

BEGIRISTAIN, MEJOR PRODUCTO EMBOTELLADO DE 2002

EL OBJETIVO ES FOMENTAR LA PRODUCCIÓN DE SIDRA EMBOTELLADA DE CALIDAD

Iñaki Begiristain lucirá con orgullo en las paredes de su sidrería de Ikaztegieta el diploma, txapela y trofeo que le acreditan como ganador de la primera edición del Concurso de Sidras, Premio Diputación Foral de Gipuzkoa. El certamen, al que se presentaron veintitrés sidreros, se inició en primavera con el embotellado de las sidras a concurso, el fallo del jurado se hizo público el 31 de agosto y culminó en diciembre con la entrega de diplomas.

Este concurso ha nacido con la pretensión de promover y fomentar una producción de sidra embotellada de calidad en Gipuzkoa desde un punto de vista no sólo organoléptico o sensorial, sino también analítico. De momento, el certamen se circunscribe al herrialde con mayor producción sidrera y que, actualmente, cuenta con cerca de setenta productores de sidra, organizados en dos asociaciones.

La convocatoria de este novedoso concurso cogió algo desprevenidos a muchos de los sidreros y algunos ya habían embotellado buena parte de su producción, lo que hizo que únicamente un tercio de ellos, veintitrés sidreros, se animasen a presentar sus caldos al certamen.

La primera exigencia para poder participar estaba relacionada con la producción de cada sidrero. Era preciso tener un mínimo de cinco toneles llenos, en el caso de productores que elaboren más de doscientos mil litros, y de tres para los de menor volumen de producción sidrera.

Fue el propio sidrero el que eligió los toneles que quería pre-



Los ganadores del certamen sidrero posan con sus diplomas. En el centro, Iñaki Begiristain.

sentar al concurso. Tras ser numerados y sorteados, sólo uno de ellos entró en liza. De ese tonel se embotellaron diez botellas sin etiqueta alguna y con corchos facilitados por la organización, que procedió al etiquetado con una identificación alfanumérica.

Con todas estas medidas pretendían, lógicamente, preservar el anonimato de los concursantes.

Una vez embotellado, se inició el proceso. Previa a la cata sensorial, se hizo una cata analítica y se estableció que la sidra que no superase esa analítica no podía

continuar en el concurso, independientemente de que pudiese gustar o no. Se envió una botella de cada concursante a un laboratorio enológico oficial, en este caso al de la Casa del Vino en Biasteri, para proceder al análisis del producto. Únicamente las sidras

que superaron en la cata analítica los parámetros que establece la "Reglamentación de la sidra y otras bebidas derivadas de la manzana" pasaron a la fase de cata sensorial.

Parámetros exigidos

Para esa primera selección, los parámetros exigidos fueron la acidez volátil (inferior a 2,2 gramos por litro expresada en ácido acético); el metanol (inferior a 200 mg por litro) y extracto seco total sin azúcares (mínimo de 13 grados por litro).

De las veintitrés muestras, dieciséis pasaron la primera criba y con ellas se formaron dos grupos de ocho que pasaron a la cata sensorial realizada por un jurado especializado. Un nuevo paso fue seleccionar cinco sidras de cada grupo, de las que, finalmente, quedaron seis. Fue el momento de descubrir los nombres de esas seis sidras finalistas: Ariztia (Zarautz), Begiristain (Ikaztegieta), Gartziategi (Astigarraga), Gurutzeta (Astigarraga), Zabala (Aduna) y Zelaia (Hernani), una cifra suficiente para poder realizar una correcta cata a juicio del comité organizador.



USURBIL

USURBILGO UDALA



**Sagardo gaian
ireki euskararen txiria!**