

EL SAUZAL

Una botella de sidra Posma, de El Sauzal, junto a un cesto lleno de manzanas reinetas. | E.D.

Raúl Sánchez

EL SAUZAL

La sidra Posma, elaborada en El Sauzal con manzana reineta desde 2011, ha vuelto a triunfar en Asturias, la cuna de esta bebida en España, y lo ha hecho en un prestigioso certamen que reunió a 230 sidras de 23 países como Estados Unidos, México, Francia, Luxemburgo, Alemania, Irlanda, República Checa, Polonia, Letonia, Italia, Portugal, Finlandia o España, entre otros. Posma recibió este fin de semana la medalla de oro a la mejor sidra espumosa brut en el XI Salón Internacional de Sidras de Gala, en Gijón, y en la categoría de sidra natural en pequeño formato, también obtuvo la medalla de plata a «la mejor bebida de copa dulce».

Se trata de dos nuevos premios que confirman la calidad de la sidra sauzalera, un proyecto que comenzó en el año 2005, pero que hasta 2011 no se convirtió en la marca comercial de la primera sidra elaborada en Canarias, con

Esta bebida de manzana reineta, que comenzó a comercializarse en 2011, acumula desde 2014 un total de cinco galardones en un certamen que reúne a las mejores sidras del mundo.

La sidra sauzalera que triunfa en Asturias

'Posma' vuelve a recibir premio en el XI Salón Internacional de Sidras de Gala

materias primas 100% tinerfeñas. En ediciones anteriores de este mismo Salón Internacional de Sidras de Gala, Posma ha recibido en Asturias otros cuatro premios importantes: el primer premio a la mejor sidra brut, en 2014 y en 2019; el tercer premio a la mejor sidra brut, en 2016, y el primer premio a la mejor sidra dulce con carbónico exógeno, en 2020. En 2021 se ha vuelto a colgar la

medalla de oro como «la mejor sidra espumosa brut», y otra medalla de plata para su versión en pequeño formato. Cinco galardones internacionales en apenas diez años de trayectoria.

Un total de 73 productores de sidra compitieron, con 230 variedades, para obtener el máximo reconocimiento en 16 categorías. El jurado internacional de esta edición contó con Manuel G. Bus-

to, como presidente; el experto en sidras Joaquín Fernández; el profesor del CIFP de Hostelería y Turismo de Asturias Juan Luis García; la integrante del Club Sierrense de la Manzana Marta Rollán; el importador portugués Jaime Felipe Barros, y representantes de bodegas nacionales e internacionales como Abraham Goldman-Armstrong, de Noruega; Benito Peciña, de País Vasco; Luis Raviña, de Tenerife; Christian Stolte, de Escocia; Andrea Bonfatti, de Italia; Liliانا Nóbrega, de Portugal; Marc Lhommeau, de Francia; René Galindo, de Chile; Joseph Barfield, de Portugal, y Daniele Porporato, de Italia.

Posma es un producto de la Asociación de Productores de Manzana Reineta de Tenerife y se convirtió, hace ya más de una década, en una experiencia pionera en el Archipiélago. Esta bebida se elabora a base de manzana reineta, una fruta de intenso sabor agrídulce de la que El Sauzal es el principal productor en la Isla, con más de 27 hectáreas dedicadas a este cultivo revitalizado gracias a la sidra local.

Sus productores subrayan que esta sidra 100% tinerfeña se elabora con manzanas de zonas «donde la bruma y la lluvia horizontal juegan un papel clave. Esa posma, las gotitas de agua que riegan y humedecen los campos de una forma sutil, es la que da nombre a una de las mejores sidras de España, que se elabora mediante el método *champagnise*, llevándose a cabo la segunda fermentación en botella, de igual modo que un cava o champagne».

Posma puede presumir de ser la mejor sidra espumosa brut de 2021, que según su nota de cata «se caracteriza, en fase visual, por su color amarillo pajizo y por una burbuja fina y persistente que en su ascenso por la copa forma rosarios regulares y en la superficie ligeros encajes y corona. En fase olfativa, recuerda a manzana madura, y en boca, resulta equilibrada, amplia y con buena persistencia, recordando por vía retronasal los aromas de una delicada manzana reineta».