

Dos de las ganadoras del pasado año participan hoy en la final del premio de sidra de la Diputación

► Begiristain y Gartziategi son dos de las seis seleccionadas para la final

► Han participado 19 sidrerías, cuatro menos que el año anterior

F. IBARGUTXI. DV. SAN SEBASTIÁN

Sidras de seis productores guipuzcoanos competirán hoy para lograr el máximo galardón del segundo Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Tras la preselección, han llegado a la final los productores que el pasado año quedaron en primera y segunda posición –Begiristain (Ikaztegieta) y Gartziategi (Astigarraga)– y estas otras cuatro bodegas: Oyarbide (Astigarraga), Gaztañaga (Andoain), Isastegi (Tolosa) y Urdaira (Usurbil).

En esta segunda edición se presentaron 19 sidreros, cuatro menos que el año pasado. «Es un porcentaje que cumple las expectativas, pero nos hubiera gustado que se hubieran presentado más», dijo en la presentación de ayer el técnico de la Diputación Iñaki Larrañaga.

Las 19 sidrerías que han aportado sus muestras para la preselección son de estas localidades:

Astigarraga (6 sidrerías), Usurbil (3), Hernani (2), Urnieta (1), Ikaztegieta (1), Zarautz (1), Andoain (1), Tolosa (1), Aduna (1), Zerain (1) e Irun (1).

Este concurso resulta novedoso por su cuidadoso proceder. Las muestras se han recogido en las respectivas bodegas, directamente de la kupela o el tonel, en los primeros días de mayo. Para presentarse al certamen se precisa un mínimo de cinco toneles llenos para las sidrerías que elaboran más de 200.000 litros, y de tres para las de menor volumen. El sidrero indica los toneles que se presentan al concurso, y luego, por sorteo, se escoge una sola kupela, de la cual se extrae líquido para llenar doce botellas.

Una botella de cada sidrería es enviada al Laboratorio de la Casa del Vino de Laguardia para que se analicen tres componentes: la acidez volátil, el extracto seco sin azúcares y el metanol.

Finalmente, dos equipos de

LOS PASOS PREVIOS

- El sidrero escoge las kupelas que quiere que concursen.
- Por sorteo, se elige una kupela y se llenan doce botellas.
- Las sidras se analizan luego en la Casa del Vino de Laguardia, para comprobar que cumplen con la reglamentación.
- Dos equipos de catadores escogen las seis sidras de la final.

catadores han seleccionado las sidras de los seis productores que han llegado a la final que se celebra hoy en la sede en Donostia de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Se dan tres premios, el primero de 1.502 euros.

El jurado estará compuesto por tres técnicos que asesoran regularmente a los sidreros guipuzcoanos –Domingo Arina, Xabier Kamio y Miguel Angel Saenz– y estas otras siete personas: Dominique Lagadec (consultor de Sagarteka S.L.), Virginia Rojano (especialista en análisis sensorial), Cristina Goñi (presidenta de la cofradía Tolarea de Hernani), José Salaverría (representante de la Cofradía Vasca de Gastronomía), Peio García Amiano (comentarista gastronómico), Juan Mari Arzak (cocinero) e Iñaki Santos (químico).