

GIPUZKOA

La sidrería Gaztañaga gana el XV Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa

Los catadores diplomados en el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro han sido los que han elegido la mejor sidra guipuzcoana del 2016



FOTOS

EUROPA PRESS | SAN SEBASTIÁN

4 junio 2016
18:23

La sidrería Gaztañaga ha ganado el XV Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa, cuya final se ha celebrado este mediodía en la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián, según ha informado la institución foral.

Este año la participación ha sido mayor que nunca con la presencia de 39 elaboradores de sidra de 18 municipios guipuzcoanos, y en la final de este sábado han competido seis finalistas: Aburuza, Akarregi, Alorrenea, Alzueta, Gaztañaga e Izeta. Las personas encargadas de elegir la sidra ganadora han sido los catadores diplomados en el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro de la Diputación.

El jurado ha otorgado a Gaztañaga sagardotegia 74 puntos, mientras Alzueta sagardotegia ha conseguido el segundo premio con 70 puntos y Aburuza sagardotegia ha obtenido el tercer premio con 65 puntos.

La sidrería ganadora de esta edición ha sido galardonada con 3.000 euros y una txapela. La segunda clasificada ha recibido 1.500 euros y la tercera 1.000 euros. A las primeras tres sidrerías se les ha entregado, además, una réplica en diferentes escalas de la conocida "Galarrea o karreto barrika" del caserío Bidarte de San Sebastián.

Los otros tres finalistas, Akarregi sagardotegia, Alorreña sagardotegia e Izeta sagardotegia, han recibido sendos diplomas. El director foral de Agricultura y Desarrollo Rural, Xabier Arruti, ha sido el encargado de hacer la entrega del primer 'Premio Diputación Foral de Gipuzkoa'.

El concurso se organiza con dos objetivos: la puesta en valor del trabajo realizado por los elaboradores de sidra en el proceso productivo y el reconocimiento de la calidad de la sidra embotellada, desde una perspectiva tanto organoléptica como analítica.

Las muestras se tomaron de las barricas de las sidrerías participantes y fueron analizadas en el laboratorio de Fraisoro. Si bien en la presente edición se han medido 15 parámetros, en la fase analítica de la misma se han considerado únicamente cuatro: la acidez volátil, el extracto seco total sin azúcar, el metanol y la glucosa-fructosa.

Las sidrerías eligieron la barrica desde la cual se tomaría la sidra y se recogieron un total de trece botellas de cada una de ellas. De las trece botellas tomadas en abril, dos se llevaron al laboratorio Fraisoro de la Diputación para proceder a su análisis. Las botellas se entregan con las mismas etiquetas para que no puedan ser identificadas en la fase de degustación.



HONDARRIBIA

67%

¡Excepcional menú en el Kialde de Hondarribia!
Restaurante Kialde

60€ 19,90€ Llévatelo



¿Pagas más de 5€ de móvil?
30MIN y 500MB por solo 5€/mes. Habla, navega y paga lo justo. Es la caña
www.simyo.es



Cayenne edición especial.
Nuevos PORSCHE Cayenne Platinum Edition.
<http://www.porsche-iberica.com/>