



La sidrería Zapiain ha resultado vencedora en el XIX. Concurso de Sidra

Jun 19, 2020 Concursos, Sidra 0 Comentarios



EL OBJETIVO DEL CONCURSO ES PREMIAR LA SIDRA ELABORADA CON MANZANA AUTÓCTONA; ESTE AÑO HAN PARTICIPADO 27 SIDREROS Y SIDRERAS.

Hoy al mediodía se ha llevado a cabo en el salón del trono del palacio foral el **reparto de premios del 'XIX Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa'**, acto en el que han participado el diputado general Markel Olano, el diputado de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural, Imanol Lasa, y los representantes de las sidrerías participantes en el concurso. La **sidrería Zapiain** de Astigarraga ha resultado ganadora entre las 17 finalistas, y el jurado ha puesto en valor la calidad analítica y organoléptica de la sidra elaborada por dicha sidrería.

Cabe destacar que este año la participación ha subido notoriamente, ya que han participado **27 sidreros y sidreras del territorio histórico** y al igual que en la edición pasada, las sidras han sido clasificadas en tres categorías: en función de la puntuación: oro, más de 72 puntos; plata, entre 65 y 72 puntos; y bronce, entre 60 y 65 puntos. Las

sidrerías que no han conseguido un mínimo de 60 puntos no han obtenido ninguna medalla, y la sidrería ganadora ha sido elegida en la segunda fase de cata, entre las sidrerías que han conseguido el oro.

Así, 17 sidrerías han obtenido más de 60 puntos en esta edición 2020 del Concurso de Sidra: Petritegi ha obtenido la calificación de **bronce**; las sidrerías Iparragirre, Oiharte, Alorrenea, Gurutzeta y Etxeberria de **plata**; y el **oro** ha sido para Itxasburu, Gartziategi, Akarregi, Urdaira, Isastegi, Zapiain, Izeta, Altzueta, Lizeaga, Aburuza y Zelaia. Y la sidrería Zapiain ha resultado ganadora entre las finalistas. Las sidrerías premiadas tendrán la posibilidad de llevar un sello acreditativo en sus botellas durante del próximo año, donde será visible la clasificación de oro, plata y bronce.

Llamamiento a consumir producto local

Markel Olano ha subrayado que el objetivo principal de este concurso es poner en valor, promocionar y premiar la sidra elaborada con manzana autóctona, la denominación de origen Euskal Sagardoa: “Hace 3 años apenas había manzanales en Gipuzkoa, y gran parte de la sidra se producía con manzana de fuera. Sin embargo, el sector sidrero ha cambiado considerablemente en este periodo, gracias a la colaboración entre el Gobierno Vasco y la Diputación y las asociaciones de sidra. A día de hoy, el 33% de la sidra producida en Gipuzkoa, está elaborada con manzana local, y destinada a la producción de sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa”. El diputado general ha asegurado que la institución foral seguirá impulsando al sector sidrero dándole continuidad a esta línea de ayudas y ha destacado los beneficios de producir una sidra con %100 manzana autóctona, tanto para garantizar un control de calidad en todo el proceso, como para una mayor competitividad, y para la apuesta por el kilómetro 0”.

El diputado general ha aprovechado para hacer un llamamiento a la ciudadanía a “priorizar el producto local” en sus hábitos de consumo, no solo como “garantía de alimentación saludable y medio ambientalmente sostenible”, sino también como “gesto para apoyar a nuestros baserritarras” en estos momentos “tan difíciles”. “No olvidemos lo que hemos aprendido, la contribución que el primer sector realiza a nuestra economía. En esa nueva realidad que afrontamos, el producto de calidad de nuestros baserritarras, como la sidra natural, debe tener mucho más protagonismo en nuestras vidas. La Diputación pondrá todo su empeño en ello”, ha afirmado.

