



EUSKADI NOTICIAS

La sidrería Zapiain, vencedora en el XXIII. Concurso de Sidra de Gipuzkoa

Este viernes se ha llevado a cabo en el salón del trono del palacio foral el reparto de premios del 'XXIII Concurso de Sidra.

Esta viernes se ha llevado a cabo en el salón del trono del palacio foral el reparto de premios del 'XXIII Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa'. La entrega ha contado con la participación de la diputada general Eider Mendoza, el diputado de Equilibrio Territorial Verde, Xabier Arruti, y los y las representantes de las sidrerías participantes en el concurso; el acto que ha sido presentado por José Antonio Garmendia, jefe de sección de Promoción y Sanidad Agraria. La sidrería Zapiain ha resultado ganadora y el jurado ha puesto en valor la calidad analítica y organoléptica de la sidra elaborada por dicha sidrería.



Nuevo Jeep Avenger

Nuevo Jeep Avenger disponible e-híbrido, gasolina y 100% eléctrico



Una nueva forma de moverse

El único vehículo con batería extraíble para cargarlo donde quieras.

Eider Mendoza ha destacado que el objetivo principal de este concurso es reconocer, promover y premiar la calidad de la sidra elaborada con manzana autóctona, es decir, la sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa. “La sidra es uno de los principales productos de nuestra tierra, es parte de nuestra naturaleza, nuestro paisaje y nuestra cultura. La elaboración de la sidra es uno de los elementos emblemáticos de nuestro país y de nuestro territorio, refleja perfectamente el buen hacer del primer sector de Gipuzkoa y la calidad de sus productos”, ha recordado la diputada general, quien ha felicitado a las sidrerías premiadas en esta edición.

Mendoza también ha destacado el “salto cualitativo” de la sidra guipuzcoana en los últimos años de la mano de la denominación de origen y ha querido destacar la contribución de la Diputación a este esfuerzo compartido. Así, ha mencionado la línea de subvenciones de 300.000 euros anuales para plantar manzano autóctono. Gracias a esta ayuda, desde 2016 se han plantado más de 176 hectáreas destinadas a la producción de sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa.



¿Problemas de erección?

Haz ahora nuestro test gratuito y descubre si tienes disfunción eréctil

Opel Corsa #Yes Edition

También híbrido o eléctrico. Descúbrelo en nuestra web.

Una labor que, “manteniendo sus raíces, está avanzando continuamente en innovación” ha subrayado Mendoza, quien ha expresado su firme compromiso de seguir colaborando estrechamente con los y las baserritarras y sidreros y sidreras, que cuidan con mimo nuestros manzanos, y con el sector en general, para poder hacer frente de “manera conjunta” a los desafíos existentes.

El diputado de Equilibrio Territorial Verde, Xabier Arruti, por su parte, ha puesto en valor la labor de desempeñan los sidreros y sidreras. “Hace 23 años se celebró la primera edición de este concurso con el objetivo de reconocer la gran labor que realizáis las y los sidreros, y hoy seguimos poniendo en valor ese trabajo”.

El diputado de Equilibrio Verde Territorial ha aprovechado el acto para recordar el reto que enfrenta el sector sidrero con el relevo generacional. “Aunque la elaboración de sidra sigue siendo una actividad atractiva, cada vez resulta más complicado asegurar el relevo generacional en el sector”. En este sentido, Arruti ha recordado que desde la Diputación Foral de Gipuzkoa se continúa trabajando e impulsando programas e iniciativas para atraer a nuevas generaciones al sector primario, “ejemplo de ello son programas como Gaztenek o Baserritar Misto Profesionala”. Arruti ha señalado que “la sidra es un eje e de nuestra identidad y cultura y preservar este sector es

Diputación continuaremos trabajando para dotar de las herramientas necesarias que garanticen el futuro del sector”.

Máxima calidad

Las y los sidreros del territorio histórico han competido en esta XXIII edición y, al igual que el año pasado, en función de la puntuación obtenida en esta edición, las sidras se han dividido en dos categorías: oro, para aquellas sidras que han recibido más de 72 puntos y, plata, para aquellas sidras entre 65 y 72 puntos. En el caso de aquellas sidras que han recibido el oro, se ha realizado una segunda fase de cata a través de la cual se ha elegido al campeón.

Así, en la edición de 2024 del Concurso de Sidra, la plata ha sido para la sidrería Lizeaga. Por su parte, las sidrerías Aburuza, Alorrenea, Altzueta, Begiristain, Isastegi, Oiharte, Petritegi, Zapiain y Zelaia han obtenido el oro. Entre los campeones se ha impuesto la sidra de Zapiain. Todas las sidras premiadas podrán llevar en sus botellas, durante todo el próximo año, un sello acreditativo que mostrará la clasificación de oro y plata.

Como cada año, la primera selección de sidras ha sido realizada por un jurado formado por catadores del Laboratorio Fraisoro de la Diputación, que han sido responsables de asignar oro y plata en la primera clasificación. Previamente, todas las sidras presentadas han sido sometidas a análisis fisicoquímico, ya que superar esta prueba para pasar a la fase de cata organoléptica es un requisito imprescindible. Para elegir al campeón entre los oros en la segunda fase, en cambio, el jurado ha estado compuesto por tres personas propuestas por las propias sidrerías, Lur Basurto, Mikel Rodríguez y Xabier Zabaleta, y tres catadores del panel degustación de Fraisoro. Para elegir al campeón se ha analizado el aspecto analítico y organoléptico de todas las muestras y el panel de cata ha seguido el método de análisis sensorial.

