

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 elaboran 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!**

Jose Mari MARTINEZ

Dos meses después, el 31 de agosto, la Cofradía Vasca de Gastronomía en Donostia acogió la cata sensorial final que iba a decidir el ganador del concurso. El local, aislado de cualquier circunstancia que pudiese alterar o perjudicar las catas, fue uno de los aciertos organizativos.

Inicialmente estaba previsto que el jurado del concurso estuviese formado por diez miembros, cinco propuestos por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación Foral de Gipuzkoa y escogidos entre expertos en cata, enólogos que trabajasen en el sector sidrero y gastronómicos. Los propios productores debían proponer otros cinco miembros dentro de su sector, pero prefirieron declinar esa responsabilidad por no tener que juzgar a sus propios compañeros de gremio. Al final, el grupo estuvo formado por personas vinculadas a la gastronomía como Pello García Amiano y Juan Mari Arzak, y técnicos y enólogos como Miguel Ángel Sainz, Domingo Arina y Xabier Kamio, entre otros.

El fallo del jurado otorgó el primer premio a Iñaki Begiristain, de Ikaztegieta, quien se embolsó un premio en metálico de 1.502 euros (250.000 pesetas), logró la txapela de campeón y un trofeo que reproducía un antiguo tolare de viga o gótico, similar al que existe en el caserío Igartubeiti de Ezkio-Itxaso.

El segundo y tercer premio fueron para Bittor Lizeaga de la sidrería Gartziategi de Astigarraga y para José Ángel Goñi de la sidrería Gurutzeta de Ergobia-Astigarraga, respectivamente. Para ellos también hubo trofeos y premios en metálico.

Los organizadores destacaron el buen nivel de las sidras presentadas a este concurso, que ha surgido con vocación de continuidad y que, con algunas mejoras, será convocado nuevamente esta primavera.

Jose Mari MARTINEZ

En el embotellamiento se asegura el anonimato de los participantes.

Iñaki Begiristain / Sagardogilea

«Sariak prestigio handia ematen du»

Ahazteazina izango da 2002. urtea Iñaki Begiristainentzat, Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatutako sagardo lehiaketaren lehen edizioa irabazi baitzuen. Gaztea da, 29 urte, baina sagardoa egiten trebetasuna erakutsi du. Ohoreaz gain, diru mordoxka, XVI-XVII. mendeetan sagardoa egiteko erabiltzen zen dolare baten kopia eta diploma eman zioten saritzat.

Zenbat urte daramazu sagardoa egiten?

Titular bezala lau urte bakarrik, baina gure etxean badaukagu tradizio luzea. Duela 90 urte hona ekoizten da baserrian. Nik sagardoari buruz dakidana, ia dena, hemen ikasi dut.

Zure sagardoa egiteko hemengo sagarrak erabiltzen dituzu?

Gehienbat, bai. Aurtur ehun mila litro inguru egin ditugu, laz bezala; eta horretarako Gipuzkoako sagarra erabili dugu (%85), Goierrikoa, aurtengo uzta nahiko ona izan baita. Etxekoa %20 izan da.

Saria jaso eta ondoren zerbait aldatu da?

Egia esan, gauza asko ez. Dударik gabe, prestigio handia ematen du sari horrek, eta horregatik oso pozik gaude. Jende asko hurbildu da guregana, zoriortzeko eta. Ea orain, txotx denboraldian, nabaritzen den.

Zure salmentak -sagardo botiletan- gora egin al du?

Ez da asko nabaritu. Gure merkatua gehienbat Goierriin dago, tabernak, elkartek, jatetxeak... Betiko bezeroak ditugu. Halere, litekeena da hemendik aurrera gaurak aldatzea.

Zer iruditu zitzaizun lehiaketa?

Serioa izan zen, hori bai. Herrietan edo elkartetan antolatzen dira lehiaketa asko eta ondo egoten dira; baina, Foru Aldundiak egiten duena beste gauza bat da. Ondo antolatua egoten da eta epaile serioak izaten dira epamahian. Bigarren edizioa joan beharko dugu gutxienez titulua defenditzera, edota berriro irabazte- ra. Zergatik ez?



aulia
Tolare
Sagardotegia

Aulia-Enea

LEGORRETA

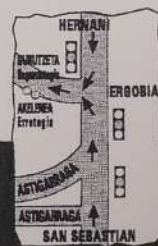
Telf. 943 80 60 66

Gipuzkoa



Sagardoa txotxetik
6 kupeletatik.

Urte osoan zabalik.



Oialume bidea, 63

Tel.: 943 333 333

20115 ASTIGARRAGA
(Gipuzkoa)

ETXE-ZVRI
TOLARE-SAGARDOTEGIA

- Bataio, jaunartze, lagunarteko eta negozio bazkari afariak
- Babarrunak, Baserriko oilaskoa (aurrez enkargatuta)
- Karta zerbitzua

Urte guztian
Sagardoa txiritik

Aurrez deitzea
komeni da.
Tf. 943 88 20 49
OLABERRIA

AMEBI

Txotx garaia
zabalik dago



Sagardotegia

943 16 25 23

Zubi Etxeak auzoa, 9 • 20210 LAZKAO (Gipuzkoa)

Egurdiz
eta
gauez
irekita,
astelehen
gauean
izan
ezik