

Seis sidrerías de distintas localidades compiten por ser la mejor de Gipuzkoa

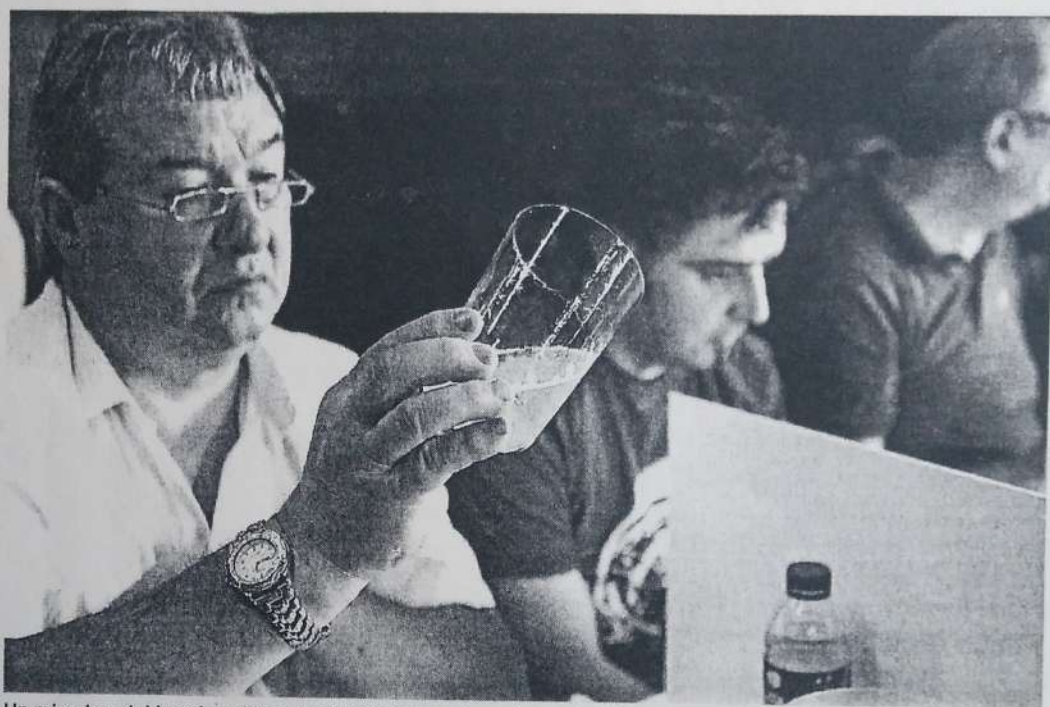
Zabala, Etxeberria, Olaizola, Ola, Eula y Otatza han llegado a la final del sábado. Un jurado de técnicos y sagardozales decidirá el ganador tras una cata ciega

MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN. DV. Seis sidrerías de otros tantos municipios guipuzcoanos competirán en la cata final que este sábado otorgará el premio de la quinta edición del concurso de sidra embotellada que patrocina la Diputación. Hubo 25 competidores iniciales.

Las cláusulas de participación en este concurso impiden que puedan presentarse las casi setenta sidrerías existentes en Gipuzkoa. La primera es que tienen que embotellarla, «porque la sidra es una bebida de verano, aunque el txotx representa el éxito de nuestra bebida», señaló ayer Rafael Uribarren, diputado para el Desarrollo del Medio Rural, en la presentación de la final. El segundo requisito es que tienen que estar inscritas en el registro de Industrias Agrarias del Gobierno Vasco y disponer del registro de embotellador. Como recalcó Uribarren, «es el único concurso oficial de sidra embotellada en Gipuzkoa».

Una vez cumplidos estos requisitos, pueden inscribirse en el concurso. Entonces la organización, como explicó Iñaki Larrañaga, técnico del departamento de Desarrollo del Medio Rural, inicia la recogida de muestras. Para ello, los embotelladores con menos de 200.000 botellas han debido seleccionar tres kupelas, por las cinco de los que superan esa cifra. Se numeran y se sortea un número, el de la kupela que llenará las 12 botellas que servirán de muestra de cata para el jurado.



Un miembro del jurado calibra el color, la txinparta y el aspecto de una sidra concursante. [SARA SANTOS]

Todas las botellas llevan la misma etiqueta y corcho, con el fin de impedir la identificación de la sidrería de origen. Una botella se remite al laboratorio de La Casa del Vino, en Laguardia, para el análisis de la sidra. La selección eliminó a sidrerías de Astigarraga (7), Hernani (4), Usurbil (3), Urnieta (2), Abaltzisketa, Aduna, Andoain, Irun, Ikaztegieta, Oiarzun, Tolosa, Zarautz y Zeraín.

Una vez determinados los seis finalistas, un jurado mixto —la

mitad formado por técnicos enólogos y la otra mitad por hosteleros, gastrónomos u otras personas designadas por los sidreros— escoge en la cata final, en la Cofradía de la Gastronomía de San Sebastián, cuál es, a su juicio, la sidra embotellada de más calidad, por sabor, color y aroma.

El vencedor gana además el reconocimiento de los sagardozales, ya que aumenta la venta de su sidra embotellada y su clientela durante el txotx. ■

LOS DATOS

- **Finalistas:** Zabala (Aduna), Etxeberria (Astigarraga), Olaizola (Hernani), Ola (Irun), Eula (Urnieta) y Otatza (Zeraín).
- **Cata final:** Sábado, día 3 de junio, a las 12 horas, en la Cofradía Vasca de Gastronomía (Donostia).
- **Puntuación máxima:** Sabor, 5 puntos; aroma, 3 y aspecto, 2 puntos.
- **Premios:** 1º, txapela, trofeo y 1.500 euros; 2º, trofeo y 1.000 euros y 3º, trofeo y 500 euros.