GIPUZKOA

La 43 edición del concurso sidrero de la Murumendi, el 11 de octubre

Este año, por razones de fuerza mayor, el certamen no se celebra el primer martes de octubre, como manda la tradición, y será postergado al segundo

El concurso. Todos los participantes presentan seis botellas de sidra de la misma firma y son jurado al otorgar una puntuación. / JUANTXO

JUANTXO UNANUA BEASAIN

23 septiembre 2016
07:55

Es una de las bebidas más consumidas a lo largo del año en la sede social de la sociedad Pelotazale Murumendi. Los últimos días de septiembre y los primeros de octubre, en el mencionado local social de la calle San Inazio, el olor del zumo de manzana impera, se impone en el ambiente, ello significa que se encuentran en la antesala de la celebración de su particular certamen sidrero. Se trata de una cita muy concurrida, a la que acuden no solamente los aficionados a esta popular bebida. Durante la jornada del concurso, el local de la Murumendi se convierte en la catedral de la sidra ya que al mismo acuden también la mayoría de los responsables de las firmas elaboradoras de 'sagardoa' en el territorio.

Este año se celebra la 43 edición del certamen y llega con novedades; no se celebrará el primer martes de octubre, como manda la tradición, razones de fuerza mayor han obligado a postergar el evento al segundo martes, 11 de octubre.

Mecánica inalterable

Los organizadores recuerdan que la inscripción se cerrará el lunes 10 de octubre. Por lo que respecta a la mecánica del concurso, ésta, se mantiene inalterable, fiel a los inicios de hace más de cuatro décadas.

Los propios participantes en el certamen deberán de aportar el 'caldo de manzana' para su cata. Presentarán seis botellas de sidra pertenecientes a la misma firma, limpias de etiquetas o cualquier tipo de identificación que delate su origen y deberán de entregarse. El plazo de entrega finaliza el 10 de octubre.

Las mesas acogen entre cuatro y seis personas que serán las que puntúen a cada botella en base al color, sabor, aroma... otorgando siempre entre 5 y 10 puntos. Las que obtengan mayor puntuación pasan a la mesa de cata finalista.

DONOSTIA

El cuidado de tus pies en buenas manos
CENTRO MEDICO DONOSTIALDEA

~~33€~~ 25€ Llévatelo

DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900, Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018.Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com

Copyright © Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.