

Hernani celebró ayer la cata de la mejor sidra vasca organizada por la asociación Sagarrondotik

Un aliento a la cultura de la sidra

AINHOA CALLEJA. DV. HERNANI

Hernani festejó ayer el último día del programa organizado por la iniciativa Sagarrondotik, con el objetivo de promocionar la cultura de la sidra y que durante tres jornadas atrajo a una multitud de visitantes. La localidad fue escenario de diversas pruebas de deporte rural, actuaciones de trikitilaris y bertsolaris. Además, los asistentes tuvieron la posibilidad de participar en una comida popular con un menú típico de sidrería, acompañado del toque exótico que aportó la carne de búfalo.

Uno de los actos más concurridos fue la cata comentada de sidra, en la que participaban productores de toda Euskal Herria: Zelaia y Larre-gain (Hernani), Setien (Urdieta), Begiristain (Ikastegieta), Barkaiztegi (Donostia), Aburuza (Aduna), Zapiain y Gurutzeta (Astigarraga), Iturrieta (Aramaio), Larralde (Lekarotz), Azpe (Markina) y Kamino-berri (Urruña).

Doce sidras fueron analizadas por enólogos, cocineros y otros catadores en el transcurso de esta fiesta promovida por los ayuntamientos de Astigarraga, Urdieta, Hernani y Usurbil. El enólogo Xabier Kamio se prestó a explicar las diferentes características por las que se debe analizar la sidra. «Es necesario realizar una ficha para que se puedan seguir los mismos parámetros de cata y para que ésta sea seria». Su homólogo Domingo Arina se refería a esta cata como «un intento de unificar criterios de valoración, porque cuando se dan valoraciones muy diferentes de una misma sidra, es que algo falla».

Los catadores que se dieron ayer cita clasificaron la sidra bajo los criterios de *a la vista, en nariz y en boca*. Según Kamio, «hay que tener en cuenta que la sidra es un producto que hay que consumir dentro del año y debe mantener

durante este tiempo sus características afrutadas». Por este motivo, los enólogos valoran que las burbujas sean pequeñas, porque dan mayor estabilidad y frescor al producto en el tiempo. Asimismo, la espuma es recomendable que no se quede en el vaso, sino que deje un cerco alrededor del mismo. Por otra parte, es preferible que apenas tenga posos o que éstos no sean demasiado espesos. El olor debe ser intenso y de larga duración, que no resulte dulce y cuanto mayor cuerpo, mejor. De todas formas, los enólogos apuntaban que en esta ocasión no se trataba de hacer un concurso y tan sólo se hizo una puntuación simbólica o cata comentada porque la finalidad no fue nombrar la mejor sidra.

Otro catador fue Domingo Arina, que defendía la sidra por sus efectos saludables. «Siempre se ha dicho que comer una manzana al día proporciona una dieta sana, y a la sidra pasan todas sus buenas cualidades excepto el azúcar». Además, añadió «tiene todas las buenas cualidades del vino, pero con la mitad de alcohol».

Carne de búfalo

Tras la cata, los componentes del jurado y los asistentes al acto se dirigieron al frontón municipal para participar en una comida donde la carne de búfalo fue el plato más original del banquete. Luis Irizar, reconocido cocinero, admitió que «la carne de búfalo, que todavía no se comercializa, tiene cierto parecido con la de buey».

El restaurador recordó que «nos cuesta aceptar una cosa que no es la nuestra, igual que ocurrió con el caballo». Irizar animó a probar esta carne «sin ningún miedo» y reconoció que «es necesario el empuje de los profesionales para consagrarlo como una comida buena, al igual que se hizo con el verdel, que antaño se consideraba un pescado de segunda y hoy es excelente».



El búfalo que se asó y que se degustó en la comida popular. (LUSA)