

«A la sidra hay que darle el mismo trato que al buen vino»

Cecilia Gómez. Enóloga de Sidra Somarroza

EL PRODUCTO Y SU INTÉRPRETE

MARÍA DE LAS CUEVAS



Cecilia Gómez (Santander, 1989) se ha sumado al equipo de 'Sidra Somarroza' como enóloga, tras su formación en Aranda del Duero, tierra de bodegas. Con sus conocimientos adquiridos, el negocio familiar que emprendió su padre, Jesús Gómez Solórzano, en 2010, en su lagar de Renedo de Piélagos, ha tomado un nuevo enfoque, con nuevas medidas técnicas y «mucho trabajo de laboratorio», explica. El proceso de elaboración de la sidra natural requiere «un trato como el mejor vino, acompañándolo en todo momento». Su trabajo consiste en el «análisis y control riguroso» de la bebida para asegurar su alta calidad.

–¿Qué cambios ha introducido como enóloga?

–El principal reto ha sido unificar el producto, que nuestra sidra artesana, elaborada de forma natural y tradicional, generación tras generación, mantenga sus características. Para ello, hay que saber que la sidra es un producto vivo y que hay que acompañar para que no vaya por su camino. Analizamos y catamos el producto con rigor buscando la alta calidad y hemos introducido nuevas medidas técnicas manteniendo la producción tradicional y el cultivo ecológico. También tenemos un nuevo enfoque: nos fijamos en el mundo del vino y sus avances porque la sidra requiere el mismo trato que un buen vino. Es una bebida igual de sana, con menos alcohol.

–¿Sabemos escanciar en Cantabria?

–La verdad es que no, aquí escanciamos unos pocos. En mi familia aprendemos desde niños. En Cantabria la sidra ha caído en un 'agujero negro' hasta que hemos llegado nosotros y algunos más para relanzarla y que resurja la tradición de este producto. En la región ha habido históricamente lagares importantes que desaparecieron y con ellos, la sidra pasó al olvido, apropiándose de ella las comunidades vecinas.

–¿Cuáles son las claves de buena cata?

–Tomarla en copa, observar el color, la turbidez, y buscar el defecto. Para ello hay que educar el paladar y la nariz. Como enóloga valoro que la sidra natural haga buen vaso, que



Cecilia Gómez, enóloga de Sidra Somarroza, en el lagar de Renedo de Piélagos. :: SÉ QUINTANA

escancie, y que el carbónico tenga un alto aguante y un buen espalme, que quede adherida al vaso. Al servir, que no caiga 'aceitosa' y en cuanto al sabor, agradable de tomar y en ningún caso muy ácida, queremos una bebida equilibrada. La sidra dulce tiene un tono muy brillante, color dorado y transparente; la burbuja muy fina y con marcado sabor a manzana, que recuerde a la sidra de toda la vida.

–¿La sidra en botellín individual que ahora sacan al mercado se consumirá más?

–Creemos que parte del éxito de la cerveza en nuestro país reside en su formato de botellín individual y hemos querido lanzar el mismo para la sidra. Es más cómodo, no hace falta buscar a otros para compartir una botella; además, el botellín de 'Sidruca' tiene un precio asequible y



Jesús Gómez Solórzano, pionero con Sidra Somarroza. :: DM.

Desde esta semana se comercializa 'Sidruca', el botellín para el consumo individual

«Valoro que haga buen vaso, que no caiga aceitosa ni tenga un sabor muy ácido»

un toque de carbónico para no tener que escanciar.

–¿Cómo surge el nombre de 'Sidruca' para este producto?

–Lo vimos claro, la gente nos pedía en las fiestas 'sidrina'..., pero contábamos que servíamos 'sidruca' con el fin de cantabrizarlo. Queríamos que se asociara el nombre del producto a su lugar de origen y elaboración. La materia prima de 'Sidra Somarroza' es la manzana autóctona con muchas variedades, la mayoría procede de Liébana. Nuestro lagar se encuentra en Renedo de Piélagos. Con el nombre de Sidruca reivindicamos que esta bebida se fabrica en casa, Cantabria, que además de País Vasco y Asturias, es tierra de sidra y mucha gente joven la elige.

–¿Qué porcentaje del éxito se debe al trabajo en familia?

–Diría que el cien por cien del éxito se debe al trabajo en familia ya que te implicas al máximo, estamos detrás de cada detalle, el diseño de etiquetas, botellas, color..., todos los miembros de la familia participamos. Desde el cuidado de las manzanas en nuestra pomarada, hasta el embotellado de la sidra, cuidamos el proceso de elaboración artesanal para ofrecer al consumidor esa sidra natural de gran calidad que siempre hemos conseguido. Invertimos muchas horas al no estar sujetos a ningún horario, ya que la sidra se hace en casa. La sidra se ha convertido en un miembro más de la familia.

–¿Se vende la 'Sidruca' fuera de Cantabria?

–El nuevo formato de botellín de Sidruca ha tenido muchísima repercusión en las redes sociales. Algo parecido ocurrió cuando lanzamos nuestra espumosa. El formato es novedoso y ha encajado muy bien entre los jóvenes. Fabricamos las variedades de sidra natural y dulce y nos han llamado interesados en comercializarlo de Granada, Madrid, Barcelona, Bilbao, Logroño y Valladolid. Esta respuesta que hemos recibido de otras comunidades la percibimos como una oportunidad de trascender el mercado regional. Con respecto a Cantabria, también tenemos una respuesta muy positiva, con hosteleros que apuestan mucho por la sidra natural y artesana porque los turistas se lo piden.

–¿Cuál es el momento perfecto para tomar una sidra?

–Aunque para mí lo sea todo el día, en casa comemos y cenamos con sidra, quizá sea el mediodía su mejor momento. En verano se agradece comer con sidra natural y en invierno, con espumosa. Su sabor combina con todo: la natural con pescados, arroces, como el vino blanco y la dulce es perfecta para entrantes: quesos, anchoas, y postres.