



AL DÍA LOCAL

Alorrene se impone a los más veteranos

Conceden el primer premio de la Diputación a una sidrería fundada hace solo diez años

05.06.11 - 02:14 - FELIX IBARGUTXI | SA N SEB ASTIÁN.

La sidrería Alorrene, de Astigarraga, fue la vencedora ayer en la décima edición de los Premios Diputación Foral de Gipuzkoa. Consiguió 74 puntos. En segunda posición, por solo medio punto de diferencia, quedó Gar-tziategi, también de Astigarraga. Y el tercer puesto, con 73 puntos, ha sido para Oianume, de Urnieta. Los dos primeros clasificados están agrupados en el sello de calidad Gorenak.

Como es habitual, el jurado se reunió ayer en la Cofradía Vasca de Gastronomía, en la Parte Vieja donostiarra, para catar las seis sidras finalistas. Además de Alorrene, Gartziategi y Oianume, habían llegado a ese último peldaño Eula (Urnieta), Larrarte (Astigarraga) y Zabala (Aduna).

Estos premios son hoy en día los más codiciados en el sector, pues se trata de un certamen asentado, con un jurado riguroso. En esta décima edición participaron 34 elaboradores de 16 pueblos.

Así como el ganador era cara nueva en la fase final del certamen, la sidrería clasificada en segundo lugar, Gartziategi, es una de las clásicas. «He llegado tres veces a la final, una vez me llevé la txapela y las otras dos veces he quedado segundo», comentaba Bittor Lizeaga. «La gran novedad de este año es que hemos producido la primera cosecha con el sello de calidad Gorenak. Es una apuesta por la calidad. Nos hemos integrado en la asociación Fruitel para tener homologado el manzanal, y buena parte de los que nos suministran manzana están también homologados, y por eso les pagamos dos céntimos más el kilo de manzana. Ahora se empiezan a ver los resultados de los ocho años de trabajo en Sagardo Mahaia». Gartziategi es una sidrería con solera: ya aparece en un documento del siglo XVI.

La tercera clasificada de ayer, Oianume, es un caso diferente. Esta sidrería de Urnieta nació hace veinte años y es un establecimiento que no dispone de manzanales, por lo que sus 70.000 litros de sidra anuales se elaboran con manzana comprada a terceros. «Tenemos dos zonas, una dedicada al menú de sidrería, y la otra es un restaurante más convencional. No es el primer premio que recibimos, este año en las fiestas de mayo de Andoain quedamos en primer lugar de entre dieciséis sidrerías de la zona», apuntó ayer Juan José Iribar.

Por lo que respecta a las tres sidrerías que se tuvieron que conformar con el diploma de finalistas, una de ellas era Zabala, de Aduna, la que más galardones ha conseguido en la historia del certamen. Martín Zabala comentó que en la nueva sidrería que ha abierto en Astigarraga junto con Sidras Etxeberria, y que se llama Iretza, ofrecen al cliente una carta con treinta marcas diferentes.

Zabala ha entrado ocho veces en la fase final (de un total de diez ediciones), y consiguió la txapela en los años 2004, 2006 y 2010. Además, quedó segunda en la edición de 2007.

La sidrería Eula, de Urnieta, que está inscrita en el sello de calidad Eusko Label, destaca por sus manzanales. Tiene diez hectáreas y media de manzanos, todos cerca de la sidrería. La sidrería Larrarte, de Astigarraga, también está inscrita en el sello Eusko Label, y lanzará su primera cosecha certificada el próximo año.

El jurado de ayer estaba compuesto por enólogos, químicos, sumilleres y restauradores.

TAGS RELACIONADOS

[alorrene](#), [impone](#), [veteranos](#)

ANUNCIOS GOOGLE

Spa desde 9€, cena 5.95€

Hoy te ofrecemos planes exclusivos No los dejes escapar.Regístrate ya Letsbonus.com

Iretza Sagardotegia

Magnífica Sidrería en Astigarraga Menú sidrería, carta. Todo el año.
[www.iretza.com](#)

Vuelos Bilbao-Londres 24€

Oferta de vuelos desde Bilbao Reserva now, asientos XL.
[www.vueling.com](#)

Depósito 4,15% TAE

Consiga un 4,15% TAE a 12 meses. Disponibilidad al 6º mes al 3,60%
[www.oficinadirecta.com/Deposito](#)

Powered by  SARENET



© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.L.U.
Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 1.786, Folio 141, Sección 8ª, Hoja SS-16552, Inscripción 1ª C.I.F.: B20677878
Domicilio social en Camino de Portuebe, 2 San Sebastián 20018
Correo electrónico de contacto contactanos@diariiovasco.com
Copyright © Digital Vasca S.L., San Sebastián., 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:
Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, 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](#)

ENLACES VOCENTO

[ABC.es](#)
[El Correo](#)
[elnortedecastilla.es](#)
[Elcomercio.es](#)
[SUR digital](#)
[Qué.es](#)
[La Voz Digital](#)
[Punto Radio](#)
[hoyCinema](#)
[Infoempleo](#)
[Autocasion](#)

[Hoy Digital](#)
[La Rioja.com](#)
[DiarioVasco.com](#)
[Ideal digital](#)
[Las Provincias](#)
[El Diario Montañés](#)
[Laverdad.es](#)
[Finanzas y planes de](#)
[hoyMotor](#)
[Guía TV](#)
[11870.com](#)