Imanol Lasa, por su parte, ha recordado las consecuencias que ha traído el Covid-19 al sector sidrero y ha subrayado que la Diputación ha puesto un plan de crisis de 15,5 millones de euros para mantener la actividad económica en el primer sector. “Dentro de este plan, hemos incluido líneas de apoyo específicas para los subsectores más afectados por la pandemia, entre los cuales se encuentra el de la sidra. Aunque todavía quedan algunos detalles por concretar y estemos abiertos a las sugerencias del sector, sí podemos adelantar que vamos a destinar una línea de ayudas dirigida a los 70 sidreros y sidreas que hay en el territorio. Parte de esta cantidad será repartida en un modo lineal y la otra mitad se destinará a los y las productoras de Euskal Sagardoa, en función de la cantidad de manzanas que produzcan para hacer la sidra”.



Al igual que otros años, la elección de sidras ha sido realizada por un jurado compuesto por seis catadores y catadoras del Laboratorio Fraisoro, y han sido ellos los responsables de calificar las sidras en las categorías oro, plata y bronce. Antes, se ha realizado el análisis físico-químico a todas las sidras presentadas, una condición indispensable para pasar a la fase organoléptica. En la segunda fase, el jurado encargado de seleccionar la sidrería campeona entre los que han obtenido el oro ha sido el compuesto por tres catadores y catadoras del panel de cata de Fraisoro, y por tres personas propuestas por las propias sidrerías, Mikel Rodriguez, Andoni Eizmendi y Mikel Garaizabal. Para la elección de la sidrería campeona, se han analizado los aspectos analíticos y organolépticos de todas las muestras, y el panel de cata ha utilizado el método de análisis sensorial de la sidra.

3,2 millones de litros de Euskal Sagardoa

En el acto de entrega de premios, Unai Agirre Coordinador de la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa** ha dado a conocer los datos de la cosecha de 2019. Según ha explicado, ha sido considerable, con una producción total de 3,2 millones de litros Euskal Sagardoa elaboradas con 5,5 millones de kilos de manzana autóctona. “Se han obtenido sidras vaporosas y equilibradas, más ligeras en boca que en cosechas anteriores y de menor graduación alcohólica en general”.

Agirre ha subrayado que la Denominación de Origen es fruto de muchos años de trabajo y una apuesta de futuro, compuesta por instituciones públicas y el sector de la manzana y la sidra. Este año, como novedad, se ha publicado el primer catálogo de Euskal Sagardoa, en el que se recogen con detalle las sidras que presentan las sidrerías de Euskal Sagardoa, así como el resto de información básica. Un catálogo vivo y que va evolucionando de año en año y de cosecha en cosecha.

Fuente: www.gipuzkoa.eus

Búsqueda

Categorías

Agenda

Concursos

Cultura

Eventos

Experiencias

Exposiciones

Ferias



Formación

Gastronomía

Historia

Manzana

Manzanal

Museos

Prensa

Publicaciones

Recetas

Sidra

Sidrerías

Sin categorizar

Turismo

Archivos

Elegir el mes



VEN Y DESCUBRE

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



EXPERIENCIAS

Reservar tu plan

Cómo moverse

SIDRERÍAS

Reservar sidrería

Elige tu sidrería

MUSEO DE LA SIDRA

Reservar visitas

Sagardoetxea – el museo

Privacidad - Términos

Donde dormir	Transporte a sidrerías	Exposición y espacios
Otras propuestas cerca de aquí	Consejos útiles para ir de sidrería	Tipos de visita
Rutas seleccionadas		Cómo llegar y accesos
Guías e información práctica		Tarifas y horarios
		Visita virtual
		Centro de documentación

SAGARDO FORUM AGENDA BLOG DIFUSIÓN

Información general

Boletín

Fotografías

Suscripción newsletter

Ponencias

Social media



© 2020 Consorcio público privado Sagardun

INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)

[PROYECTOS](#)

[ALIANZAS](#)

[PERFIL DEL CONTRATANTE](#)

