikel Goñi, el conocido exjuez de línea Fermín Martínez Ibañez, los ciclistas Xabier Zandio, Juanjo Oroz y David Latasa, jugadores de balonmano como Irati Berrueto, los bertsolaris Manolo Arozena y Julen Zelaeta y los propietarios de otras sidrerías de la Asociación Dolarea, entre otros.

25.000 litros en lesaka

Linddurrenborda ha utilizado manzanas autóctonas

La sidrería Linddurrenborda en Lesaka, junto a Larrakea (Lekaroz), Behetxonea (Beruete), Martixonea (Aldaz) y Toki Alai (Lekunberri) conforman Dolarea, Nafarroako Sagardotegien Elkarte, una asociación de sidrerías que producirá alrededor de 200.000 litros de sidra este año. En Linddurrenborda han producido alrededor de 25.000 litros, cifra similar a la de los últimos años, "aunque hemos llegado a 30.000 litros", según señala Juan Mari López, propietario de Linddurrenborda. Aunque este año en otras sidrerías han traído manzana de fuera, en Linddurrenborda toda la manzana es autóctona, "de Lesaka, Doneztebe, Arantza y Oiartzun, en Gipuzkoa", localidad natal de López.

Es la tercera vez que Linddurrenborda, sidrería que abrió sus puertas en el año 2000, ejerce de anfitrión en la apertura de la temporada. En el año 2006 fue Andoni Egaña, bertsolari recién proclamado campeón de Euskal Herria el encargado de abrir la kupela, y en el año 2010 el honor recayó en el pelotari de Azkaine Sebastien Gonzalez, que había ganado un mes antes el campeonato del Cuatro y Medio. Este año, han sido Patxi y Donato Larretxea, dos deportistas con una relación estrecha y fructífera con el herri kirolak. Donato, principalmente con el hacha, modalidad en la que ha sido campeón de Navarra y Euskadi, y Patxi, un verdadero todoterreno, ya que, además de aizkolari, ha sido campeón en txinga eroate, harrijasotzaile y actualmente cuida de la transmisión del amor por el deporte rural en el club Gure Kirolen Kluba de Oronoz-Mugairi, donde entrena a más de una docena de hombres y mujeres en diversas modalidades.

Las variedades de manzana que utilizan en la sidrería de Lesaka tienen nombres que hablan de esta ancestral costumbre: *anixa*, *mokoa*, *patzulua*, *goikoetxea*, *txalaka*, *pelestina*, *mozolua*, *manttoni* o la más conocida *errezil sagarra*. Aunque tiene alguna barrica de madera, Juan Mari López utiliza principalmente barricas de poliéster y acero inoxidable, "más cómodas y seguras a la hora de la limpieza y que permiten conservar durante más tiempo la sidra. En las barricas de madera siempre existe el riesgo de que la sidra adquiera un deje o regusto".

HACE CIENTOS AÑOS

Diez sidrerías en Bera y dos talleres de barricas en Lesaka

Aunque el actual auge de las sidrerías navarras pudiera parecer una modalidad importada de Gipuzkoa, la verdad es que en el norte de Navarra la sidra se ha elaborado en muchos caseríos, que tenían su propio lagar. También había sidrerías. Según recogía Julio Caro Baroja en uno de sus escritos, hacia 1920 existían diez sidrerías en Bera, y suficientes manzanos como para mantenerlas en la propia localidad, aunque reconocía que veinte años más tarde no se podía ver ningún manzano joven.

A principios del siglo XX, antes de la Primera Guerra Mundial, existían dos talleres que realizaban kupelas en Lesaka. Se hacían con madera de roble de Ultzama, barricas de hasta 25.000 litros que se exportaban a Francia. Se llevaban tiradas por bueyes hasta Behobia. Pero la guerra dio al traste con el negocio de la exportación.

Cargando comentarios...



Haz tu comentario