

En la mesa

El donostiarra Haritz Rodríguez, primer sumiller de la sidra de España

American Cider Association acaba de anunciar el nombramiento de este experto como Pommelier certificado

E. B. / Redacción

21 enero, 2025



Haritz Rodríguez. Foto: N+N

Haritz Rodríguez (Donostia, 1978), periodista de formación, consultor de marketing gastronómico y turístico de profesión, ha conseguido dar un paso de gigante en su pasión: convertirse

Abendua
Diciembre

AGENDA 2025

Un test de 3 min y obt

MyIQ



ei x mer sumiller de la sidra de España. Este título, conocido como Pommelier, lo otorga la **American Cider Association** y es el más importante del sector a nivel internacional. Apenas lo ostentan 122 personas en todo el mundo.

PUBLICIDAD

Ver más

En Carrefour todos tus regalos al mejor precio hasta el 8 de enero

Inspired by  invibes

«Primero tuve que superar una parte teórica, que abarca el estudio de la producción, la historia y la geografía de la sidra y, una vez aprobada esta primera parte, pasé al examen práctico donde los candidatos debíamos acertar a describir una serie de sidras y sus cualidades, según el estándar de análisis sensorial», explicó Haritz Rodríguez.



El recién nombrado Pommelier celebra la llegada de este título coincidiendo con [el arranque de la temporada de sidra en el País Vasco](#).

En 2025 tiene previsto ofrecer varias catas de sidras locales e internacionales en el restaurante [Ama de Tolosa, que acaba de recibir su primera estrella Michelin](#). Además, el próximo 7 de febrero cruzará el charco para moderar una mesa redonda sobre sidra natural en el Cider Con, la mayor conferencia de sidra del mundo que se celebra en Chicago (EEUU).

Prueba Acumbamail gratis



«La sidra tiene un gran potencial de desarrollo y, para que evolucione, es importante que cuente con personas que actúen como intermediarios entre el productor y el consumidor. Hay que contar la historia que hay detrás de cada bodega y cómo se elabora cada botella, ayudando a su difusión, una labor en la que los Pommeliers jugamos un papel importante», subrayó.

Amante de la sidra desde joven, en los últimos años se ha especializado en el marketing turístico y gastronómico, con especial atención a todo lo que provenga del zumo de manzana fermentado. Ha trabajado para diferentes agentes del sector de la sidra local e internacional, ha visitado numerosas bodegas de todo el mundo y ha catado centenares de sidras de los más diversos estilos. Incluso ha llegado a elaborar en su garaje una

si sumosa con manzanas recogidas de un huerto abandonado, que obtuvo una medalla de plata en una competición internacional.

Conocido en redes sociales como **Ciderzale**, Rodríguez ha trabajado para numerosos agentes locales e internacionales en el mundo de la sidra en los últimos años, participa de forma habitual como juez en varios concursos de sidra y coorganiza festivales y ferias como Sidrama (Portugal), Sagardo Forum (País Vasco) y NICA (Noruega), entre otros. Además, se ha formado para participar en el panel de análisis sensorial del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. En 2018 impulsó la creación de Ciderlands, la red internacional de turismo de la sidra, y recientemente se ha incorporado al equipo de EDA Drinks & Wine Campus del Basque Culinary Center, como asesor principal y educador sobre sidra.

La revolución de la sidra

Esta bebida, **considerada la hermana pequeña del vino**, está viviendo su propia revolución en los últimos años. Aunque su producción y consumo es mucho menor en comparación con el vino o la cerveza, muchos países y regiones sin tradición se han lanzado a elaborarla.

En Estados Unidos durante varios años ha sido **la bebida alcohólica de crecimiento más rápido**, y hoy existen más de 1.000 bodegas de sidra en este país. Además, varios estudios de mercado corroboran que los jóvenes cada vez tienen más interés sobre la sidra.

Y la sidra tiene algunas cualidades que la hacen especialmente atractiva. «Tiene un contenido alcohólico menor que el del vino. Al contrario de la cerveza, no tiene gluten. Y además tiene una acidez que ya quisieran muchos vinos. Como me dijo un enólogo y elaborador de sidra vasca, si las cosas se hacen bien, tiene un futuro prometedor», aseguró Rodríguez.

Existen 22 denominaciones de origen e indicaciones geográficas de la sidra en el mundo, en comparación con las más de 2.000 del vino.

Entre las **regiones productoras tradicionales** se encuentran algunos condados del Reino Unido, así como Bretaña y Normandía en Francia, la región de Hesse en Alemania, Mostviertel en Austria, Gales y, por supuesto, Asturias y el País Vasco.

En otros sitios donde la tradición se perdió, se está recuperando, como en Estados Unidos o la Isla de Madeira. Y en otros lugares donde sí se ha cultivado la manzana, pero no se ha producido sidra, es ya una realidad emergente, como en el Sur del Tirol (Italia), el fiordo de Hardanger (Noruega), el condado de Armagh (Irlanda), el Valle de Elgin en Sudáfrica o el sur de Australia. En España, Galicia y Cantabria están viviendo un pequeño renacer, y se está comenzando a elaborar sidra en las faldas de Sierra Nevada, incluso en las Islas Canarias.



4 hoteles burbuja en España id... Cómo hacer tu propio plan de n... Las 5 mejores playas esp



01:16

01:42

Temas: [American Cider Association](#), [Haritz Rodríguez](#),
[Sommelier](#), [Sidra](#)

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *

Escribe aquí...



Encuentra tu hogar en Calpe

Anuncio Neinor Homes

Pisos de alquiler por meses

Anuncio Homyspace

Trabajo De Tiempo Completo

Anuncio Best Jobs Online

Ópera: «La Bohème» de Puccini

Anuncio Excelentia

In test de 3 min y obtén tu CI

Anuncio MyIQ

Lanzarote

Anuncio Logitravel

Nuevo edificio ICONIC en Salou

Anuncio GRHomes

Segunda residencia en playa

Anuncio Inseryal

[Política de privacidad](#)

[Gestionar](#)

[consentimientos](#)

Copyright 2024.

Donostitik.com

redaccion@donostitik.com

m

Tel: 666 01 41 00