



Martin Zabala, en el centro, flanqueado por los responsables de las sidrerías Altzueta e Isastegi.

JOSE MARI MARTINEZ

Zabala, de Aduna, mejor sidra guipuzcoana en botella de 2004

Altzueta, de Hernani, e Isastegi, de Tolosa, escoltaron al ganador del III Concurso

Zabala podrá lucir con orgullo la *txapela*, trofeo y diploma que le acredita como la mejor sidra natural en botella de 2004, después de ganar el certamen que cada año organiza la Diputación de Gipuzkoa. Un concurso serio que tiene como objetivo fundamental la promoción de la sidra de calidad en botella. Altzueta e Isastegi ocuparon la segunda y tercera posición, respectivamente.

Una de las sidrerías que presume, con razón, de elaborar sus sidras con manzana del país y en gran medida procedente de sus propias manzanas, Zabala de Aduna, consiguió el primer premio de la tercera edición del Concurso de sidra organizado por la Diputación Foral de Gipuzkoa.

A este concurso se presentaron 21 cosecheros de sidra natural. A cada uno de los participantes se les exigió como condición previa contar con un mínimo de cinco *kupelas* llenas, para las sidrerías que ela-

ITURRIETA
SAGARDOTEGIA

Txotx egin!

Astelehenetik asteazkenera enkarguz
Ostegunetik igandera zabalik

www.iturrieta.com

Arraga auzoa. Tfnoa: 945 44 53 85 • ARAMAIO

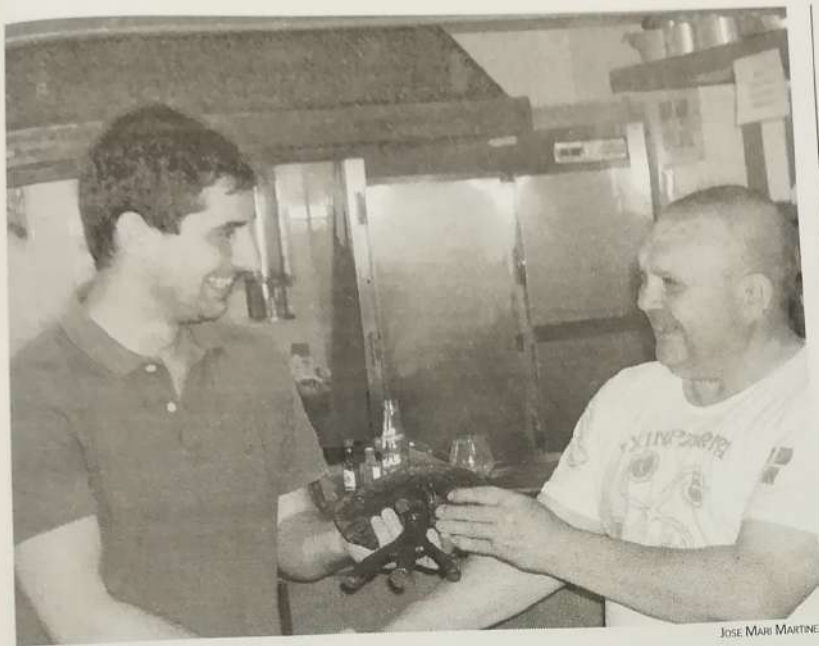
IARRITU SAGARDOTEGIA

IARRITU SAGARDOTEGIA

LEZAMA

IARRITUKO kupela zugandik hurbilago

945 - 38 61 31 • LEZAMA - ARABA



JOSE MARI MARTINEZ

«Txato» Uralde entrega el trofeo a Ariztimuño. Un concurso bien distinto al oficial organizado por la Diputación de Gipuzkoa, pero también original, es el que cada año organiza la cuadrilla Txinparta de Hernani. La originalidad consiste en celebrarlo después de recorrer a pie y por monte la distancia que separa Hernani de la localidad navarra de Goizueta. Una larga caminata montañera que ocupa a los participantes durante toda una mañana y que culmina con una comida en la sociedad de esa localidad y un concurso de sidras. Naturalmente, en este concurso popular no hay análisis de las sidras en ningún laboratorio, pero no falta una ficha de cata en la que el jurado, compuesto por alguno de los miembros de esta cuadrilla, todos ellos grandes aficionados a la sidra de toda la vida, establecen la puntuación de los caldos que ellos mismos aportan al concurso. Los encargados de servirla se ocupan de preservar el anonimato de cada sidra. En la última edición, el trofeo, un bonito trabajo artesanal realizado por Antxon Garin, que ha heredado de su padre Prontxio la habilidad para la talla en madera, fue para Hibaí Ariztimuño por presentar sidra de Zapiain de Astigarraga.

boraron más de doscientos mil litros, y de tres para las de menor volumen. Al sidrero correspondía indicar las kupelas a concurso de las que, tras ser numeradas, se extrajo la muestra por sorteo de solamente una de ellas.