Un año más se han concedido premios especiales en la categoría de sidra innovadora y de sidra espumosa. Para valorar estas sidras se ha creado un jurado extraordinario compuesto por diferentes sumillers y expertos. En la categoría de sidras más innovadoras, Joanes 2024 ha recibido el premio a la sidra más especial. En lo que respecta a las sidras espumosas Anzestrала 2021 ha recibido el galardón.

Posicionamiento y comercialización

En la entrega de premios, el coordinador de la denominación de origen Euskal Sagardoa, Unai Agirre, ha dado a conocer los retos que tienen de cara al futuro. “El objetivo es que en los próximos años tengamos un 100% de Euskal Sagardoa, y en ese camino seguiremos cultivando más manzanales. Por otro lado, otro de los grandes retos será incrementar la presencia de Euskal Sagardoa en nuestros bares y restaurantes durante los próximos 3-4 años. Nuestro objetivo es que los bares y restaurantes tengan cartas de sidra para que la gente pueda elegir diferentes sidras vascas”.

Agirre añade que la denominación de origen es fruto de muchos años de trabajo y una apuesta de futuro realizada conjuntamente por el sector de la manzana y la sidra y las instituciones públicas.

TE RECOMENDAMOS



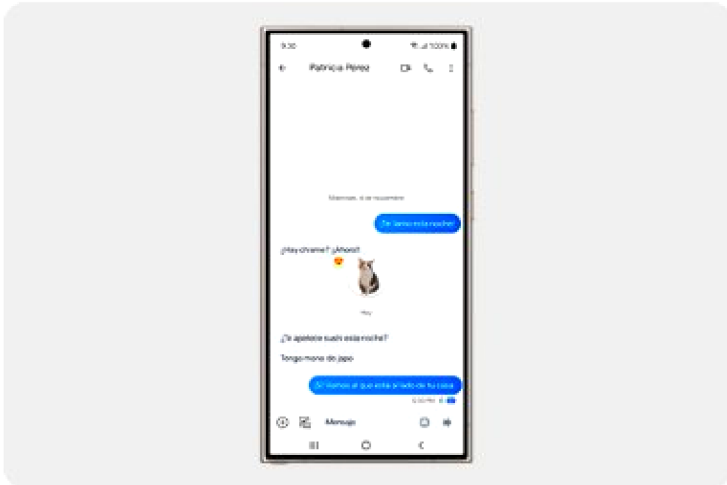
◀ Homenaje a 13 profesionales del área de Salud de Estella-Lizarra por su jubilación en 2023



▶ Pamplona presume de actuaciones realizadas en el centro y Ensanches como ejemplos de revitalización del espacio público

Prueba nuestro test gratuito

¿Problemas de erección o impotencia?
Aclara tus dudas ya



Estrena un Samsung Galaxy

Con miMovistar estrena móvil y además
llévate una Samsung SmartTV



Planifica tu cocina perfecta

Diseña tu cocina con IKEA desde
nuestros más de 50 puntos de contacto.

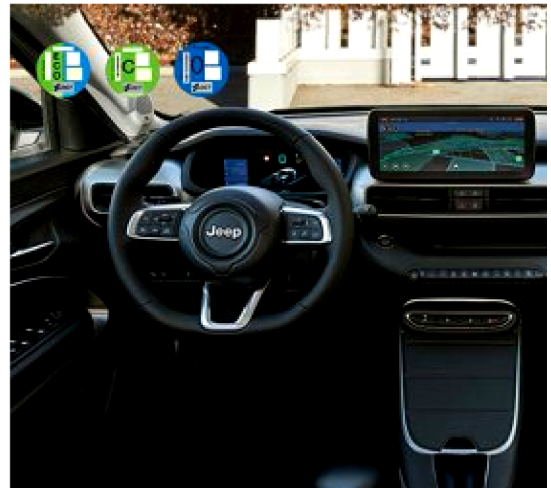
¡Solo este mes!

Opel Corsa #Yes Edition. Descubre
nuestra web desde 99 € / mes



DS 4 HYBRID con ChatGPT

Diseño especial y equipamiento
de última generación



Nuevo Jeep Avenger

Nuevo Jeep Avenger. Combina
de estilo y funcionalidad

DISCOVER WITH  addoor

ÚNETE A NUESTRO BOLETÍN

Selecciona el periódico...

Acepto los [términos de uso](#) y la [política de privacidad](#)

INSCRIBIRME

LO MÁS LEIDO

- 1 Eco Clean CT: la empresa de limpieza comprometida con el planeta que revoluciona Pamplona y Comarca**
- 2 Localizado el cadáver del peregrino francés desaparecido desde el viernes**
- 3 Barañáin busca profesores de educación infantil en castellano y euskera**
- 4 Mendillorri ya tiene un nuevo millonario**
- 5 Vecinos del Casco Antiguo responden que las cajetillas para las llaves en apartamentos turísticos son ilegales**
- 6 EN DIRECTO: Presentación del cartel de grandes conciertos de Sanfermines 2024 en la Plaza del Castillo**
- 7 Los pepitos más contundentes de Pamplona se encuentran en Iturrama**
- 8 El patio del Palacio de Ezpeleta, cerrado durante las tardes tras detectarse problemas de mal uso**