

# II. SAGARDO LEHIAKETA

Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak

## ARAUDIA

1. artikulua

### LEHIAKETAREN ANTOLAKETA

- 1.1 Lehiaketa Batzordeak izango du aginpidea *Gipuzkoako Sagardo II. Lehiaketa, Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak*, antolatzeko orduan.
- 1.2 Aurkeztutako lagin guztien zati bat laborategi enologiko ofizialetara bidaliko du Lehiaketa Batzordeak, egoki iritzitako kontrol analisiak egitera.
- 1.3 Analisi enologikoak gaintitzen dituzten sagardoekin aurre-dastapena egingo da eta lehiaketara bakarrik sei sagardo joango dira.

2. artikulua

### IZEN EMATEAK

- 2.1 Sagardo naturala bakarrik onartuko da. Sagardo naturala egiten duten enpresek Gipuzkoan kokaturik egon behar dute eta Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Industrien Erroldan eta Botilaratzaile erroldan izena emanda.
- 2.2 Errolda horietako agiriak 2003ko apirilaren 16ko 15:00ak baino lehen lortu behar dira, orduan bukatzen baita eskariak aurkezteko epea.

Eskariak, behar bezala beteta, helbide honetara bidali behar dira:

Gipuzkoako Foru Aldundia  
Nekazaritza eta Ingurumen Departamentua  
Landare Alorreko Unitatea  
Gipuzkoa plaza z.g.  
20004 DONOSTIA  
Tel: 943 48 21 83  
Fax:943 42 69 20

II. SAGARDO LEHIAKETA

### **LAGINAK JASOTZEA**

- 3.1 Antolatzaileek sagardotegi bakoitzeko kupeletatik zuzenean hartuko dituzte laginak. Lehiaketara aurkeztu ahal izateko, berrehun mila litro sagardo baino gehiago egiten dituzten sagardotegiek bost kupel beterik eduki behar dituzte eta gutxiago egiten dutenek, berriz, hiru.
- Sagardogileak lehiaketara eraman nahi dituen kupelak zehaztu beharko ditu. Kupel horiei zerbaki bana ipiniko zaie eta zozketa baten bidez bat bakarrik aukeratu da eta hortik aterako da lagina.
- Lehiakide bakoitzaren lagina 12 botilek osatuko dute, botila horiek sagardo egileak ekarri behar ditu eta "Sagardoa" modelokoak izango dira.
- Botilak etiketarik gabe aurkeztu behar dira. Antoltzaileek etiketa bat ipiniko diete, guztiei berdina, identifikazio alfanumeriko batekin.
- Laginak apirilean zehar jasotzeko asmoa dugu.
- Garai hori baino lehenago botilaratzen duten sagardogileek jakinarazi egin beharko dute laginak jasotzera joateko.
- Botila guztien tapoiak antolakuntzak ipiniko ditu, botila guztien anonimatua gordetzearren.
- 3.2 Lagin bakoitzaren botila bat laborategi enologiko ofizialetara bidaliko da azter dezaten. "Sagardoaren eta sagarretik ateratako beste edarien Erregelamendua" betetzen duten laginak dastaketa fasera pasako dira. Erregelamendu hori Nekazaritza Ministerioak sagardoak eta sagarretik ateratako edariak arautzeko 1979ko abuztuaren 1ean emandako aginduan jasotzen da (1979ko abuztuaren 28ko 206 zk. EAO).
- Bigarren fase hori dastaketakoa da eta bukaerako fasean lehiatuko duten sei sagardo aukeratu dituzte Epaimahaiak. Lehiaketaren emaitza 2003ko ekainaren 14an Donostiako Gastronomiako Euskal Kofradian emango da ezagutzera.



### **DASTAKETAKO EPAIMAHAI**

- 4.1 Sagardo Lehiaketako Epaimahaia hamar lagunek osatuko dute, ondoren zehazten den moduan:
- Lehiaketara aurkezten den sagardogile bakoitzak Epaimahairako 5 hautagai proposatu ditu. Boto gehien jasotzen dituzten lehenengo bostak hartuko dute parte Epaimahaian.
- Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta Ingurumen Departamentuak beste bost kide proposatu ditu Epaimahairako. Eta horiek aukeratu dituzte dastaketetan arituak direnen artean, sagardoaren munduan lan egiten duten enologoaren artean, gastronomoaren artean, etab.
- 4.2 Lehiaketa honetarako bi fitxa prestatuko dira, bata izena emateko eta bestea dastaketarako.
- Sagardo Lehiaketako fase guztietan sagardoaren anonimatua gordeko da. Irabazleen izenak ematerakoan ere, lehenengo hiru postuak lortu dituztenen izenak bakarrik emango dira ezagutzera.
- 5.1 Lehiaketan finalista geratzen diren lehenengo hirurei honako sari eta garaikurrak emango zaizkie:
- |                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| Lehenengo saria,  | 1.502 euro eta garaikurra. |
| Bigarren saria,   | 751 euro eta garaikurra.   |
| Hirugarren saria, | 300 euro eta garaikurra.   |
- Saridunen izenak azken dastaketa bukatu ondoren emango dira ezagutzera.

