



Jueves, 3 de mayo de 2007

Registro Hemeroteca BUSCAR en diariovasco.com Internet PORTADA ÚLTIMA HORA ECONOMÍA DEPORTES OCIO PARTICIPACIÓN
TUS ANUNCIOSServicios
Tienda

EDICIÓN IMPRESA

EDICIÓN IMPRESA

EL DIARIOVASCOPortada
Gipuzkoa
San Sebastián

Ediciones

Al día

Opinión

Política

Deportes

Economía

Mundo

Cultura

Gente

TV

Contraportada

De un vistazo

Efemérides

ALDIA

Una muestra confrontará desde hoy en Gijón la calidad de las principales sidras del mundo

Cinco productores guipuzcoanos estarán presentes en la cita de Sicer Habrá hasta 300 marcas de once países

FELIX IBARGUTXI/

SAN SEBASTIÁN. DV. Cinco sidrerías guipuzcoanas acudirán a la Primera Muestra Internacional de la Sidra de Calidad, una cita para profesionales y para el gran público que se celebra en Gijón desde hoy hasta el domingo, y en la que se congregarán 60 elaboradores de once países, con la posibilidad de ver y catar 300 marcas diferentes. Barkaiztegi, Bereziartua, Petritegi, Zapiain y Zelaia acudirán a esta gran reunión del sector, que ha sido impulsada por el gobierno del Principado de Asturias, y bautizada con el nombre de Sicer.

Imprimir

Enviar

Publicidad



«Iremos dos personas, yo y mi tío Miguel -nos ha comentado Egoitz Zapiain, de la sidrería de igual nombre-. Cada sidrería llevará 300 botellas, de cara a una cata comentada que se va a llevar a cabo allí, y también para ofrecer a los interesados que se acerquen al stand. Dado que somos dos personas, intentaremos turnarnos en el puesto de trabajo, para poder probar los productos que vengan de otras partes. Queremos saber qué lugar ocupamos en el mundo con nuestra sidra».

La representación de Sidras Zelaia correrá a cargo de las dos hijas del veterano José Antonio Gincerain, Oihana y Jaione, que acuden «con mucho interés por ver lo que hacen en otros sitios». De Barkaiztegi, acudirá Pedro Irizar con su esposa Irene Elustondo; «esta cita es algo diferente, y creemos que podemos aprender», nos ha comentado Irizar.

Evolución

En la cita de Gijón estará presente también el enólogo guipuzcoano Xabier Kamio, que si bien trabaja sobre todo en el sector del vino también ha colaborado profesionalmente con varios sidreros durante años. «Será la reunión más amplia en torno a la sidra que yo he conocido nunca. En una de las jornadas, un enólogo asturiano, otro de Francia, un tercero de Inglaterra y yo explicaremos la evolución de cada tipo de sidra. Yo pienso hablar de cómo se hacía la sidra en el País Vasco en la época anterior, con un proceso siempre sujeto a las leyes de la Naturaleza, y cómo se hace ahora y se podría hacer en el futuro», ha comentado Kamio. «Esta muestra viene bien a nuestra sidra para saber cómo está posicionada en el mundo, y para conocer a los que pueden ser nuestros competidores en el futuro».

A la Primera Muestra Internacional de la Sidra de Calidad acudirán elaboradores de varios continentes: Canadá (5), Estados Unidos (1), Italia (4), Austria (1), Alemania (11), Suiza (3), Francia (5), Japón (1), Reino Unido (6), México (1), Asturias (18), Galicia (1), Navarra (2), Vizcaya (3) y Gipuzkoa (5).

Por ejemplo, se podrán probar las llamadas sidras de hielo de la zona de Quebec y los diferentes tipos de sidra de Alemania: sidras de una fermentación; sidras con segunda fermentación pero sin dégorge y sidras con segunda fermentación en botella con dégorge. Estados Unidos estará representado con sidras de California. El salón, que tiene también un apartado gastronómico, se inaugurará hoy jueves, y el sábado y el domingo se abrirán las puertas al gran público.

Subir

vocento

© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.A.
Camino de Portuetxe, 2. 20018 San Sebastián
CIF A-20677878

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Master El Correo](#)RSS
Powered by
SARENET