

[Versión móvil](#)[Hemeroteca](#) | [Edición Impresa](#) | [RSS](#)

7 junio 2010

[Clasificados](#) [11870.com](#) [Vivienda](#) [Empleo](#) [Coches](#) [mujerhoy.com](#) [Hoyvino](#)

Portada [Gipuzkoa](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Más Actualidad](#) [Gente y TV](#) [Ocio](#) [Participa](#) [Blogs](#) [Servicios](#)

[Alto Deba](#) [Alto Urola](#) [Bajo Deba](#) [Bidasoa](#) **[Comarca](#)** [Costa Urola](#) [Pasala -Errenteria](#) [San Sebastián](#) [Tolosa-Goierrri](#)

Estás en: [diariiovasco.com](#) > [Noticias Gipuzkoa](#) > [Noticias Comarca](#) > **Dos sidrerías de Astigarraga, en la final del Premio Diputación****ASTIGARRAGA**

Dos sidrerías de Astigarraga, en la final del Premio Diputación

La final se desarrolla hoy desde las doce del mediodía, en la Cofradía Vasca de Gastronomía. Astarbe y Gurutzeta competirán con otras tres sagardotegis

05.06.10 - 02:45 - JUAN F. MANJARRÉS dvastigarraga@telefonica.net | ASTIGARRAGA.

Dos sidrerías de Astigarraga estarán presentes hoy en la final del concurso Premio Diputación de Sagardotegis. Los equipos de catadores han seleccionado por puntuación las sidras finalistas, que son: Altzueta, de Hernani; Astarbe, de Astigarraga; Elutxeta, de Urnieta; Gurutzeta, de Astigarraga; Isastegi, de Tolosa, y Zabala de Aduna.

Se establecen tres premios: Un primer premio de 2.500 euros, txapela y trofeo. El trofeo consiste en una 'Garralea o karreto barrika' de 1.500 litros a escala 1/10 procedente del caserío Bidarte de San Sebastián. El segundo premio es de 1.500 y el tercero de 750 euros. Los trofeos han sido realizados por el artesano Jesús Mari Garmendia del caserío Kanpoeder de Ibaeta en Donostia.

Este concurso está dirigido, solamente, a aquellas empresas elaboradoras de sidra natural radicadas en Gipuzkoa que estén inscritas en el Registro de Industrias Agrarias del Gobierno Vasco y dispongan del Registro de embotellador.

Los objetivos del concurso persiguen valorar y premiar la calidad de la sidra natural embotellada, tanto desde el punto de vista organoléptico, como analítico, teniendo en cuenta que esta bebida, además de consumirse al 'Txotx' durante los meses de invierno, se consume sobre todo en verano embotellada.

27 empresas

La presente edición ha contado con la participación de 27 empresas elaboradoras de sidra. Respecto a la procedencia, las sidrerías participantes han sido: 7 de Astigarraga; 7 de Hernani; 2 de Usurbil; 2 de Urnieta; y 1 de San Sebastián, Abaltzisketa, Aduna, Aia, Andoain, Ikaztegieta, Irun, Tolosa y Zerain.

Las muestras se han recogido en las respectivas bodegas directamente de la kupela o del tonel. Para presentarse al concurso se precisa un mínimo de cinco toneles llenos, para sidrerías que elaboren más de doscientos mil litros, y de tres, para las de menor volumen.

El sidrero habrá indicado los toneles con los que se presenta al concurso. Estos se numeran y por sorteo se escoge una sola kupela, de la que se extrae la muestra. Ésta consiste en 12 botellas del modelo 'Sagardoa' por concursante. La organización ha colocado una etiqueta igual a todas las botellas, etiqueta diseñada ex profeso con una identificación numérica.

Los tapones los aporta la organización para mantener el anonimato en todas las botellas. La recogida de muestras se realizó en 4 días (a finales del mes de abril). Una botella de cada muestra se envió para su análisis a los Laboratorios de Fraisoro (Diputación Foral de Gipuzkoa).

TAGS RELACIONADOS

[sidrerias](#), [astigarraga](#), [final](#), [premio](#), [diputacion](#)