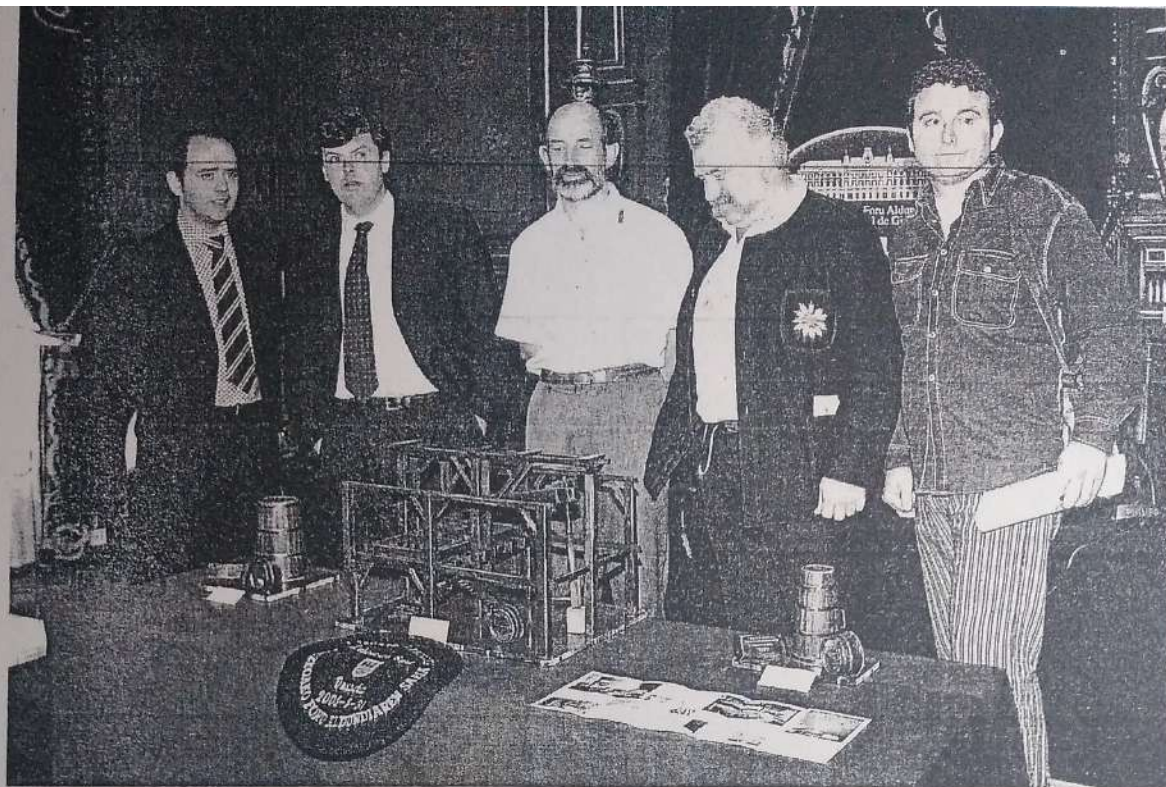




Albizu, Murua, Larrañaga, Mokoroa e Irigoien, ante los trofeos para los tres primeros del concurso de sidra. [POSTIGO]

Seis sidrerías optan mañana al primer premio del concurso de la Diputación

► El certamen pretende promover y fomentar la producción de sidra embotellada de calidad en Gipuzkoa desde el punto de vista organoléptico y analítico

► Veintitrés sidrerías de once municipios se presentaron a la preselección, pasaron trece y a la final media docena

MIKEL SORO. DV. SAN SEBASTIÁN

Seis sidrerías guipuzcoanas de las 23 que se presentaron al concurso de sidra van a competir en la final del I Premio Diputación Foral, en la cata que se celebrará mañana a mediodía en la sede de la Cofradía Vasca de Gastronomía, en San Sebastián. El certamen, «arriesgado, porque se presentan muchos y sólo gana uno», según indicó el técnico en Desarrollo Pomológico Foral, Iñaki Larrañaga, ayer en la presentación del concurso en la Diputación. Las seis sidrerías finalistas son: Begiristain (Ikastegieta), Gartziategi (Astigarraga), Gurutzeta (Ergobia), Zabala (Aduna), Zelaia (Hernani) y Arizía (Zarautz).

