



Gipuzkoako 15. Sagardo Lehiaketako sariak banatzeko ekitaldia. GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA

GIPUZKOAKO SAGARDO LEHIAKETA

Gipuzkoako 18 udalerritako 39 hemeretzi sagardotegik eman zuten izena Gipuzkoako 15. Sagardo Lehiaketan parte hartzeko, eta finala ekainaren 4an izan zen, Donostian. Zizurkilgo Fraisoroko laborategiko dasta-panaleko kideek erabaki zuten zein izan den Gipuzkoan 2016. urteko sagardorik onena.

Donostiako Gastronomiako Euskal Anaiartean izan zen Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatutako Gipuzkoako 15. Sagardo Lehiaketako finala. Sei sagardotegi hauek sailkatu ziren finalerako: Adu-nako Aburuza, Hernaniko Akarregieta Altzueta, Astigarragako Alorrenea, Andoaingo Gaztañaga eta Aiako Izeta. Azkenik, irabazlea Gaztañaga sagardotegia izan zen.

Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoroko dastagunean ikasi eta diploma-dun diren dastatzaileek osatutako epaimahaiak aukeratu zuen irabazlea. Hau izan zen epaimahaiaren emaitza-

ren arabera sailkapena: lehenengoa, Gaztañaga sagardotegia, 74 punturekin; bigarrena, Altzueta sagardotegia, 70 punturekin; eta hirugarrena, Aburuza sagardotegia, 65 punturekin.

Sagardogile irabazleari 3.000 euro eta txapela eman zioten, bigarren sailkatuari 1.500 euro, eta hirugarrenari 1.000 euro. Hirurek eskala ezberdinetara egin dagoen Donostiako Bidarte baserriko Garralea edo karreto barrika ezagunaren erreplika bat jaso zuten. Sagardo Lehiaketako Foru Aldundiaren sari nagusia Nekazaritza eta Landa Garapeneko zuzendari Xabier Arrutik eman zion irabazleari.

Halaber, lehendabiziko hiru postuetan sailkatuan ez ziren finalistei, Akarregi, Alorrenea eta Izeta sagardotegiei, diploma bana eman zieten sariak banatzeko ekitaldian.

Lanaren balioa eta kalitatea

Gipuzkoako Sagardo Lehiaketak bi helburu nagusi ditu, Gipuzkoako Foru Aldundiko arduradunek jakinarazi dutenez: «Ekoizpen prozesuan sagardogileak egin duen lanaren balioa nabarmentzea eta botilatutako sagardoaren kalitatea saritzea, bai ikuspegi organoleptikotik eta bai analitikotik aztertuta».

Lehiaketan parte hartu zuten sagardotegietako upeletatik hartu ziren laginak, eta horiek Fraisoroko laborategian aztertu zituzten. Sagardoetan 15 parametro neurtu ziren, baina analitika fasean lau bakarrik hartu ziren kontuan: azidotasun lurrunkorra, azukrerik gabeko guztirako estraktu lehorra, metanola eta glukosa-fruktosa.

Sagardotegi bakoitzak aukeratu zuen zein upeletatik hartu behar zen sagardoa eta bakoitzetik hamahiruna botila jaso ziren apirilean. Botila horietako bi Fraisoroko laborategira bidali ziren aztertzeri. Etiketa berdina jarri zizkieten botila horiei, dastatze fasean identifikatuak izan ez zitezen.