

[Notas y comunicaciones](#)[Inicio](#) [Notas y comunicaciones](#)[Agenda de actos](#)[Recursos para la prensa](#)[Acuerdos del Consejo de Diputados](#)[Vídeos](#)[Archivo](#)[Equipo de comunicación](#)[¿Qué es la Oficina Digital de Prensa?](#)

BOLETÍN

Inscríbese y reciba
diariamente en su email
todas las noticias.

AVISOS

Inscríbese y reciba en su
email la información al
momento.

RSS

Incluya los titulares en su
página web, blog o lector de
noticias.

[¿Qué es una RSS?](#)

Seis sidrerías, de las que tres participan por primera vez, competirán este sábado en la final del XII Concurso de Sidra, premios Diputación Foral de Gipuzkoa

2013-05-28 (última actualización 2013-05-28 16:46)

Innovación, Desarrollo Rural y Turismo

Casi la mitad de las sidrerías guipuzcoanas, 36, han participado este año en el Concurso de Sidra que organiza la Diputación Foral de Gipuzkoa. Es la cifra máxima en los doce años que lleva celebrándose este concurso, cuyos objetivos son:

Valorar el trabajo bien realizado por el sidrero en todo el proceso de elaboración.

Premiar la calidad de la sidra natural embotellada, tanto desde el punto de vista organoléptico, como analítico.

Tras la fase previa de catas y análisis, que se ha llevado a cabo en el laboratorio de Fraisoro, el jurado ha seleccionado seis sidras que competirán en la final que se celebrará este sábado en la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián (subida al castillo), a las doce del mediodía.

La sidras finalistas proceden de las siguientes sidrerías:

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| 1. ABURUZA Sagardotegia | ADUNA |
| 2. ALTZUETA Sagardotegia | HERNANI |
| 3. IPARRAGIRRE Sagardotegia | HERNANI |
| 4. OIALUME ZAR Sagardotegia | ASTIGARRAGA |
| 5. SETIEN-MOKO Sagardotegia | URNIETA |
| 6. URDAIRA Sagardotegia | USURBIL |

El director de Agricultura y Desarrollo Rural, Koldo Lizarralde, ha destacado el papel, cada vez más importante, que el laboratorio de Fraisoro está teniendo en el mundo de la sidra: "Se va a cumplir un año desde que iniciamos el proceso de formación de catadores y del panel de cata de la sidra. El 18 de enero se realizó la primera "cata oficial" de sidra, y, desde entonces hemos efectuado 26 en la sala de catas de Fraisoro. Se ha realizado la formación de 40 aspirantes a catadores y de ellos 30 han superado las pruebas. El último grupo de 20 catadores iniciará la formación a finales de este año". Más de 30 catadores han superado ya la fase formación y otro grupo la iniciará este mismo año. Se han analizado más de 200 sidras de las que más del 90% ha superado los mínimos de calidad exigidos. En ninguna de las muestras analizadas se han encontrado restos de plaguicidas.

Bases del concurso

Este Concurso ha estado abierto solamente, a aquellas empresas elaboradoras de sidra natural que cumplan las siguientes condiciones:

Ser de Gipuzkoa.

Estar inscritas en el Registro de Industrias Agrarias del Gobierno Vasco.

Disponer del Registro de Embotellador.

Disponer del Registro de Sanidad.

[Ver video a tamaño mayor](#)



Se han inscrito **36** empresas elaboradoras de sidra (nueve más que en 2012), correspondientes a **14** municipios guipuzcoanos.

1 de ABALTZISKETA

2 de ADUNA

2 de AIA

6 de ASTIGARRAGA

6 de HERNANI

1 de IRUN

1 de LIZARTZA

1 de OIARTZUN

2 de SAN SEBASTIAN

2 de TOLOSA

4 de URNIETA

3 de USURBIL

2 de ZERAIN

1 de ZUMAIA

Como novedad este año, hay que destacar que 5 sidrerías se han presentado al concurso por primera vez. Una de Aduna, una de Aia, dos de Astigarraga y por último otra de Urnieta y, de las cinco, tres se han clasificado para la final.

Concurso

Las muestras de sidra, 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, ha indicado los toneles con los que se presenta al Concurso. Estos, se numeran y por sorteo, se escoge una sola kupela o lote, del que se extrae la muestra. Esta, consiste en 13 botellas por concursante, del modelo "Sagardoa". La organización ha colocado una etiqueta igual a todas las botellas, 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 6 días, a finales del mes de abril.

Dos botellas de cada muestra, se enviaron para su análisis a los Laboratorios de Fraisoro (Diputación Foral de Gipuzkoa)

Parámetros analizados en las sidras

Este año se han analizado 15 parámetros a las sidras, pero sólo los cuatro siguientes se tienen en cuenta en la fase analítica

- Acidez Volátil: Inferior a 2,2 g/l. expresada en ácido acético.

- Extracto Seco Total sin Azúcares: Mínimo de 14 g/l.

- Metanol: Inferior a 200mg/l.

- Glucosa-Fructosa: igual o inferior cantidad de 5 g/l.

Jurado

1.- Presen Urkizu: Sommelier.

2.- Mikel Rodríguez: Sommelier.

3.- Agurtzane Andueza: Química.

4.- Irati Amondarain: Enóloga.

5.- Modesto Lasa: En representación de la Cofradía Vasca de Gastronomía.

6.- Joaquín San Sebastián: (Hostelero. Sidrería Donosti de Erretería).

7.- Fernando Vadillo: Enólogo.

8.- Isaac Rabadá: Enólogo.

9.- Iosu Osa: Capataz agrícola.

10.- Iñaki Santos: Químico.

Suplentes:

Angel Alvarez: Elaborador de sidra de Berruete. Navarra.

Joxe Mari Alberro: Gestor Sagardun

Premios

Un primer premio de 3.000 euros, trofeo y "Una Txapela bordada"

El trofeo consiste en una "Garralea o karreto barrika" de 1.500 litros a escala 1/10 procedente del caserío Bidarte de San Sebastián.

Un segundo premio de 1.500 euros y trofeo.

El trofeo consiste en una "Garralea o karreto barrika" de 1.000 litros a escala 1/10 procedente del caserío Bidarte de San Sebastián.

Un tercer premio de 1.000 euros y trofeo.

El trofeo consiste en una "Garralea o karreto barrika" de 700 litros a escala 1/10 procedente del caserío Bidarte de Donostia-San Sebastián.

Estos trofeos han sido realizados por el artesano Jesús M^a Garmendia del c^o Kanpoeder de Ibaeta en Donostia-San Sebastián.