*Sariak lehiaketaren egun berean banatuko dira "Gastronomiako Euskal Kofradian" bertan. Epaimahaiak eman gabe utz dezake sari horietakoren bat.*



# II CONCURSO DE SIDRA

Premios Diputación Foral de Gipuzkoa

## REGLAMENTO

*Artículo 1*

### **ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO**

- 1.1 El Comité del Concurso ostenta la máxima autoridad durante la celebración del *II Concurso de Sidras de Gipuzkoa Premios Diputación Foral de Gipuzkoa*.
- 1.2 El Comité del Concurso remitirá, una parte de cada muestra presentada, a laboratorios enológicos oficiales para, la realización de los análisis de control que considere oportunos.
- 1.3 Con las sidras que superen los análisis enológicos, se llevará a cabo una precata, pasando al Concurso final solamente seis sidras.

*Artículo 2*

### **INSCRIPCIONES**

- 2.1 Solamente se admitirá la sidra natural. Las empresas elaboradoras de sidra natural, radicarán en territorio Guipuzcoano y estarán inscritas en el Registro de Industrias Agrarias del Gobierno Vasco, así como, dispondrán del Registro de embotellador.
- 2.2 Dichos Registros, se obtendrán antes del 16 de abril de 2003 a las 15:00 horas, plazo de finalización de la solicitud de instancias.

Las instancias debidamente cumplimentadas se harán llegar a:

Diputación Foral de Gipuzkoa  
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente  
Unidad del Area Vegetal  
Plaza de Gipuzkoa s/n  
20004 SAN SEBASTIAN  
Tel: 943 48 21 83  
Fax:943 42 69 20

Artículo 3  
**RECOGIDA DE MUESTRAS**

- 3.1 La organización del Concurso, recogerá las muestras en las respectivas bodegas, directamente de la kupela o del tonel.

Para presentarse al concurso, se precisa un mínimo de cinco toneles llenos, para sidrerías que elaboren más de doscientos mil litros, y de tres para las de menor volumen.

El sidrero indicará, los toneles que presenta a Concurso. Estos se numerarán y por sorteo, se escogerá solamente uno, del que se extraerá la muestra.

La muestra, consistirá en 12 botellas por concursante, estas las facilitará cada sidrero y serán del modelo "Sagardoa".

Las botellas no presentarán etiqueta alguna. La organización, colocará una etiqueta igual a todas las botellas, con una identificación alfanumérica.

La fecha prevista para la recogida de muestras será durante el mes de abril.

Aquellos elaboradores que habitualmente embotellen con fecha anterior a la descrita, deberán notificarlo, para proceder a recoger sus muestras.

Los taponeros los aportará la organización para, mantener el anonimato en todas las botellas.

- 3.2 Una botella de cada muestra, se enviará a laboratorios enológicos oficiales para su análisis.

Aquellas muestras que cumplan la "Reglamentación de La Sidra y otras bebidas derivadas de la manzana",

(Orden del Ministerio de Agricultura de 1 de agosto de 1979, por la que se reglamentan las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana. B.O.E. núm. 206 de 28 de agosto de 1979), pasarán a la fase de cata.

En esta segunda fase, la de cata, el Jurado seleccionará seis sidras finalistas, que son las que concursarán en la final, el día 14 de junio de 2003 en la "Cofradía Vasca de Gastronomía" de San Sebastián.

Artículo 4  
**JURADO DE CATA**

- 4.1 El Jurado del Concurso de Sidra, estará formado por diez miembros y se constituirá de la siguiente manera:

Cada uno de los elaboradores de sidra que se presenten al Concurso propondrá, como candidatos para el Jurado una lista de 5 miembros. Los 5 primeros más votados, pasarán a formar parte de aquel.

El Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación Foral de Gipuzkoa, propondrá otros cinco miembros para el Jurado. Estos se escogerán entre expertos en cata, enólogos que trabajen en el mundo de la sidra, gastrónomos, etc.

- 4.2 Para el presente Concurso se elaborarán dos fichas, una de inscripción y otra de cata.

En todo momento de la fase del Concurso de Sidra, se mantendrá el anonimato de las sidras. Solo se darán a conocer los tres primeros premios del Concurso.

Artículo 5  
**PREMIOS**

- 5.1 Se establecerán premios y trofeos para los tres finalistas del Concurso, consistentes en:

Un primer premio de 1.502 euros y trofeo.

Un segundo premio de 751 euros y trofeo.

Un tercer premio de 300 euros y trofeo.

Los premios se harán públicos, una vez finalizada la cata final.

Dichos premios se entregarán el mismo día del Concurso, en la propia "Cofradía Vasca de Gastronomía". El Jurado podrá declarar desierto cualquiera de los premios.

