

EL DIARIO VASCO

Primer pommelier de España



Haritz Rodríguez, con una copa de sidra. Arizmendi

Álvaro Guerra

Lunes, 8 de diciembre 2025, 00:07

Seguir

Comenta

Guardar

Compartir

Hablar de sidra va mucho más allá de hablar de una bebida refrescante. Haritz Rodríguez (Donostia, 1978) no solo es el primer pommelier certificado de España, sino que también es quien trata de conectar la tradición sidrera vasca con los productores internacionales, como lo hizo en el reciente Sagardo Forum celebrado en San Sebastián.

– ¿Qué es un pommelier y qué hace exactamente?

– Un pommelier es una figura similar al sommelier, pero ligado a la sidra. Mi trabajo consiste en conocer en profundidad las variedades de manzana, los métodos de producción y los distintos estilos que existen en todo el mundo. Pero no solo eso, también explico lo que hay detrás de cada botella: quiénes son sus productores, las regiones de donde proviene la manzana, el clima y la tierra que influye en su sabor. Incluso recomendar los mejores maridajes para cada sidra, según el plato y la ocasión.

– ¿Cómo empezó en el ámbito?

– Aunque la sidra siempre estuvo en mi entorno, la afición se intensificó cuando empecé a trabajar como consultor para el Museo de la Sidra Sagardoetxea en Astigarraga. Allí, en 2017, organizamos el primer Sagardo Forum, un encuentro internacional donde nos da una idea de cómo era atraer a productores de otras zonas para compartir tradición en los que se encuentran adentro en ese momento.

REFERENCIA MUNICIPAL

«La sidra vasca es un estilo único que nos admira y nos inspira»

– ¿Cómo se ha formado?

–La formación está en el nivel 1 de Sommelier Profesional, que pone a prueba el conocimiento de un examen teórico profundo, hay que hacer un análisis sensorial donde debes reconocer y describir sidras como lo hicieron anteriormente otros pommeliers.



– ¿Sigue siendo el único del Estado?

–De momento, sí. En el mundo somos 157. Acabo de convertirme en educador licenciado, lo que significa que puedo impartir la formación del nivel 1. En breve vamos a dar cursos para que aquí se pueda formar más gente y obtener el mismo certificado.

– ¿Qué diferencia a la sidra vasca de la de otros lugares?

–La diferencia fundamental está en la variedades nativas de nuestras manzanas sidreras que tenemos en el País Vasco. Estas manzanas han sido seleccionadas durante siglos para hacer sidra, y cada una aporta características únicas. Tenemos un tesoro. Nuestra sidra es natural, elaborada con 100% zumo de manzana, sin filtrar y sin aditivos como azúcares o conservantes. La sidra vasca tiene una acidez marcada y un perfil muy gastronómico, que limpia el paladar y acompaña perfectamente platos grasos como carne, pescado o quesos. Las sidras, por ejemplo, de Normandía o Gran Bretaña, tienen un alto contenido tánico. Son más amargas o astringentes.

– ¿Cómo ve el mundo la sidra vasca?

–Somos un territorio pequeño y minoritario en términos absolutos, pero cada vez el sector internacional nos admira más. Actuamos como hermanos mayores. La sidra vasca representa una tradición auténtica y un estilo único. La gente extranjera, cuando al principio no está acostumbrada a su sabor, varias veces, se sit

– ¿Qué estilos de :

– En el mundo hay sidras espumosas regiones como Bre ciders' que usan n Incluso sidras mo

¿VASO TRADICION

«Soy partidario que ensalza e cambie»



–¿Cuáles son los probarla?

–En la cata, la primera buena o mala, una baja calidad. Luego positivos como flores o frutas tropicales, o defectos por contaminaciones. Finalmente, en la fase gustativa se valoran equilibrio, acidez o la limpieza del sabor. Por supuesto, los gustos personales influyen, pero hay criterios técnicos sólidos para juzgar.

– La sidra, ¿en vaso ancho tradicional o en copa?

–Yo soy partidario de la copa. Está diseñada de tal manera que si la sidra es buena ensalza esas bondades, porque tiene una forma que recoge los aromas y también los defectos son más perceptibles. Aquí se ha adoptado la costumbre del vaso ancho, que tiene su sentido sobre todo si la bebes de la kupela, para cazar la sidra al vuelo.

– ¿Diría que es una bebida de invierno, de verano o atemporal?

–En muchos sitios se considera una bebida de verano. Es verdad que es una sidra muy fresca, que la tomamos bastante fría. Sin embargo, aquí contradecimos la norma porque la temporada del txotx se celebra en pleno invierno hasta la primavera. La sidra se adapta bien a las diferentes estaciones.

–Su sidra local favorita es...

–Me pones en un compromiso (ríe). Me gustan aquellas en las que se combina un poco de tradición e innovación. Es decir, aquellas que, sin renunciar a las manzanas locales, innovan un poco en la investigación, producción y que a la hora de elaborarla tienen mucho cuidado tanto en

el cuidado de la fruta como en su procesamiento. Eso posteriormente se nota en las sidras.

-¿Cuál es el mejor maridaje para la sidra?

-Aunque la tradición marca el menú típico de sidrería –bacalao, chuleta, quesos–, a mí me gusta combinarla con comida asiática picante porque limpia la boca y refresca. La sidra vasca va bien con platos grasos, pescados a la parrilla y cualquier pintxo salado. Además, hay sidras para cada ocasión: espumosas de aperitivo, la de hielo para postres, etc. La clave está en elegir el estilo adecuado para cada plato.

- Recientemente celebraron la sexta edición de un Sagardo Forum que va a más.

-Se llevó a cabo primero el concurso con la cata privada con más de 200 sidras de todo el mundo y posteriormente se dieron los resultados dentro de las nueve categorías. También se llevaron a cabo las jornadas técnicas. Este año he estado como asesor y en la gestión. Es un evento que lleva años consolidándose y creo que se encuentra en su punto más alto, conocido mundialmente. Que se celebre en Donostia es un factor apetecible para los visitantes.

 Reporta un error

