

## UNA BEBIDA INTERNACIONAL

Zapiain (Astigarraga) y Sarasola (Asteasu) obtienen sendas medallas de oro en el concurso internacional de Sagardo Forum, en el que un vino de manzana «apflewein» alemán destaca entre las 170 presentadas

IS | HERNANI

**L**a sidra es una bebida que actualmente se produce en todo el mundo, siendo los mayores productores Normandía y Gran Bretaña, países a los que es más que probable que llegase de la mano de navegantes vascos (ver páginas 6-7). Precisamente, y con el fin de situar a la sidra vasca en el mapa de zonas productoras del mundo, el pasado día 25 de noviembre se celebró en Hernani la primera edición del Concurso Internacional de Sidra organizado en el marco del Sagardo Forum y en el que 35 prestigiosos catadores de todo el mundo degustaron las 170 sidras presentadas en las 9 categorías del concurso. En total se repartieron 147 medallas y el premio "Best of show" fue para un vino de manzana alemán.

El concurso estaba dividido en nueve categorías: sidra natural vasca, sidra natural asturiana, sidra tradicional francesa, sidra tradicional inglesa, sidra moderna, sidra espumosa «pre-

mium», vino de manzana Apfelwein, sidra con sabores y perada, y sidra de hielo. En total participaron productores de 13 estados diferentes: estados español y francés, Rusia, Suiza, Alemania, Gran Bretaña, Italia, Australia, Suecia, Portugal, Países Bajos, Polonia y EEUU.

Las sidrerías participantes de Euskal Herria ganaron 37 medallas repartidas en 5 categorías, entre las que la sidrería Zapiain de Astigarraga obtuvo la txapela de honor como el ganador de la categoría de sidra natural vasca, en la que consiguió una medalla de oro junto a la sidrería Sarasola de Asteasu. Hubo 9 medallas de plata para las sidrerías Begiristain, Aburuza, Izeta, Zelaia (dos medallas), Zapiain, Araeta, Zabala e Isastegi.

Además de la categoría de sidra natural vasca, las sidrerías de Euskal Herria también obtuvieron medallas en categorías como la de sidra espumosa «premium» (plata para Astarbe y bronce para Bordatto); vino de manzana apfelwein (bronce para Zapiain y Bordatto); sidra con sabores y perada (plata para Araeta y bronce para Txopinondo); y sidra de hielo (plata para



Entrega de premios del Sagardo Forum celebrado el pasado mes de noviembre en Hernani. GARA

Bordatto y bronce para Zapiain y Oiharte).

### PROMOCIÓN INTERNACIONAL

Sagardoaren Lurraldea, entidad organizadora del evento junto con la empresa asturiana Guerrilla Imports y el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro, destaca que este primer concurso «ha servido para situar al terri-

torio de la sidra dentro de los destinos de este producto en el mundo y promocionar la sidra vasca a nivel internacional».

A su vez, los organizadores consideran que el concurso «ha brindado la oportunidad de conocer las características y tipos de sidras que se elaboran en el mundo, una información relevante para que los productores

puedan definir los retos del futuro de nuestras sidrerías».


Los dos días previos al concurso se llevaron a cabo unas jornadas en las que se dieron cita numerosos expertos internacionales de diferentes disciplinas relacionadas con la producción, la comercialización, la promoción, la cultura y el turismo de la sidra.

**GARIN**  **HERNANI**  
**HERRIKO** taberna  
 EUSKAL PREGONK ETXERA !!

**Zintzarri**  
 Taberna  
 Ezkiaga ibilbidea, Hernani

**CPA SUIZAS!** **ABLA!**  
**RI** **JOJO!**  
**KLA** **BEZ!**  
**GH** **S!**  
**BL** **BA!**  
**BU** **AF!**  
**SP** **BUAAAA!**  
**JOJO**

Hernanin gozatu eta arduraz jokatu



euskara  
 ori du 