



- Inicio
- Edición impresa
- Temas
- Tienda

2007 ekainaren 08

GARA > Idatzia > Euskal Herria

## Los sidreros vizcainos proclaman embajadores de sus caldos a los surfistas

Los sidreros vizcainos aprovecharon su fiesta anual del Descorche de la Sidra Embotellada de Bizkaia para, al margen de presentar oficialmente su última cosecha, proclamar a los nuevos embajadores, que no son otros que los surfistas, en concreto el getxoztarra Iker Acero.

Agustín GOIKOETXEA |

La puesta de largo de la cosecha 2006 de la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia sirvió para que ayer los productores dieran a conocer a los asistentes al acto oficial, en pleno corazón del Casco Viejo, las impresiones obtenidas de la cata de los nuevos caldos. José Antonio Zamalloa, presidente de Bizkaiko Sagardogileen Elkarte, desveló las particularidades de una sidra elaborada a partir de manzana tan sólo producida en el herrialde, «al contrario de lo que sucede en Gipuzkoa y Asturias».

Zamalloa explicó que «su color es amarillento verdoso, a la nariz su olor es fresco y es fácil de beber», especialmente dirigida a aquellas personas que se adentran por primera vez en su consumo. Los productores vizcainos han elaborado 300.000 litros, algo más que en la cosecha de 2005, ya que las explotaciones dedicadas a abastecerles de manzana lograron buenas cosechas. «Nosotros, aquí en Bizkaia, vamos al ritmo de los árboles», apostilló.

El presidente de los sidreros incidió en la caracterización que pretenden de sus caldos, en la que intentan «moldear» las particularidades de la manzana para adaptarlas a la sidra que persiguen, «más fina». En esta labor tiene un papel destacado la planta de experimentación que la Diputación tiene en la localidad de Zalla, donde trabajan con la materia prima, los manzanos.

El objetivo último es elaborar una bebida que conjugue el dulzor, la acidez y el amargor al combinar las diferentes variedades de manzana sidrera. En esta tarea, destacó José Antonio Zamalloa, son primordiales los chequeos periódicos del producto, en los que participan catadores profesionales, con la vista puesta en la mejora de la calidad. Su meta es el fomento del consumo de la sidra de Bizkaia, que ha mejorado poco a poco en los últimos años.

Unos de sus embajadores serán los surfistas vizcainos a quienes ayer los elaboradores les otorgaron ese título. Iker Acero recibió el galardón, aunque el getxoztarra, que acudió al acto acompañado de Dani Alonso, aclaró que es una distinción que reciben como colectivo. Ambos dejaron claro que transmitirán las bondades del producto dentro y fuera de Euskal Herria cuando surquen con sus tablas las imponentes olas a las que se enfrenten.

Nuevo certamen de productores en Gipuzkoa

Altzueta, de Hernani; Begiristain, de Ikaztegieta; Irigoien-Herrero y Mendizabal, de Astigarraga; Ola, de Irun; y Zabala, de Aduna, son los finalistas de la sexta edición del concurso de sidra que organiza la Diputación foral de Gipuzkoa. El certamen -cuya final se celebrará mañana en la sede de la Cofradía Vasca de Gastronomía, en Donostia- ha incrementado la cuantía de los premios, con dotación económica de 2.500, 1.500 y 750 euros.

Dos de los finalistas -Begiristain y Zabala- ya han conseguido ser ganadores en ediciones anteriores. En esta ocasión, han participado treinta empresas elaboradoras de sidra de doce municipios guipuzcoanos. Han sido 8 de Astigarraga, 8 de Hernani, 3 de Usurbil, 3 de Urnieta, además de un sidrero de Abaltzisketa, Aduna, Andoain, Ataun, Irun, Ikaztegieta, Tolosa y Zarautz, según enumeraron desde la organización del certamen.

Los principales objetivos son «valorar y premiar la calidad de la sidra natural embotellada, tanto desde el punto de vista organoléptico como analítico, teniendo en cuenta que esta bebida, además de consumirse al txotx durante el invierno, también se consume, sobre todo en verano, embotellada».

Buen ambiente

Al descorche oficial le siguió un bertso-triki-poteo, con la participación de Oihana Bartra y Arkaitz Estiballes, por el corazón del Casco Viejo bilbaino y la animación del trikitilari Koldo Etxebarria.