



Julian Iantzi abre el ‘txotx’

Julian Iantzi, conocido presentador de televisión lesakarra, fue el encargado de abrir el ‘txotx’, degustar y dar el visto bueno a la nueva sidra, ‘sagardo berria’, en la sidrería Linddurrenborda del barrio Nabaz de Lesaka.

UN REPORTAJE Y FOTOGRAFÍA DE AITOR AROTZENA ALBIZU - Sábado, 12 de Enero de 2019 - Actualizado a las 06:02h

    Me gusta 30  Compartir



El presentador cató y dio el visto bueno a la sidra, 'sagardo berria'. (Aitor Arotzena)

La sidrería Linddurrenborda, del barrio Nabaz en Lesaka, fue escenario ayer del acto de apertura de la temporada de sidrerías de Navarra. Julian Iantzi, conocido presentador de televisión lesakarra, fue el encargado de abrir el txotx, degustar y dar el visto bueno a la nueva sidra, sagardo berria. Antes, la Sagardantza interpretada por Marijo Indabere, Uhaina Apezetxe, Mairu Garisoain y Xabi Torres, con el arizkundarra Patxi Larralde al txistu y la kirikoketa de Jo ala Jo taldea, con Xabi Torres, Oianko Garde y Marijo Indabere, puso el tono ancestral al acto. La sidrería Linddurrenborda en Lesaka, junto a Larraldea (Lekaroz), Behetxonea (Beruete), Martitxonea (Aldaz) y Toki Alai (Lekunberri) conforman Dolarea, la asociación de sidrerías navarras, que producirá alrededor de 250.000 litros de sidra este año. En Linddurrenborda han producido entre 23.000 y 25.000 litros, cifra algo inferior al año pasado, según señala Juan Mari Lopez, propietario de Linddurrenborda. Y es que, aunque Linddurrenborda trabaja con manzana autóctona, “este año no hemos podido hacerlo todo con lo de casa y hemos traído de Arantza, Oiartzun, en Gipuzkoa y Donibane Garazi”.

Tras su apertura en el año 2000, es la cuarta vez que Linddurrenborda 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, el año 2010 el honor recayó en el pelotari de Sebastien Gonzalez y en el año 2014 fueron los hermanos Donato y Patxi Larretxea, deportistas de herri kirolak, que también estuvieron presentes ayer en Lesaka. Este año, ha sido Julian Iantzi, conocido presentador, sobre todo por el programa *El conquistador* de ETB 2, que acaba de iniciar este su 15ª temporada, en esta ocasión en Panamá.

CARAS CONOCIDAS Además del presentador, en Linddurrenborda estuvieron algunas personalidades del mundo del deporte y la cultura, muchos habituales y repetidores anuales en este *sarao* como los exciclistas profesionales Juanjo Oroz y David Latasa, los pelotaris Unai Laso, Joanes Bakaikoa e Iosu Eskiroz, la corredora de montaña Uxue Fraile, el eterno remontista Koteto Ezkurra, los bertsolaris Manolo Arozena, Joxe Juan Zubieta *Etxabe*, Iban Garro, Bittor Elizagoien y Julen



Más sobre Navarra

El subastador de arte se apropió de 7 millones de 23 familias navarras en 10 años



Una pareja detenida en Tierra Estella por violencia de género y drogas



El segundo premio de la Lotería Nacional deja 25.000 euros en Tudela

Sofocado un pequeño incendio de matorral en las inmediaciones de Pueyo

La UPNA, 10º mejor equipo en la categoría de no nativos en el World Universities Debating Championship

Piden 39 años de cárcel a un policía nacional por corrupción de dos menores

[ir a Navarra »](#)

LO + LEÍDO

FOTOS

GALERÍAS

Zelaieta y los propietarios de otras sidrerías de la Asociación Dolarea, así como el alcalde de la localidad, Jose Luis Etxegarai. Todos disfrutaron del excepcional y especial ambiente de la sidrería, donde además de degustar la sidra, pueden compartir mesa codo con codo personajes tan variopintos como el músico Brigi Duke (cantante de Koma y batería de El Drogas) con el harrijasotzaile Inaxio Perurena, que también acudió la víspera a la apertura del *txotx* en Usurbil (Gipuzkoa) con el grupo Ketama.

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. El proceso se inicia a mediados de septiembre, con la recogida y limpiado de la manzana, que se trocea en la *matxaka* y pasa a la prensa. El líquido se recoge en las barricas, donde fermenta durante estos meses y ahora es la época de empezar a degustarlo. Juan Mari Lopez utiliza principalmente barricas de acero inoxidable, “que permiten conservar durante más tiempo la sidra. De estas barricas sale lo que entra, mientras que en las barricas de madera siempre existe el riesgo de que la sidra adquiera regusto. También tengo alguna de poliéster, que tiene dos capas, y así no se producen condensaciones”.



tweet



Me gusta 30

Compartir

etiquetas: [julian iantzi](#), [sidra](#), [sidrerias](#)

[Promociones](#) | [Publicidad](#) | [Suscríbete](#) | [Distribución](#) | [Empresa editora](#) | [Trabajos de impresión](#) | [Concursos](#)

internet@noticiasdenavarra.com | Visite también [www .noticiasdealava.eus](http://www.noticiasdealava.eus) | [www w .noticiasdegipuzkoa.eus](http://www .noticiasdegipuzkoa.eus) | [www w .deia.eus](http://www .deia.eus)

» Suscripción por RSS

» Boletín

☐ ¿Aceptas el uso de cookies?

[Configuración de privacidad](#)

OK