



## ENTREGA DE DIPLOMAS A LOS GANADORES DEL VIII CONCURSO DE SIDRA PREMIOS DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

*El acto ha tenido lugar en el Caserío Museo Igartubeiti donde se está celebrando la tradicional semana de la sidra.*

Con la presencia de Rafael Uribarren, Diputado de Desarrollo del Medio Rural, se han entregado los diplomas a los ganadores del **VIII Concurso de Sidra, Premios Diputación Foral de Gipuzkoa**.

La final del concurso se celebró el pasado 6 de junio en la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián. Los 3 premios fueron a parar a los tres primeros clasificados que corresponden a los siguientes elaboradores de sidra:

- El primer premio dotado con 2.250 € fue para Sebastian Zabalegi de la **sidrería Oyarbide** de Astigarraga, que se clasificó en primer lugar con 77 puntos.
- El segundo premio de 1.500 € fue para Patxi Azkonobieta de la **sidrería Urdaira** de Usurbil, que se clasificó en segundo lugar con 73 puntos.
- El tercer premio, con una dotación de 750 €, fue para Napoleón Lertxundi de la **sidrería Saizar** de Usurbil, que se clasificó con 71 puntos.

La presente edición, ha contado con la participación de 32 empresas elaboradoras de sidra. Respecto a la procedencia, las sidrerías participantes han sido: 7 de Astigarraga; 6 de Hernani; 3 de Usurbil; 3 de Urnieta; 2 de San Sebastián; y 1 de Abaltzisketa, Aduna, Aia, Andoain, Ataun, Irun, Ikaztegieta, Oiartzun, Tolosa, Zarautz y Zerain.



## **Datos de cosecha y producción**

Producción de manzana autóctona: 10.000.000 de kilos.

Sidra elaborada: 13.000.000 de litros

Buena cosecha de manzana y de calidad sin ataque de gusano de la manzana, una de las cosechas más abundantes que se recuerda.

Recordar finalmente que el certamen está dirigido a empresas elaboradoras de sidra natural radicadas en Gipuzkoa, inscritas en el Registro de Industrias Agrarias del Gobierno Vasco y con Registro de Embotellador.

Los objetivos del concurso persiguen valorar y premiar la calidad de la sidra natural embotellada, tanto desde el punto de vista organoléptico, como analítico, teniendo en cuenta que la sidra además de consumirse al “txotx” durante los meses de invierno, se consume sobre todo embotellada en verano.



## GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIAREN SARIAK VIII. SAGARDO LEHIAKETAKO IRABAZLEEI DIPLOMAK EMATEA

*Diploma banaketa Igartubeiti baserri museoan burutu da bertan, ohiturari jarraituz, sagardo astea ospatzen da eta.*

Landa Ingurunearen Garapeneko diputatua den Rafael Uribarren jaunak egin du Gipuzkoako Foru Aldundiaren Jatorrizko Sagardo enboteilatuaren VIII. lehiaketako diplomen banaketa.

Lehiaketaren finala, ekainak 6an ospatu zen, Donostiako Euskal Gastronomía Elkartean. Banatzen diren 3 sariak ondoren aipatzen diren sagardogileek jaso dute:

- Lehenengo saria 2.250 eurotako izan da eta Astigarragako **Oyarbide sagardotegiko** Sebastian Zabalegi jaunarentzat izan da, lehiaketan 77 puntu jaso ondoren.
- Bigarren saria 1.500 eurotako izan da eta Usurbilgo **Urdaiara sagardotegiko** Patxi Azkonobieta jaunarentzat izan da, lehiaketan lortutako 73 punturengatik.
- Hirugarren saria 750€tako izan da eta Usurbilgo **Saizar sagardotegiko** Napoleon Lertxundik jaso du, lehiaketan lortutako 71 punturengatik.

Aurtengo lehiaketan, guztira 32 sagardotegik hartu dute parte, hots: Astigarragatik 7, Hernanitik 6; Usurbildik 3; Urnietatik 3; Donostiatik 2; eta Abaltzisketa, Aduna, Aia, Andoain, Ataun, Irun, Ikaztegieta, Oiartzun, Tolosa, Zarautz eta Zeraindik bana.



## **Uzta eta ekoizpenaren datuak**

Bertako sagarraren uzta: 10.000.000 kilo.

Ekoiztutako sagardoa: 13.000.000 litro.

Sagarren uzta ona izan da eta kalitatezkoa, gaitzik gabekoa. Gogoratzen den uzta oparoenetakoa izan da.

Lehiaketa hau soilik Gipuzkoan kokatuta dauden, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Industrien Erroldan alta emanda dauden eta botilaratzaile agiria duten sagardo ekoizleei zuzenduta dago.

Lehiaketaren helburuak dira botilaratutako sagardo naturalaren kalitatea baloratzea eta saritzea ikuspegi organoleptikoa nahiz analitikoa aintzat hartuta, sagardoa neguan txotxetik ez ezik, batez ere udan edaten baita botiletan.