

SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA

# Presentación del SISGA en Gipuzkoa



Na semeya Unai Aguirre, presidente de la Asociación de Sidrerías de Gipuzkoa, Marcos Fdez editor de LA SIDRA, Juan Zuriarrain, enólogo y Xabier Aramburu, propietariu del Sagardotegi Araeta, y J. Ignacio Aracil, de LA SIDRA

LA SIDRA present'í SISGA nel Sagardotegi Araeta, nuna xornada na que se fexo una tastia de delles sidres gallardonaes na pasada edición, y d'otres Sidres de Gala guipuzcuanes.

La presentación, fecha en colaboración cola Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa y con la Ruta de la Sidra Vasca, gracias al bon llabor de Juan Zuriarrain, resultó una esperiencia perinteresante tantu pola calidá de les sidres oxetu de tastia, comu pel impresionante marcu qu'ufre'l Sagardotegi Araeta, perguapa combinación de tradición y diseñu, con amplios espacios y una iluminación perafayaiza pal oxetu d'esta xornada, a lo qu'hái d'amestar l'atentu serviciu del que podemos esfrutar en tou momentu.

Per otru llau, la participación nesta xornada de llagarreros vascos presentando la so sidre, comu ye'l casu de Haritz Eguren, con Ama Ohiarte, contribuyó enforma a dar dinamismu a una xornada na que, dempués d'una primer intervención d'Unai Agirre, presidente

de l'Asociación de Sidrerías de Gipuzkoa, definiendo les carauterístiques del eventu y reflexonando sobre'l futuru que-yos cabe a esta nueva triba de sidres que se taben presentando, intervino Marcos Fdez, editor de LA SIDRA, que presentó'l Salón Internacional de les Sidres de Gala, desplicando l'oxetu del mesmu na llinia de da-y puxu a estes nueves sidres que nun precisen se echaes, y l'apueste que se ta faciendo dende LA SIDRA y la Fundación Asturias XXI, por xunciles a l'alta gastronomía y a los productos de calidá, asina comu a la so progresible internacionalización, tantu no que ye la comercialización, comu na participación a tolos efeutos na dinámica d'espoixigue tan importante que ta dándose en tol mundiu de la sidre.

Tres esta primer parte de la xornada, correspondió-y



## Sidres oxetu de la Tastia guiada n'Araeta

### Perea d'Araeta

**Ecusson Poiré.** Ecusson. Primer Premiu SISGA'15

Sidre con frutes. **Hera Membrillo.** Panizales. Primer Premiu SISGA'15

Sidre **Brut Byhur** d'Astarbe.

Sidre **Brut Guzmán Riestra.** Llagar Riestra. Segundu Premiu SISGA'15

Sidre **semisecco Guzmán Riestra.** Llagar Riestra. Primer Premiu SISGA'15

Sidre esplumoso **Ama Oiharte**

Sidre con crianza **Saarte** d'Urbinate

Sidre'l duernu **Sagar Lore.** Petritegi

**Kalysie.** Llagar Kystin. Perea, xenxibre y vodka. Primer Premiu SISGA'15

**Diamantes de Xelu** Viuda de Angelón. Segundu Premiu SISGA'15

Aguardiente de Sidre **Señorío de Belmont.** Saizar

Sidre de Copa. **Villacubera.** Llagar Cortina. Primer Premiu SISGA'15

el turnu a Juan Zuriarrain, doctor en química y asesor enolóxicu, miembru del xuráu internacional del SISGA, y gracias a cuyos bonos llabores foi posible esti actu, y que presentó delles de les sidres gallardonaes nel SISGA'15, asina comu delles sidres asemeyaes que tan agora mesmo ellaborándose en Guipuzkoa.

Comu-y ye carauterístico, Juan Zuriarrain fexo una tastia guiada certera y concisa, diseccionando los productos oxetu de la tastia de forma oxetiva, evitando xuicios de valor y l'acumulación gratuita d'alxetivaciones que nun lleven a dengún llau. Comu consecuencia d'ello, la tastia resultó especialmente áxil y participativa.

Especialmente interesante foi la tastia de la perea qu'esti añu per primer vegada ta produciendo'l llagar Araeta, una tastia que fiximos del tinu, espichándolu directamente y compartiendo sensaciones, futuru y proyeición d'esti productu que llevaba cuantayá ensin ellaborase n'Euskadi. Un interesantísimu productu del llagar Araeta, del atentu anfitrión, Xabier Aramburu.

A la fin, una xornada especialmente interesante na que se pudo compartir munches reflexones y afitar la necesaria collaboración ente los llagareros y sidreros de tolos países, nuna fase especialmente interesante del desendolcu del mundiu de la sidre a nivel internacional y qu'ufre agora mesmo toa una fargatada de posibilidaes a desendolcar.