

Gaztañaga sagardotegia, ganadora del 1er premio en el Campeonato de Sidra Natural de Gipuzkoa, Premio Diputación en su XV edición.

 Jun 29, 2016
  Concursos, Sidra, Sidrerías
  0 Comentarios



El día 4 de junio, en los locales de la Gastronomika de Donosti, se celebró la final del Campeonato de Sidra Natural de Gipuzkoa, XV edición del Premio Diputación Foral de Gipuzkoa.

La Sidrería Gaztañaga con 74 puntos, ha sido en esta ocasión la Txapelduna, siendo acompañada en el pódium por

la Sidrería Alzueta, segunda clasificada, y según opina Jose Luis Mokoroa, presidente de la sociedad gastronómica, habrá que inventar un premio a la regularidad pues es la cuarta vez consecutiva que queda en esta posición. En tercera posición quedo la Sidrería Aburuza.

Gaztañaga, fundada en 1990 por Jose Angel Gaztanaga, actual lagarero, apostó desde sus inicios por lograr con medios materiales de última generación, un caldo con sabor propio y original. Según el etxeko nagusia, la sagardoa es para disfrutar ante todo.

El lema de la bodega es “Edan eta goza Gaztañaga sagardoa”.

Los numerosos premios obtenidos por la marca de Andoain a lo largo de estos 26 años demuestran el acierto de la visión de Jose Ángel.

El caldo ganador que hemos probado justo en el momento de su embotellado, el pasado jueves 23 de Junio, era realmente agradable:

- A la vista presenta un bonito color verde amarillo pajizo, con vaso espectacular de fino granillo blanco.
- Más bien discreto en nariz.
- Si presente en boca por unos taninos secos y elegantes, sabores francos citricos y a fruta blanca.

La casa Gaztañaga está también amparada por la marca colectiva GORENAK, cuyo cuaderno de cargas es exigente y aplicado a raja tabla, garantiza que el producto vendido con el sello “Gorenak” cumple con los requisitos legales, en especial la acidez volátil inferior a 2,2 g/litro. También antes de su comercialización tiene que haber obtenido un mínimo de 53 puntos por el jurado profesional del laboratorio de Fraisoro llamado “panel de cata”.

El enólogo en el cual confía Jose Ángel, Isaac, se basa muchísimo en el análisis de la materia prima, la manzana, antes de tomar decisiones para el proceso de fermentación. Una mejora visible se obtuvo claramente basándose en el feed back transmitido por el análisis sensorial de los lotes sometidos al panel de cata de Fraisoro.

El embotellado también es vital según Jose Ángel, cualquier parada prolongada en el mismo significa una degradación irrecuperable del producto que descorchara el consumidor final.

El embotellado es una carrera contra reloj, la maquinaria y el equipo de apoyo tienen que estar perfectamente preparados.

Iniciando en el 1990 con 60 000 litros, la bodega Gaztañaga es ahora capaz de vender mas de 170 000 litros. Forma parte del 30% de las sidrerías de producción abiertas al txotx todo el año.

Edan eta goza Gaztañaga sagardoa

Autor: Sagardoaren Lurraldea

Fuente: Boletín Sagardoaren Lurraldea nº43



Búsqueda

Buscar

[Privacidad - Condiciones](#)

Categorías

- Agenda
- Concursos
- Cultura
- Eventos
- Experiencias
- Exposiciones
- Ferías
- Formación
- Gastronomía
- Historia
- Manzana
- Manzanal
- Museos
- Prensa
- Publicaciones
- Recetas
- Sidra
- Sidrerías
- Sin categorizar
- Turismo

Archivos

Elegir mes

VEN Y DESCUBRE

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

Privacidad - Condiciones

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



EXPERIENCIAS

Reservar tu plan
Experiencias a la carta
Rutas seleccionadas
Otras propuestas cerca de aquí
Cómo moverse
Donde dormir
Guías e información práctica

SIDRERÍAS

Reservar sidrería
Elige tu sidrería
Transporte a sidrerías
Consejos útiles para ir de sidrería

MUSEO DE LA SIDRA

Sagardoetxea – el museo
Exposición y espacios
Tipos de visita
Cómo llegar y accesos
Tarifas y horarios
Reservar visitas
Visita virtual
Centro de documentación

SAGARDO FORUM

Información general
Fotografías
Ponencias

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

Boletín
Suscripción newsletter
Social media



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



© 2019 Consorcio público privado Sagardun
INFORMACIÓN LEGAL

QUIENES SOMOS

PROYECTOS

ALIANZAS

PERFIL DEL CONTRATANTE

