

La sidrería Zabala de Aduna se proclamó campeona del V Concurso de Sidra de Gipuzkoa que se celebró ayer en San Sebastián

La mejor sidra, «sabrosa y tierna»



De izquierda a derecha, Mokoroa, Olaizola, Zabala, Bengoetxea, Urribarren y Larrañaga posando tras la entrega de premios. [JOSE MARI LÓPEZ]

BEÑAT MUÑOZ

SAN SEBASTIÁN. DV. La sidra de Martín Zabala, «sabrosa, buena y muy tierna», fue la elegida por el jurado como la mejor en el V Concurso de Sidra celebrado en la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián, que resultó emocionante hasta el último sorbo. Los premios segundo y tercero fueron recogidos por Asier Olaizola, conocido pelotari, para la

sidrería Olaizola, de Hernani, e Iñaki Bengoetxea, para la sidrería Ola, de Irún. El certamen congregó a numerosos aficionados al mundo de la sidra en un acto que concluyó con la degustación de la mejor sidra y una comida en la misma sociedad para los participantes. Al margen de los tres premiados, con recompensas de 1.500, 1.000 y 500 euros más un trofeo que simulaba unas barricas a escala —más la txapela conmemorativa

para el ganador—, también participaron las sidrerías Eula de Urnieta, Etxeberria de Astigarraga y Otatza de Zerain.

El silencio fue la nota predominante durante todo el proceso de cata. Se produjeron las habituales dos rondas en las que un jurado de diez miembros, compuesto por restauradores, gastrónomos y expertos en sidra elegidos por sidreros y la organización, fueron apuntando las calificacio-

nes. El silencio fue desapareciendo para dar paso a los murmullos según se iba acercando la proclamación del ganador y se percibía el nerviosismo entre todos los presentes y, sobre todo, los participantes.

Cuando el público estaba esperando oír el nombre del ganador ansiosamente, la presentadora del acto, Ainara Agesta, sorprendió al dar el aviso de que se había producido un empate para el primer premio. Así, hubo que repetir la última votación y, entonces sí, fue cuando Martín Zabala, en nombre de la sidrería Zabala, fue proclamado ganador del concurso.

«Este premio nos anima para seguir trabajando al máximo y poder conseguir cada año un producto más rico», comentaba el ganador, que reconocía haberle cogido de imprevisito y sentirse más nervioso que hace dos años, cuando también quedó primero en este mismo certamen. Algunos de los jueces, como Iñaki Santos, un estudioso de la sidra y la manzana, coincidieron en que este año el nivel había sido muy alto, con sidras aromáticas y con mucho cuerpo. Como el mismo Iñaki comentaba, «no ha habido sidras malas, sino menos buenas».

Cultura de la sidra

¿Cuál es el secreto de la sidra ganadora? Además de sus características ya nombradas sobre su sabor y su cuerpo, el sidrero de Aduna hizo incapié en la necesidad de «beberla fresca y no fría. Si no, perderemos toda la ternura de sus sabores». Además, Martín se refirió a la situación actual de la cultura de la sidra, destacando que hoy en día se puede percibir un mayor aprecio hacia ella, una bebida que puede tomarse «con todo tipo de comidas, hasta con un plato de alubias, pero siempre a una temperatura adecuada». «Es muy importante cuidar la sidra: elegir bien el lugar donde la conservemos, las formas cómo la sirvamos...».

Los jueces concidían en que la sidra era de calidad superior a la de años anteriores

La sidrerías Olaizola y Ola quedaron segunda y tercera