

Gartziategi, ganador del concurso de sidras de la Diputación

► Se impuso la sidra «que más cuerpo tenía» entre las seis finalistas, según el jurado

► Isastegi, de Tolosa, y Oyarbide, de Astigarraga, segundo y tercer clasificados

FÉLIX IBARGUTXI
DV. SAN SEBASTIÁN

La sidrería Gartziategi, de Astigarraga, consiguió ayer el primer premio de la segunda edición del Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa. En segundo lugar quedó la bodega Isastegi, del barrio de Aldaba Txiki, de Tolosa, y tercero Sidras Oyarbide, también de Astigarraga.

Bittor Lizeaga recibió el primer premio de manos del diputado de Agricultura, Jon Mikel Murua. Su sidrería, Gartziategi, data del siglo XVII y es la más antigua de las que siguen en activo. De entre las cinco kupelas que escogió para el certamen, finalmente, mediante el preceptivo sorteo, acabó en la mesa del jurado de la final la sidra de una barrica de poliéster. «Este año, dado que el verano fue tan lluvioso, las sidras han tenido menos cuerpo. Tienen también más acidez, y eso les ayudará en la conservación. Nos solemos servir de algo más de la mitad de manzana autóctona, y el resto asturiana y gallega. La gallega fue muy buena, pues allí hizo más sol», comentó el propietario de la

sidrería, Bittor Lizeaga.

Miguel Mari Lasas, propietario de Isastegi, recogió el segundo premio. Esta sidrería es famosa por haber adoptado un sistema de filtrado de la sidra de patente italiana, pero al certamen acudió finalmente con una sidra sin filtrar. «Escogí cinco kupelas, tres con sidra filtrada y dos sin filtrar, y en el sorteo salió una kupela de las de sin filtrar», dijo ayer.

El ganador del tercer premio, Sebastián Zabalegi, se había presentado por primera vez al certamen. Los tres galardonados recibieron sus respectivos cheques de 1.502, 751 y 300 euros, y sendas reproducciones a escala del antiguo carreta-barrica de 1.500 litros que está en el caserío Bidarte de Añorga.

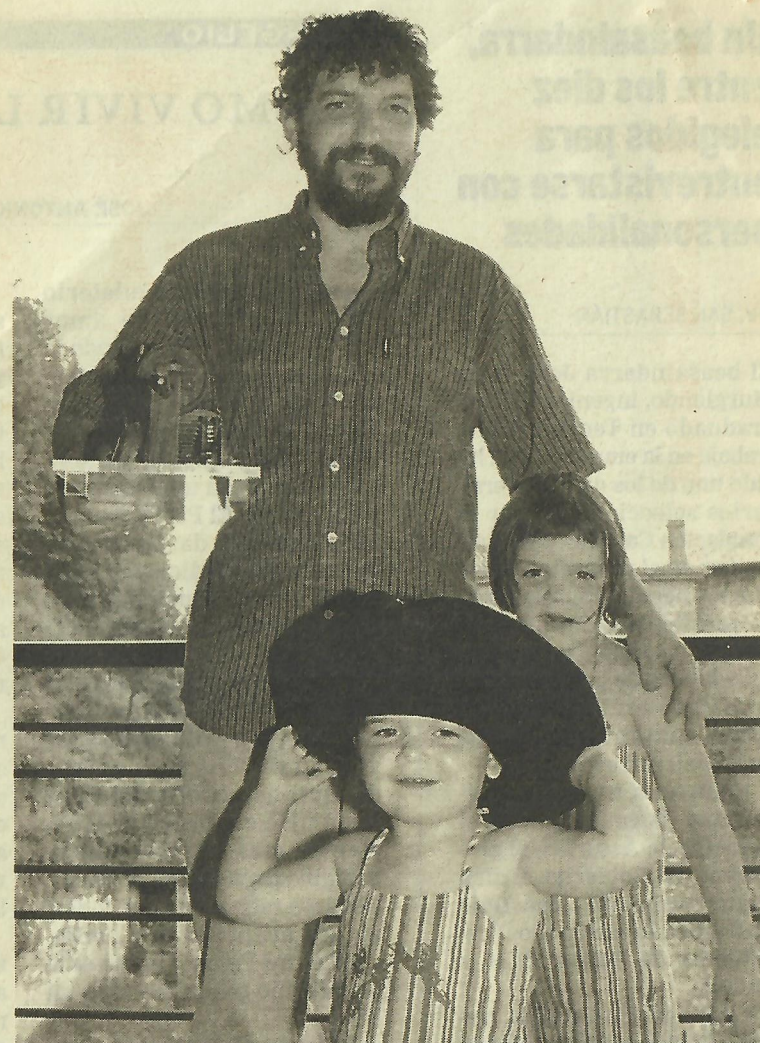
Las otras tres sidrerías que habían llegado a la final eran Begiristain (Ikaztegieta), Gaztañaga (Andoain) y Urdaira (Usurbil).

Tres miembros del jurado, el químico Iñaki Santos, la especialista en análisis sensorial Virginia Rojano y el enólogo Xabier Kamio, coincidieron en que este año había más homogeneidad

entre las seis sidras finalistas que en la edición anterior. Esta impresión era matizada por el también jurado y enólogo Domingo Arina: «Las seis sidras eran buenas, pero no había regularidad, cada sidra era de una familia, por así decirlo. En mi opinión, la sidra campeona era la que más cuerpo tenía».

Xabier Kamio valoró así el resultado final: «Al final, triunfa la sidra más equilibrada, aquella que al tomarla el cuerpo te pide un vaso más». Kamio declaró también que este año las sidras tendrán una vida más corta.

Dominique Lagadec, un bretón que ha recalado en Iparralde y allí trabaja como consultor de la empresa Sagartek, describió así la labor del jurado: «Estas seis sidras han llegado a la final tras una selección previa, de un total de 19, y en estos casos el trabajo del jurado es difícil». El especialista galo señaló que «comparamos continuamente cada sidra con el modelo ideal que tenemos en nuestra mente», comentó ayer tras la entrega de premios.



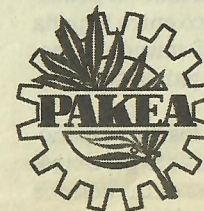
Lizeaga posa junto a sus hijas con sus trofeos. [LOBO ALTUNA]



Universidad
del País Vasco

Euskal Herriko
Unibertsitatea

Campus de Gipuzkoa



Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades
Profesionales de la Seguridad Social nº 48