El concurso que se inicia ahora tiene como objetivo promocionar la calidad de la sidra embotellada. Algunos sidrereros ya tomaron la iniciativa hace unos meses, pero como señaló el diputado de Agricultura, Jon Mikel Murua, «se trata de promoverla y fomentarla, ya que vive de la que vende y el consumidor empieza a exigir sidra de calidad». La fase inicial del concurso que culmina mañana se inició en junio. La organización invitó solamente a las sidrerías radicadas en Gipuzkoa, inscritas en el Registro de Industria y con Registro Embotellador.

Se inscribieron 23, de las cerca de sesenta que hay en nuestro territorio. «Las sidrerías que embotellan más de 200.000 litros debían presentar cinco kupelas, mientras que las que elaboran menos de esa cifra debían traer tres toneles», explicó Larrañaga. Estos se numeraban y por sorteo se extraían 12 botellas, a las que se colocaba una etiqueta numerada y un tapón de la organización para mantener el anonimato. Se volvía a elegir una y todas las de los concursantes se enviaron al Laboratorio de la Casa del Vino, en Laguardia.

Los parámetros utilizados para la selección de las sidras eran: acidez volátil: inferior a 2,2 grados por litro, expresada en ácido acético; extracto seco total sin azúcares: mínimo de 13 grados por litro; metanol: inferior a 200 mg por litro. Dieciséis sidras aprobaron estos parámetros que se exige en la *Reglamentación de la sidra y otras bebidas derivadas de la manzana* que exige el Programa de Fomento y Desarrollo Pomológico de la Diputación Foral. Con ellas se formaron dos grupos y sendos equipos de catadores selec-

cionaron cinco de cada uno. De las diez quedaron seis, «cifra adecuada para una cata de sidra, porque con más se pierden los sabores», según Larrañaga.

Esfuerzo por la calidad

Asier Albizu, viceconsejero de Agricultura, felicitó a los sidrereros por los avances tecnológicos que están introduciendo para mejorar la sidra y a los participantes por su empeño en acreditar la calidad de su producto. Iñaki Irigoien, presidente de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Gipuzkoa agradeció a la Administración la oportunidad que da a los sidrereros de demostrar el aumento de calidad de la sidra con este concurso. Luis Mokoroa, presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía celebró que se eligiera su entidad como sede de la final y recaló la «necesidad de cuidar, defender y mejorar esta bebida de los vascos».

Un jurado complicado

M.S. DV. SAN SEBASTIÁN

Un jurado mixto, de expertos y gastrónomos, decidirá con sus paladares cuál es la mejor sidra del concurso. Inicialmente, la propuesta se realizó a los propios sidrereros, a quienes se solicitó cinco personas con el fin de completarla con otros cinco técnicos forales. Los propios sidrereros rechazaron formar parte del jurado por sus derivaciones, ya que podría resultar conflictivo ser juez

entre compañeros de gremio. Los promotores del certamen decidieron ir por la vía tradicional de jueces gastrónomos y restauradores, siempre bien vistos y respetados por su ecuanimidad, y serán ellos al final quienes decidan la sidra ganadora, la segunda y la tercera. Dos enólogos, un perito químico, un ingeniero agrícola, el gastrónomo Pello García Amiano y Juan Mari Arzak, entre otros, catarán y decidirán quién se lleva el primer premio del concurso recién creado. Para el ven-

cedor serán 1.502 euros, una txapela bordada y la reproducción del *tolare* de madera del caserío Igartubeiti, de Ezkio Itxaso, del siglo XVII. El segundo se adjudica 751 euros y la reproducción de una tina, mientras el tercero se lleva 300 euros y una *neurria*, un medidor de manzana tradicional de nuestros baserritarras de antaño, obras del artesano de Ibaeta Jesús Mari Garmendia.

Quizá sorprenda que sólo haya 23 sidrerías participantes. «No acudieron todas al concurso porque seleccionamos las que más producción tenían», explicó a DV Iñaki Larrañaga.