

EITZA HOMENAJEÓ A LA BUENA SIDRA

El pasado 8 de mayo acudimos a un evento que sin grandes alardes ni presupuestos y, sencillamente basado en la participación popular y la honestidad, consiguió un gran resultado: la degustación de sidras que tuvo lugar en la Sociedad Irrika de Eitza

La degustación tuvo lugar dentro del marco de las fiestas de este emblemático barrio de Zumarraga situado bajo el Santuario de la Antigua. Ni siquiera los miembros de Irrika son capaces de recordar cuántas degustaciones han llevado a cabo a lo largo de los últimos años, pero en algo sí coinciden todos: esta actividad es uno de los actos más exitosos de las fiestas de San Isidro.

La cata, además, contó con dos conductores de lujo: **Mikel Rodríguez**, somelier del restaurante Tolosaldea, y nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**. Mikel es un gran amante de la sidra, fue jurado en el último Campeonato Mundial de Sidra celebrado en Hernani y es el responsable de una carta con 60 sidras diferentes en su restaurante. Josema por su parte, ejerce hace cuatro años de profesor de Gastronomía vasca en el **Basque Culinary Center**, y al igual que Mikel, fue jurado en el Campeonato Mundial de Sidra del año pasado.

A lo largo de la cata fueron probadas las sidras **Isastegi** (Tolosa), **R. Zabala y Aburuza** (Aduna), **Zapiain** (Astigarraga), y **Altzeta** (Hernani). A continuación fueron degustadas dos sidras elaboradas por **Demetrio Terradillos** en la Sidrería Urbitarte de Ataun: **Saarte y Jentilen Lurra**. Ambas sidras son tratadas por el veterano elaborados cual si de un vino se trataran, aplicándoles crianzas en roble americano y en depósitos de aluminio que aportan unos sabores y matices muy especiales a sus sidras. Finalmente, fue degustado **Bizi-Goxo**, una sidra de hielo elaborada por Zapiain, muy adecuada para acompañar al postre.

En conjunto, la de este año fue una degustación modélica, un acto que mezcló gastronomía, cultura, enología y alegría a partes iguales demostrando que no siempre es necesario estar a la sombra de los sponsors o instituciones para llevar a cabo actividades serias y rigurosas en torno a nuestra gastronomía.

