



Nafar Sagardo Eguna

Lekunberri, capital de la sidra de Navarra

Cientos de personas degustaron ayer esta bebida en una fiesta que propicia el encuentro de productores y 'sagardozales'

lekunberri, Nerea mazkieran - Lunes, 24 de Septiembre de 2012 - Actualizado a las 05:09h



Los 'kirikoketaris' en plena faena.

UN año más, Lekunberri fue ayer el escaparate de la sidra navarra. Era el Nafar Sagardo Eguna, una fiesta organizada por la Asociación de Productores de Sidra de Navarra junto con el Consorcio Turístico Plazaola y el Ayuntamiento de Lekunberri para impulsar la tradición sidrera de la zona norte de la Comunidad Foral.

Vaso en mano, y sin límite, cientos de personas pudieron degustar ayer la cosecha de 2012, "excepcional" en palabras de muchos, y también muy refrescante, cualidad que se agradecía ayer especialmente en una mañana calurosa. Era sidra de los cinco productores que engloba la asociación, previa compra de un vaso al precio de 3 euros. Eran caldos de Martintxonea, de Aldatz; Toki Alai, de Lekunberri; Larraidea, de Lekaroz; Linddurrenborda, de Lesaka; y Behetxonea de Beruete. "El día de la sidra es un punto de encuentro entre los productores de manzana, sidreros y los *sagardozales*", señaló Inaxio Begiristain, secretario la asociación.

Ayer también se pudo probar el primer mosto de la temporada, una campaña que arrancará en octubre marcada por un verano seco. "La manzana se ha adelantado, pero su tamaño es menor", observó. Así, los productores esperan como agua de mayo las lluvias anunciadas para estos próximos días. "Si llueve, en dos o tres semanas, la manzana ganaría mucho tamaño", apuntaba Begiristain.

En relación a la cantidad, señaló que este año la producción es desigual. "Hay mucha manzana en Baztan y poca en Larraun. Pero en un mismo lugar, en Beruete, un productor tiene mucha y otro muy poca", observó. Al respecto, destacaba el fenómeno de la vecería, según el cual, un año los manzanos dan mucha fruta y al siguiente poca. La producción de esta campaña será en torno a 250.000 litros, cantidad similar a la de estos pasados años. De esta, entre un 15-20% se destinará al *txotx* en sidrería, siendo el resto embotellada.

A diferencia del vino, la creencia más extendida es que la sidra debe ser del año. Por ello, y a modo de experimento, ayer se ofreció sidra de 2010, 2011 y 2012 para su degustación. "La última palabra la tiene que dar el cliente. Si tiene un buen corcho que evita la entrada de aire, con dos años puede estar perfecta" observó Begiristain. Ayer también dio a conocer otro experimento, una sidra elaborada con manzanas royal gala, fuji y golden, poco habituales en la elaboración de esta bebida. "Al ser más dulces, la graduación es mayor, unos 8°, y tiene más carbónico" explicó.

De esta y otras sidras dieron buena cuenta las numerosas personas que se acercaron ayer a Lekunberri. Se vendieron unos 500 vasos. También se pudieron realizar compras de productos de primera calidad en una feria de artesanía y se pudo ver una veintena de variedades de manzana con la que se elabora la sidra.

'KIRIKOKETA' La asociación cultural Jo ala Jo de Arizkun fue la encargada de elaborar este primer mosto a la manera tradicional. Al igual que hace siglos, tres *kirikoketaris* machacaron la manzana con unas largas mazas siguiendo un ritmo ternario que da nombre al proceso, *kirikoketa*. Así, esta laboriosa tarea se realizaba de una manera más lúdica. Ayer estuvieron en la faena Iratxe Otero, Ohiako Garde, Joseba Indabere, Rafa Barragán, Jesús Mediavilla y Patxi Larraide. Volverán a realizarla el sábado 20 de octubre en Gamioxarrea, en una prensa barroca del siglo XVIII. Y es que llegado el otoño, es tiempo de recolectar la manzana que se apilará en prensas y se dejará fermentar durante tres o cuatro meses. El resultado se podrá conocer a mediados de enero, en el primer *txotx*, que será en Behetxonea.

La crisis es tema obligado en los tiempos que corren. "El *txotx* está consolidado en Navarra. Con el tema de las botellas hay mucha competencia, pero vamos abriendo caminos", señaló Begiristain.

Cargando comentarios...



Haz tu comentario

[Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Diario de Noticias se reserva el derecho a eliminarlos.