La muestra consistió en doce botellas por concursante, sin etiqueta alguna. Fue la propia organización la que etiquetó con una identificación numérica y colocó los tapones correspondientes para preservar el anonimato.

La primera fase del concurso, con la recogida de muestras, tuvo lugar en el mes de abril. Con una botella de cada participante se realizó un análisis en laboratorio enológico oficial para comprobar que las sidras cumplían con los requisitos legales establecidos en la Reglamentación de la Sidra y otras bebidas derivadas de la manzana (ácidez volátil, metanol y extracto seco).

Superar esa primera criba era condición indispensable para pasar a la segunda fase, la de cata, algo que en las tres ediciones de este concurso celebradas hasta ahora han logrado casi todos los participantes.

En la fase de cata, un jurado amplio, en total diez personas, y plural, compuesto por expertos de cata, enólogos que trabajan en el mundo de la sidra, *sagardozales*, representantes de sociedades gastronómicas y de la Cofradía de la Sidra Natural de Hernani, todos ellos a propuesta de la organización, y otros cinco miembros nombrados por los

propios sidreros, se encargó de seleccionar las seis sidras finalistas. Se realizó un sorteo para dividir la veintena de sidras en dos grupos y para establecer el orden de salida a la cata, algo muy importante. De las diez de cada grupo se eliminó la mitad y, tras nuevo sorteo entre la decena clasificada, se llevó a cabo la otra criba que dejó en seis las que acudirían a la final.

**El ganador
puede poner un
distintivo que
lo acredite en
las etiquetas
de sus botellas**

La cata se llevó a cabo siguiendo todo un rito. «Cada miembro del jurado tuvo delante las sidras para apreciar y comparar mejor los colores, incluso para tener la ocasión de volver a catarlas. Disponían de una ficha de cata para anotar todos los parámetros evaluables (txinparta, color, aromas y comportamiento en boca). Contaban, además, con un catavinos como recipiente que recoge mejor los aromas por si estimaban conveniente su utilización, un cubilete para arrojar

los restos de sidra catada y pan sin sal para entre sidra y sidra limpiar o eliminar sabores del paladar. Por supuesto, para cada sidra se utilizó un vaso limpio distinto», explica Iñaki Larrañaga, técnico de la Diputación y miembro del equipo organizador.

En esa final el jurado decidió que la sidrería de Martín Zabala de Aduna era merecedora del primer premio, 1.500 euros, la txapela y el trofeo. «En cada edición cambiamos el trofeo. El primer año ofrecimos una reproducción artesanal a escala del *tolare* del caserío Igartubeiti de Ezkio-Itxaso, un edificio adquirido por la Diputación de Gipuzkoa y reconvertido en museo etnográfico. En la segunda edición fue un *karreto-barrika* y en esta tercera una reproducción del *tolare* del caserío Azkonobieta de Urnieta, una prensa de tres ejes roscados de madera», señala Larrañaga.

El ganador de cada edición puede poner, además, un distintivo que acredite el premio en las etiquetas de sus botellas.

El segundo premio fue para Alzueta de Hernani, una sidrería que cuenta con numerosos galardones en diferentes concursos, y el tercero para Isastegi de Tolosa. Este establecimiento, regido por Miguel Mari Lasa, logró el segundo premio en la edición de 2003.

Las tres sidrerías recibieron, asimismo, sendos diplomas.

Dentro de pocos meses, en marzo, la Diputación convocará el cuarto concurso, todo un referente para muchos *sagardozales*.

BASERRIKO SAGARDOA

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

Sagardogintza mantendu duten baserritarren omenez.

ERROZTU AUZOA
TEL. 943 55 328
HERNANI

sagardotegia

IPARRAGIRRE

Hernaniko sagardoa

Osinaga Auzoa • Tel. 943 550 328 • HERNANI

R. ZABALA

SAGARDOTEGIA

Larunbat eta igande eguerdian irekita (enkarguz).

Gipuzkoako Foru Aldundiko
2003ko Txapelduna.

www.rzabala.com ☎ 943 69 07 74 - ADUNA (Gipuzkoa)

SETIEN

SIDRAS - SAGARDOAK

Gurutzeta Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14

EGUZKITZA

SAGARDOTEGIA

Txotx garaia zabalik

Usabal Auzoa
Tfnoa. 943 67 26 13

TOLOSA