

Política de Cookies (<http://gipuzkoaDigital.com/aviso-legal/>)
Publicidad digital, segmentada, contextual (<http://gipuzkoaDigital.com/>)
Portada (<http://gipuzkoaDigital.com/category/noticias-de-donostia-san-sebastian-gipuzkoa-euskadi/>)
Inicio (<http://gipuzkoaDigital.com/>)
Noticias de Donostia San Sebastián Gipuzkoa
Euskadi (<http://gipuzkoaDigital.com/category/noticias-de-donostia-san-sebastian-gipuzkoa-euskadi/>)
XIII Concurso de Sidra, Premios Diputación Foral de Gipuzkoa

6 junio, 2014

Rafa Marquez. Gestión de presencia en redes sociales. Facebook para empresas en Gipuzkoa: rafamarquez@gipuzkoaDigital.com

GipuzkoaDigital.com

accidentes
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/accidentes/>)
Accidentes de Tráfico
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/accidentes-de-trafico/>) Agifes
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/agifes/>) alerta
naranja
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/alerta-naranja/>)
Aspetia
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/aspetia/>)
Barakaldo
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/barakaldo/>)
Bilbao
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/bilbao/>)
Bikaia
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/bikaia/>) cine
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/cine/>) COEGI
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/coegi/>)
construcción
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/construccion/>)
cosas
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/cosas/>)
Diputación Foral de Gipuzkoa
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/diputacion-foral-de-gipuzkoa/>)
Donostia
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/donostia/>)
Donostia San Sebastián
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/donostia-san-sebastian/>)
Erreria
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/erreria/>)
Euskadi
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/euskadi/>)
euskera
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/euskera/>) Eustat
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/eustat/>)
Gasteiz
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/gasteiz/>)
Gipuzkoa
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/gipuzkoa/>)
Gobierno Vasco
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/gobierno-vasco/>) grandes superficies
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/grandes-superficies/>)
Igeldo
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/igeldo/>) Internet
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/internet/>) Irún
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/irun/>) Martin
Garitano
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/martin-garitano/>)
Noticias
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/noticias/>) Osakidetza
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/osakidetza/>) PIB
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/pib/>) POLICLÍNICA GIPUZKOA
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/policlinica-gipuzkoa/>) precios industriales
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/precios-industriales/>)
Rentería
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/renteria/>) San Sebastián
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/san-sebastian/>) Seguridad
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/seguridad/>) Software Libre
(<http://gipuzkoaDigital.com/tag/software-libre/>)
Sustainable Reference

XIII Concurso de Sidra, Premios Diputación Foral de Gipuzkoa



(<http://gipuzkoaDigital.com/wp-content/uploads/2014/06/Foto-Diputación-Foral-de-Gipuzkoa.jpg>)
Foto-Diputación-Foral-de-Gipuzkoa

Seis sidrerías finalistas competirán este sábado en el XIII Concurso de Sidra que organiza la Diputación

Cada vez se elabora mejor sidra en Gipuzkoa, gracias a la modernización y mejoras que el sector está realizando con el impulso de la Diputación. Es una de las principales conclusiones del laboratorio Fraisoro, en cuya Sala de Catas se han realizado ya 86 catas de sidra, con catadores acreditados, y donde se han probado más de 600 muestras, en los casi dos años desde que se puso en marcha.

En la presentación del XIII Concurso de Sidra que organiza anualmente la Diputación, el director de Agricultura y Desarrollo Rural, Koldo Lizarralde ha destacado la importancia de la colaboración existente entre el sector y el ente foral para seguir trabajando en esa mejora de la sidra. Ha anunciado nuevas líneas de trabajo, con el objetivo estratégico de conseguir elaborar una sidra de calidad diferenciada con manzana producida en Gipuzkoa, aportándole un mayor valor añadido. Se plantean unas líneas de trabajo con unas directrices técnicas claras y compatibles entre la producción de manzana y la elaboración de sidra:

1. Relación entre el momento de recogida de la manzana y la calidad de la sidra. Consiste, básicamente, en estudiar la incidencia de la maduración de las diversas variedades de manzana cultivada y la fecha de cosecha perfil organoléptico de la sidra obtenida.
2. Microbiología (recuento e identificación de bacterias y levaduras). En relación con las enfermedades presentes en la sidra, y con el fin de tener mayor conocimiento tanto del producto final como de la propia elaboración, se están estudiando las enfermedades más comunes de la sidra:
 - Análisis de los microbios de las enfermedades de la sidra
 - Análisis microbiológico de la sidra. Después de catar más de 600 se ha visto que la estabilidad de las sidras es muy variable. La sidra es un producto muy vivo, y sobre la sospecha de que en dicha estabilidad pueda influir la microbiología, a un medio plazo se intentarán poner a punto técnicas analíticas microbiológicas para poder tener más control del proceso completo de elaboración, conocimiento de los puntos críticos y poder obtener una mayor estabilidad del producto.
3. Contribución de la variedad de manzana y los polifenoles a las propiedades de la sidra natural del País Vasco. Se trata de continuar un trabajo iniciado por la Asociación Productores de Sidra Natural junto con la Universidad del país Vasco, para determinar la relación entre los polifenoles de las diversas variedades de manzana y las características de las sidras elaboradas con ellos.
4. Análisis de la influencia que tienen las distintas mezclas de manzana en la evolución de las sidras. Es un proyecto ambicioso propuesto de la Asociación de Productores de Sidra Natural. Básicamente se trata de analizar tanto físico-químicamente como organolépticamente, a lo largo de varias campañas la evolución de las sidras cuya trazabilidad (procedencia, variedades, porcentajes de cada variedad, época de recolección, época de maduración, acideces y concentración de taninos) se conoce.
5. Asesoramiento personalizado en sidrería.

XIII Concurso de Sidra, Premios Diputación Foral de Gipuzkoa

Treinta sidrerías han participado este año en el XIII Concurso de sidra de la Diputación, cuyo objetivo es valorar el trabajo bien realizado por el sidrero en todo el proceso de elaboración y premiar la calidad de la sidra natural embotellada, tanto desde el punto de vista organoléptico, como analítico.

Los finalistas serán:

- | | | |
|----|----------------------|-------------|
| 1. | Sidrería ABURUZA | ADUNA |
| 2. | Sidrería ALTZUETA | HERNANI |
| 3. | Sidrería GARTZIATEGI | ASTIGARRAGA |
| 4. | Sidrería GAZTAÑAGA | ANDOAIN |
| 5. | Sidrería IZETA | AIA |
| 6. | Sidrería SAIZAR | USURBIL |

Se da la circunstancia de que las dos primeras fueron también finalistas en la pasada edición.

La final se disputará este sábado, a partir de las 12 del mediodía, en la Sociedad gastronómica de Donostia. (Más datos en documento adjunto): [Si lo deseas puedes descargarlo: Diputación-Foral-de-Gipuzkoa \(http://gipuzkoaDigital.com/wp-content/uploads/2014/06/Diputación-Foral-de-Gipuzkoa.doc\)](http://gipuzkoaDigital.com/wp-content/uploads/2014/06/Diputación-Foral-de-Gipuzkoa.doc)

Diputación Foral de Gipuzkoa

redaccion@gipuzkoaDigital.com (mailto:redaccion@gipuzkoaDigital.com)
GipuzkoaDigital.com 5 Junio 2014

Donostia San Sebastián



Twitter 1 Log In 8+ 0