

noticias de Gipuzkoa

Diario de Noticias de Gipuzkoa. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

Sidrería Setien

"No se puede pedir más; la primera vez que participamos, y ganamos"

La sidrería Setien de urnieta se proclama ganadora del XII concurso guipuzcoano

Un total de seis empresas llegaron a la final, donde los jueces destacaron la "calidad" de todas las sidras

Imanol Luke - Domingo, 2 de Junio de 2013 - Actualizado a las 05:22h



Ibon Alkorta, de la sidrería Altzueta, Eugenio Urruzola de la sidrería Setien, y Patxi Azkonobieta, de la usurbildarra Urdaira posan con los trofeos. (Gorka Estrada)

Eugenio Urruzola Sidrería Setien Isaac Rabadá Enólogo y miembro del jurado

Donostia. La mejor sidra de Gipuzkoa es de Urnieta. "No se puede pedir más, es la primera vez que participamos en el concurso y hemos ganado", afirmaba con una sonrisa en la cara el dueño de la sidrería Setien, Eugenio Urruzola. Así lo decidieron los diez jueces que formaron parte del jurado del XII Concurso de Sidra de Gipuzkoa, que proclamaron como ganadora a la sidrería Setien.

El concurso, que se celebró ayer en la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia, destacó la elaboración de la empresa de Urnieta de entre los seis finalistas, escogidos de entre un total de 36 sidras de catorce municipios guipuzcoanos que se presentaron al concurso.

Tras la vencedora Setien, la hermaniarra Altzueta quedó en segunda posición y la sidrería Urdaira de Usurbil ocupó el último lugar del podio. Las otras tres sidrerías finalistas fueron Aburuza de Aduna, la sidrería Iparraguirre de Hernani y Oialume Zar de Astigarraga.

Mientras los jueces catában las diferentes sidras guipuzcoanas, Urruzola, minutos antes de proclamarse campeón, se mostraba tranquilo y destacaba que "llegar a la final ya era suficiente premio". Quizás esa humildad demostrada durante el concurso, ayudó a proclamar a su sidra como la mejor de Gipuzkoa.

cada vez mejor "La sidra vasca es cada día mejor, poco a poco va bajando la acidez, algo que animará a la gente de fuera a beberla", remarcó Isaac Rabadá, enólogo y uno de los miembros del jurado de la XII Concurso de Sidras de Gipuzkoa.

Todos los jueces destacaron la calidad de los caldos que llegaron a la final. "El nivel ha sido muy bueno, todas las sidras tienen muy buen sabor", señaló el metre del restaurante Tolosaldea de Alegia, Mikel Rodríguez. Siendo todas de una gran calidad, "ha sido realmente complicado decantarse por solo una de ellas", admitió Rabadá.

Tras la primera ronda, los jueces tuvieron que volver a catar las seis sidras para elegir un ganador.

La metodología de la cata era sencilla. Primero, Javier Arrizbita y Félix Andueza, escanciadores oficiales del concurso, servían la bebida a cada juez. Estos, primero los observaban con atención, fijándose en el color y aspecto del caldo, y tras removerlo un poco, se disponían a olerlo. Tras la prueba del olfato, llegaba la fase más importante, probar la sidra y puntuar su sabor. Cada fase contaba con su puntuación, y por último se puntuaba el aspecto general del caldo.

Isaac Rabadá, natural de Tarragona, participó en la primera edición del concurso, y ayer repitió como miembro del jurado. "En diez años, la calidad de la sidra guipuzcoana ha mejorado mucho, ahora mismo es mucho más suave", destacó Rabadá tras finalizar la cata.

Al margen del concurso, todos los sidreros recalcaron que el mal tiempo de estos meses puede perjudicar la cosecha de la próxima temporada. La situación les preocupa pero miran con esperanza al futuro.

Cargando comentarios...



Haz tu comentario

[Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.