

La producción de Martín Zabala se impone en el V Concurso de Sidra

EL SIDRERO DE ADUNA GANA POR SEGUNDA VEZ EL CERTAMEN ORGANIZADO POR LA DIPUTACIÓN

Ganó entre 25 participantes y compartió el podio con Asier Olaizola, de Hernani, e Iñaki Bengoetxea, de Irun

JONE GUINDO

DONOSTIA. La producción de Martín Zabala se impuso ayer a los otros cinco finalistas que llegaron a la última fase del V Concurso de Sidra, que organiza la Diputación de Gipuzkoa en colaboración con la Cofradía Vasca de Gastronomía.

El caldo elaborado por el sidrero de Aduna, que ya ganó el certamen hace dos años, fue merecedor del primer premio en una de las ediciones más participativas del evento, en el que este año han concurrido 25 participantes. Zabala compartió podio con el pelotari navarro Asier Olaizola, que mereció el segundo premio por la bebida que ofrece en su sidrería de Hernani; e Iñaki Bengoetxea, de Irun, que obtuvo el tercer puesto. A las puertas del galardón quedaron Etxeberria, de Astigarraga, Eula, de Urnieta, y Olatza, de Zerain.

El jurado de la cata final, que se llevó a cabo en la sede de la Cofradía Vasca de Gastronomía en Donostia, estuvo compuesto por una nutrida representación de enólogos, hosteleros, sidreros y empresarios del sector; entre los que se encontraban Joaquín San Sebastián, Iñaki Santos, Cristina Goñi, Domingo Arina, Ion Orbegozo, Guillermo Castaños, Xabier Kamio, Ángel Álvarez, Dominique Lagdec y Iosu Osa.

Zabala, que produce unas 200.000 botellas por temporada, se mostró emocionado ante un galardón "inesperado" y que considera que le plantea el reto de "hacerlo todavía mejor". "No esperaba ganar dos veces en tan poco tiempo", aseguró el productor de Aduna, que lamentó que este año no haya podido utilizar mucha manzana autóctona. "Espero que el año que viene tengamos mejor cosecha y pueda volver a hacer el 90% de la sidra con manzana de aquí. Este año, apenas he podido utilizar entre el 20% y el 25%", explicó.

A su juicio, la sidra tiene cada vez "más tirón comercial", porque "es un producto cada vez más rico y más fácil de beber". "No es tan duro y ácido como antes, y por eso resulta más sabroso y siento mejor. No te da tantos ardores de estómago", bromeó. Olaizola reconoció que le resulta más difícil llevar las riendas de la sidrería que puso en marcha su familia hace dos años que disputar un partido de pelota. "Sólo estar en la final era un logro para nosotros. Ganar el segundo premio es un lujo. Estamos metiéndonos poco a poco en el mundillo y nos va bien", expuso. Por su parte, Bengoetxea reivindicó a los sidreros que utilizan manzana autóctona, aún a costa de no poder sacar adelante grandes producciones. "Me interesa más mimar la sidra de aquí que despuntar a nivel comercial, como hacen los grandes. A los pequeños productores nos deberían cuidar más", declaró.



Olaizola, Zabala y Bengoetxea, ayer, tras ganar el concurso. FOTO: I. AZURMENDI

FRASES

"La sidra ha ganado en tirón comercial porque es más sabrosa y da menos ardores"

MARTÍN ZABALA
Sidrería Zabala (Aduna)

"El mundo de la sidra es más difícil que el de la pelota. Poco a poco, vamos aprendiendo"

ASIER OLAIZOLA
Olaizola Sagardotegia (Hernani)

"Me interesa más trabajar con manzana autóctona que despuntar